

Date: 31 March 2019

‘HEADLINE’ : นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว (2)

Page: 7

Section : กีฬา

Column Inch : 45

Circulation : 900,000

PR Value : 121,500



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์

อาทิตย

สำหรับเยาวชน

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว

เพื่อเป็นทางเลือกทดแทนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากเนื้อสัตว์ (2)

3.ชีสสดมั่งสวิรติจากข้าว





ผลิตจากข้าว ปราศจากกลูเตน ถั่วเหลือง
น้ำมันสัตว์ น้ำมันทรานส์ และคอเลสเตอรอล วว.
ดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีสสดมั่งสวิรติ
จากข้าว เพื่อศึกษาหาสูตรและวิธีการที่เหมาะสมสำหรับ
การผลิตเป็นชีสสดจากข้าว โดยเริ่มต้นจากศึกษาและ
คัดเลือกสายพันธุ์ข้าว ที่สามารถเป็นแหล่งของแคลเซียมได้
นอกเหนือจากแคลเซียมจากน้ำมันสัตว์ ผลิตภัณฑ์
ชีสสดมั่งสวิรติจากข้าว เมื่อทดสอบทางคุณภาพ
พบว่า มีปริมาณโปรตีน 12.75% แคลเซียม 27.15%
เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่แพ้โปรตีน
จากน้ำมันสัตว์ และผลิตภัณฑ์ชีสสดมั่งสวิรติจากข้าว
ยังเป็นแหล่งให้พลังงาน และวิตามินที่ช่วยส่งเสริม
สุขภาพอีกด้วย

4. ผลผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตและโยเกิร์ตพร้อมดื่ม
มีส่วรติจากข้าวกล้อง

4.1 ผลผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตข้าวกล้อง

มีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ น้ำนมข้าวกล้อง
และโปรตีนข้าวกล้องสกัด ปรงแต่งกลิ่นและรสชาติดิ
เลียนแบบธรรมชาติ โยเกิร์ตข้าวกล้องมีปริมาณ
จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายกลุ่ม Lactobacillus
ไม่น้อยกว่า 10^7 โคโลนี



4.2 ผลผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตข้าวกล้องพร้อมดื่ม

พาสเจอร์ไรซ์

ส่วนประกอบหลัก
ได้แก่ โยเกิร์ตข้าวกล้อง
และน้ำนมข้าวกล้อง ปรง
แต่งกลิ่นสีและรสชาติดิ
เลียนแบบธรรมชาติ ผลผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตข้าวกล้องพร้อมดื่ม
พาสเจอร์ไรซ์ผ่านการทดสอบการยอมรับทางประสาท
สัมผัสโดยผู้บริโภคทั่วไป พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับ
มากกว่าร้อยละ 70

กองประชาสัมพันธ์