

Website : www.ryt9.com	Date: 24 December 2017
'HEADLINE' : ผลิตภัณฑ์'Pro-Fruits'	PR Value : 75,000
Link : http://www.ryt9.com/s/nnd/2759049	

RYT9

อาร์วายทีไนน์

ค้นข่าว

ฝากข่าว · ติดต่อลงโฆษณา

[ข่าวออนไลน์](#)
[ต่างประเทศ](#)
[เศรษฐกิจ](#)
[หุ้น-การเงิน](#)
[การเมือง](#)
[บันเทิง](#)
[กีฬา](#)
[ท่องเที่ยว](#)
[เทคโนโลยี](#)
[อสังหา](#)
[ยานยนต์](#)
[ทั่วไป](#)
[ภาพยนตร์/ละคร](#)

[ประเด็นร้อน](#)
[»](#)
[เมสซีเจ](#)
[ฟุตบอลโลก2018](#)
[เมนู ปากน้ำ](#)
[รัชกร อินทนนท์](#)
[เอฟเอ คัพ](#)
[แมนเชสเตอร์ ยูไนเต็ด](#)
[ดอร์คิงตัน](#)
[วาต้า](#)
[เวลส์](#)
[คริสเตียโน โรนัลโด](#)

แนวหน้า

คอลัมน์: วิทยาศาสตร์: ผลิตภัณฑ์'Pro-Fruits'

[G+](#) [Like](#) [Share](#) Sign Up to see what your friends like.

ข่าวกีฬา หนังสือพิมพ์แนวหน้า -- อาทิตย์ที่ 24 ธันวาคม 2560

00:00:12 น.

กองประชาสัมพันธ์

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย(วว.) ประสบผลสำเร็จในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ "Pro-Fruits" ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ผลไม้หมักเสริม เชื้อโพรไบโอติก (Probiotic) ที่มีประโยชน์ ช่วยปรับสภาพความสมดุลของจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหาร เพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยและดูดซึมอาหารได้ดีขึ้น และช่วยส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคให้แข็งแรง

ADVERTISEMENT

คุณสมบัติของเชื้อที่เป็นองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ "Pro-Fruits" เป็นจุลินทรีย์จากธรรมชาติ ที่มีคุณสมบัติเป็นเชื้อโพรไบโอติกตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น 1.อยู่รอดได้ในสภาวะของกระเพาะอาหารและลำไส้ 2.ทำลายเชื้อก่อโรค ในระบบทางเดินอาหาร 3.สร้างเอนไซม์ช่วยย่อย 4.ไม่ก่อต่อเยื่อเยื่อที่ใช้น้ำในการแพทย์ 5.มีความปลอดภัย ค่า LD50 > 109 และ 6.มีการวิเคราะห์เอกลักษณ์ของสกุล (genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (strain)

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ "Pro-Fruits" ประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก คือ 1.การผลิตหัวเชื้อ โพรไบโอติก ผลิตโดยกระบวนการที่สะอาดและปลอดเชื้อ (Aseptic technique) โดยใช้ถังหมัก (Fermenter) ที่มีการควบคุม บั๊จยให้เหมาะสมต่อการเจริญของจุลินทรีย์ 2.การเตรียมผลไม้ที่เป็นวัตถุดิบ นำผลไม้ เช่น สตรอเบอร์รี่ สับปะรด ฯลฯ มาทำการตัดแต่งและทำความสะอาด และ 3.การผสมเชื้อโพรไบโอติก และการทำแห้ง ด้วยเทคนิคที่พัฒนาโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เชื้อโพรไบโอติกจะแพร่เข้าสู่เนื้อผลไม้ตามความเข้มข้นที่กำหนดไว้ก่อนนำมาทำแห้งด้วยวิธี vacuum freeze drying ซึ่งทำให้ผลไม้ยังคงรสชาติและปริมาณเชื้อ โพรไบโอติกไว้ได้