

ไอศกรีมโยเกิร์ตเสาวรส



เลขที่คำขอ : 1803001340

ชื่อผู้ประดิษฐ์ : น.ส.อารยา รานอก/นายอภิเชษฐ เนื้อเย็น/นายชวลิต ดีโรสง/น.ส.จุรีพร เขียนโคกกรวด
น.ส.ชนิดา กุประดิษฐ์

จุดเด่นของผลงาน

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการทั้งทางด้านระบบขับถ่ายและประโยชน์ จากการทำงานของโปรไบโอติก และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะทางกายภาพและรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจากผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค มีอายุการเก็บรักษานานโดยที่จำนวนเชื้อ โปรไบโอติกยังอยู่ในระดับที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย (มากกว่า 10^6 cfu/g sample)

รายละเอียดสิ่งประดิษฐ์โดยสังเขป

ทำได้โดยนำนมสดทำการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 75 - 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 - 15 นาที แล้วจึงทำให้เย็นลงที่ 40 - 45 องศาเซลเซียส เติมหั้วเชื้อโยเกิร์ตผสมโปรไบโอติกผสมในน้ำนมพาสเจอร์ไรส์ จากนั้นทำการบ่มที่อุณหภูมิ 40 - 45 องศาเซลเซียส จนมีความเป็นกรดต่างที่ 4.6-4.8 กรรณวิธีการผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตเสาวรส ซึ่งเสริมด้วยโปรไบโอติกและอินนูลิน นำนมสดมาให้ความร้อนจนอุณหภูมิถึง 50 องศาเซลเซียส จากนั้นเติมน้ำนมผสมที่เป็นของแห้ง ได้แก่ น้ำตาลทราย หางนมผงเจลาติน และอินนูลิน ละลายให้เข้ากัน ทำการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 75 - 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 - 15 นาที จากนั้นนำมอดอุณหภูมิลงที่ 40 - 45 องศาเซลเซียส เติมหั้วเชื้อโยเกิร์ตผสมโปรไบโอติก และบ่มต่อที่อุณหภูมิ 40 - 45 องศาเซลเซียส จนได้ค่าเป็นกรด เป็นต่าง 5.0 ถึง 5.5 เมื่อได้ค่าเป็นกรดเป็นต่างตามที่ระบุไว้ข้างต้นแล้ว ทำการเติมน้ำเสาวรส นำเอาส่วนผสมที่ได้มาปั่นด้วยเครื่องทำไอศกรีมเป็นเวลา 20 - 25 นาที บรรจุลงในถ้วยพลาสติกแล้วนำไปบ่มแช่แข็งที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส

ที่มาข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน

การประดิษฐ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งเน้นพัฒนาสูตรผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตรสชาติเสาวรส โดยเพิ่มเชื้อโปรไบโอติก และพรีไบโอติก (อินนูลิน) เป็นส่วนผสมเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งทางด้าน ระบบขับถ่าย และประโยชน์จากการทำงานของโปรไบโอติก ค่าความเป็นกรดเป็นต่าง ปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เถ้า ของแข็ง ของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ทดสอบทางประสาทสัมผัส และวิเคราะห์ผลของอินนูลินต่อความอยู่รอดของโปรไบโอติกระหว่างการเก็บรักษาเป็นเวลา 90 วัน

สอบถามเพิ่มเติม: กิตติยาดี เกตุนอก/จันทร์สุดา แจ่มมะดัน

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมลล์ : ip.rmuti22@gmail.com