

KU

KASETSART
UNIVERSITY



KU INNOVATION 4.0

แป้งข้าวหอมมะลิ และแป้งข้าวหอมมะลิผสมสำเร็จรูป



รายละเอียด

1. แป้งข้าวหอมมะลิไม่ละเอียด สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ ขนมอบ นึ่ง และทอด รวมทั้งขนมไทย ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอื่นๆ
2. ผลิตภัณฑ์แป้งข้าวหอมมะลิผสมสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบปราศจากกลูเตน ได้แก่ เค้กเนย บราวนี่ และโดนัท/แพนเค้ก/วaffles สำหรับเป็นทางเลือกให้แก่กลุ่มผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนกลูเตนในแป้งข้าวสาลี

ผู้ประกอบการหรือผู้ที่รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์/เชิงสาธารณะ

(ในกรณีต่อยอดเชิงพาณิชย์ ขอให้ระบุรายละเอียดความก้าวหน้าของการเจรจาธุรกิจ/ผลสำเร็จในเชิงการค้า)

ประสานและร่วมงานกับสมาคมเบเกอรี่ (ประเทศไทย)

เจ้าของผลงาน : ดร.ปฐมา จาตุกานนท์

หน่วยงาน : สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ (มือถือ) : 089-774-8929 E-mail : aappmc@ku.ac.th

ชื่อโครงการ : การพัฒนาการผลิตแป้งข้าวและแป้งข้าวผสมสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ในระดับโรงงานต้นแบบ

รหัสโครงการ : TH 4.0 (5(5.1.15)60)