

KU

KASETSART
UNIVERSITY



KU INNOVATION 4.0

ผลิตภัณฑ์พาสต้า
จากแป้งข้าวเสริมแคลเซียม



ผู้ประกอบการหรือผู้ที่รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์/เชิงสาธารณะ

(ในกรณีต่อยอดเชิงพาณิชย์ ขอให้ระบุรายละเอียดความก้าวหน้าของการเจรจาธุรกิจ/ผลสำเร็จในเชิงการค้า)

ผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตนได้รับความสนใจจากบริษัทผู้ผลิตอาหารเส้น เนื่องจากผู้บริโภคที่เสี่ยงต่อการมีปัญหาด้านสุขภาพ โรคภูมิแพ้กลูเตน (celiac disease) มีประมาณ 5% ของประชากรโลก ซึ่งถือได้ว่าเป็นกลุ่มตลาดผู้บริโภคขนาดใหญ่ รวมถึงความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ การเสริมคุณค่าทางโภชนาการให้แก่ผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตนและใช้แป้งข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างและมีมูลค่าเพิ่ม การใช้แป้งข้าวไม่แฉะเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าปราศจากกลูเตน ทำให้ไม่มีของเสียเกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และใช้เทคโนโลยีเอกซเรย์เพื่อทำให้ขั้นตอนการผลิต การนวด การทำให้สุก และการขึ้นรูป เป็นไปอย่างต่อเนื่องและเสร็จสิ้นในกระบวนการเดียว พาสต้าปราศจากกลูเตนที่พัฒนาได้มีคุณภาพในการรับประทานคล้ายกับพาสต้าปราศจากกลูเตนทางการค้า และเสริมคุณค่าทางโภชนาการด้วยแคลเซียมซึ่งเป็นแร่ธาตุที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย

เจ้าของผลงาน : พศ.ดร.วรรณสวัสดิ์ รัฐพิทักษ์สันติ

หน่วยงาน : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ (มือถือ) : 094-486-5398 E-mail : wannasawat.r@ku.ac.th

ชื่อโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าจากแป้งข้าวเสริมคุณค่าโภชนาการ รหัสโครงการ : TH 4.0 (5(5.1.6)60