

KU

KASETSART UNIVERSITY



KU INNOVATION 4.0

มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักผลไม้ Cassava Chips Mixed with Fruits/Vegetables

มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักโขมและชีส

มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมพริกและกระเทียม

มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมทุเรียน

มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมกล้วยและช็อกโกแลต



รายละเอียดผลิตภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวอบกรอบ ไม่ผ่านกระบวนการทอด
- ไม่มีการเติมสีและวัตถุกันเสีย
- ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักโขมและชีส
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมทุเรียน

- ปราศจากโปรตีนกลูเตนของแป้งสาลี (Gluten-Free)
- ผลิตจากมันสำปะหลัง (พันธุ์ 5 นาที) ผสมผักหรือผลไม้
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมพริกและกระเทียม
 - มันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมกล้วยและช็อกโกแลต

ผู้นำไปใช้ประโยชน์

- ผู้ประกอบการที่สนใจผลิตขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ
- วิสาหกิจชุมชน หรือกลุ่มเกษตรกร

- ผู้ประกอบการที่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทปราศจากโปรตีนกลูเตนของแป้งสาลี (Gluten-Free)
- ชื่อโครงการ : การเพิ่มขยายขนาด(Scale-up) การผลิตมันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักผลไม้

การต่อยอดเชิงพาณิชย์

- ถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบ Non-Exclusive

เจ้าของผลงาน : ผศ.ดร. ศศิธร ตรงจิตภักดี และ นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช

หน่วยงาน : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ อดุตสาหกรรมเกษตร และ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ (มือถือ) : 081-987-9204 E-mail : asasitorn.ch@ku.th

ชื่อโครงการ : การเพิ่มขยายขนาด(Scale-up) การผลิตมันสำปะหลังแผ่นอบกรอบผสมผักผลไม้

รหัสโครงการ : TH4.0 (5(5.1.10)60)