

KU

KASETSART
UNIVERSITY



KU INNOVATION 4.0

Gluten-free Mulberry Tea Soba (เส้นโซบะชาใบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว)



เส้นโซบะแช่แข็งพร้อมpackage



เส้นโซบะหลังลวก



เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่เลียนแบบเส้นโซบะโดยการใช้แป้งข้าวคั่วแทนแป้งสาลีและแป้งบัควีทในเส้นโซบะดั้งเดิมจึงปราศจากสารก่อภูมิแพ้จากแป้งสาลี (กลูเตน) โดยใช้เทคโนโลยีการขึ้นรูปเฉพาะ และมีการเติมชาใบหม่อนเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร และช่วยให้ผลิตภัณฑ์เส้นโซบะที่ได้มีสีส้มที่สวยงาม และมีลักษณะใกล้เคียงกับเส้นโซบะชาเขียว

ข้อดีของผลิตภัณฑ์ : ปราศจากกลูเตน (โปรตีนที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ในแป้งสาลี) มีคุณค่าทางอาหารสูง มีโปรตีน โยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระจากชาใบหม่อน ปราศจากวัตถุกันเสีย และวัตถุปรุงแต่งอาหาร มีอายุการเก็บรักษานาน ผลิตจากวัตถุดิบภายในประเทศทั้งหมด

ผลผลิต/ผลลัพธ์ ได้รับการจดสิทธิบัตร/ลิขสิทธิ์/อนุสิทธิบัตร จำนวน 1 เรื่อง

ประเภทของผลงาน : ผลิตภัณฑ์ (สูตร) และกระบวนการผลิต

ผู้ได้รับประโยชน์/นำไปใช้ประโยชน์ : ผู้ผลิต: ผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารเส้นที่มีตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือ ผู้ประกอบการร้านอาหารญี่ปุ่น หรือผู้ประกอบการผลิตภัณฑกลูเตนฟรี (gluten-free) กลุ่มผู้บริโภค (ตลาด): ผู้บริโภคทั่วไปที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น หรือ ผลิตภัณฑอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้บริโภคที่แพ้กลูเตน

ระบุสถานะการจดสิทธิบัตร/ลิขสิทธิ์/อนุสิทธิบัตร : อยู่ในช่วงการยื่นจดอนุสิทธิบัตร

ผู้ประกอบการหรือผู้ที่รับเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเชิงพาณิชย์/เชิงสาธารณะ

ผลิตภัณฑที่มีศักยภาพในการผลิตระดับอุตสาหกรรม พร้อมถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการที่สนใจ

เจ้าของผลงาน : พศ.ดร.สาวิตรี รัตนสุมาวงศ์

หน่วยงาน : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ (มือถือ) : 080-210-7989 **E-mail :** fagistt@ku.ac.th

ชื่อโครงการ : เส้นโซบะชาใบหม่อนปราศจากกลูเตนจากข้าว **รหัสโครงการ :** TH 4.0 (5(5.1.7)60)