

ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตอัลมอนด์พร้อมดื่มยูเอชที



อัลมอนด์ (Almond) เป็นถั่วชนิดหนึ่งที่มีความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยอัลมอนด์ในปริมาณ 100 กรัม จะให้พลังงาน 579 แคลอรี โดยมีคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วย โปรตีน 21.2 กรัม ไขมัน 49.9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 21.6 กรัม เส้นใย 12.5 กรัม น้ำตาล 4.4 กรัม แคลเซียม 264 มิลลิกรัม (26% DV) ธาตุเหล็ก 3.72 มิลลิกรัม (29% DV) แมกนีเซียม 268 มิลลิกรัม (75% DV) ฟอสฟอรัส 484 มิลลิกรัม (69% DV) โพแทสเซียม 705 มิลลิกรัม (15% DV) โซเดียม 1 มิลลิกรัม (0% DV) สังกะสี 3.08 มิลลิกรัม (32% DV) ไนอะซิน 3.385 มิลลิกรัม (23% DV) โฟเลต 50 ไมโครกรัม (13% DV) และวิตามินอี 25.6 มิลลิกรัม (171%)

นอกจากนั้นยังสามารถนำอัลมอนด์มาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการใช้เพื่อสุขภาพและความงาม เช่น สกัดเป็นน้ำมัน สำหรับใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอางต่างๆ รวมทั้งนำมารับประทานเป็นอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดย ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันสำหรับประชากรวัยเรียนจากสารออกฤทธิ์เชิงหน้าที่มีศักยภาพสูงจากจุลินทรีย์เป้าหมาย ประสบผลสำเร็จในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ “โยเกิร์ตอัลมอนด์พร้อมดื่มยูเอชที” (PRO-GO Almond drink) ตอบโจทย์ผู้บริโภค และเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับการต่อยอดเชิงพาณิชย์ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

“โยเกิร์ตอัลมอนด์พร้อมดื่มยูเอชที” เป็นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตชนิดพร้อมดื่ม ที่ผลิตจากวัตถุดิบน้ำมันอัลมอนด์ซึ่งนมอัลมอนด์มีปริมาณโปรตีนและไขมันชนิดไม่อิ่มตัวสูง ช่วยควบคุมระดับคอเลสเตอรอลและลดน้ำหนัก และนมอัลมอนด์ยังอุดมด้วยวิตามินอี (vitamin E) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจและหลอดเลือดได้ โดยนมอัลมอนด์ผ่านกระบวนการหมักให้เป็นโยเกิร์ตด้วยเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก Lacticaseibacillus paracasei (KT5) TISTR 2688 จากผลงานวิจัยการพิสูจน์ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาพบว่า เชื้อจุลินทรีย์ชนิดนี้ช่วยการปรับสมดุลของลำไส้ให้แข็งแรง มีฤทธิ์ด้านเชื้อก่อโรคในช่องปาก และยับยั้งการสร้างไบโอฟิล์มบนผิวฟันเทียมได้

นอกจากนั้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตอัลมอนด์พร้อมดื่มได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบยูเอชทีและบรรจุกล่องแบบปลอดเชื้อ สามารถเก็บได้นานมากกว่า 8 เดือนที่อุณหภูมิ

ปกติ ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้เท่ากับ 8.0-9.0 มีค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 3.80-4.20 ค่าปริมาณน้ำอิสระเท่ากับ 0.990-0.995 ค่าความหนาแน่น 1.00-1.05 (g/cm³) ปริมาณเชื้อ Total Plate Count (TPC) และ Yeast & Mold ไม่เกิน 10 cfu/g จัดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภค

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ “โยเกิร์ตอัลมอนต์พร้อมดีมยูเอชที”

1. เป็นครั้งแรกที่มีการนำจุลินทรีย์โพรไบโอติกสกุล Lacticaseibacillus paracasei (KT5) TISTR 2688 ซึ่งเป็นโพรไบโอติกประจำถิ่น (ประเทศไทย) มาใช้เป็นองค์ประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารเครื่องดื่ม

2. จุลินทรีย์โพรไบโอติกสกุล Lacticaseibacillus paracasei (KT5) TISTR 2688 มีข้อมูลผลการศึกษา & วิจัยที่สนับสนุนสรรพคุณต่อสุขภาพหลายประการ โดยทีมนักวิจัยจาก วว.

3. โยเกิร์ตพร้อมดื่ม (Yoghurt drink) เป็นรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารที่นิยมในหมู่คนรักสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล มีแลคโตส (lactose free) ไม่มีกลูเตน (gluten free) รับประทานง่าย พกพาสะดวก ราคาไม่แพง และวางจำหน่ายได้ทั่วไป

4. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มยูเอชที สามารถเก็บได้นานมากกว่า 8 เดือนที่อุณหภูมิปกติ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์ ได้ที่ call center วว. โทร. 02-5779000 หรือที่ระบบบริการลูกค้า “วว. JUMP”

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)