

KU

KASETSART
UNIVERSITY



KU INNOVATION 4.0

เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียม



ผลิตภัณฑ์เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียมร่วมกับผงผักและสมุนไพรอบแห้ง ที่ให้ความเค็มใกล้เคียงเกลือทั่วไปแต่มีปริมาณโซเดียมลดลงประมาณ 22%

ผลผลิต/ผลลัพธ์ ได้รับการจดสิทธิบัตร/ลิขสิทธิ์/อนุสิทธิบัตร จำนวน 1 เรื่อง

ประเภทของผลงาน : อนุสิทธิบัตร

ผู้ได้รับประโยชน์/นำไปใช้ประโยชน์ ระหว่างดำเนินการร่วมกับ บริษัท ฟอร์เอฟ อะโกร จำกัด

ระบบสถานะการจดสิทธิบัตร/ลิขสิทธิ์/อนุสิทธิบัตร : วันรับคำขอ 6 ก.ย. 2560 เลขที่คำขอ 1703001722

ผู้ประกอบการหรือผู้ที่รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์/เชิงสาธารณะ

(ในกรณีต่อยอดเชิงพาณิชย์ ขอให้ระบุรายละเอียดความก้าวหน้าของการเจรจาธุรกิจ/ผลสำเร็จในเชิงการค้า)

จุดเด่นและการใช้ประโยชน์

1. ผลิตภัณฑ์เกลือปรุงแต่งสมุนไพรลดโซเดียม เป็นเครื่องปรุงทดแทนเกลือ โดยให้ความเค็มใกล้เคียงกับเกลือ ปรุงอาหารทั่วไป แต่มีปริมาณโซเดียมลดลง 22%
2. เพิ่มความกลมกล่อม และกลิ่นรสให้อาหาร
3. เหมาะกับการใช้ในรูปแบบผงปรุงรส (Seasoning) ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ไก่ทอด มันฝรั่งทอด เป็นต้น เพื่อลดปริมาณโซเดียมในอาหารหรือผลิตภัณฑ์ ขณะนี้อยู่ระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยีและดำเนินการเจรจาซื้ออนุสิทธิบัตรผลงานกับ บริษัท ฟอร์เอฟ อะโกร จำกัด

เจ้าของผลงาน : นางสาวชัชฌา เมฆโหรา และคณะ

หน่วยงาน : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ (มือถือ) : 089-119-7891 E-mail : ifrcnm@ku.ac.th

ชื่อโครงการ : การพัฒนากระบวนการผลิตเกลือลดโซเดียมเพื่อสุขภาพในระดับอุตสาหกรรม และการถ่ายทอดเทคโนโลยี
เชิงพาณิชย์สู่ภาคอุตสาหกรรม รหัสโครงการ : TH 4.0 (8(8.1.2) 60