

ชื่อผลงานวิจัย เยลลี่น้ำพริกรวม ชื่อนักวิจัย

- อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรธน และคณะ



สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา :

- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 1703001791

ชื่อผู้ทรงสิทธิ :

- มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

หน่วยงานต้นสังกัด :

- คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

ที่มาข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน :

- พัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่น้ำพริกจาก กะหล่ำปลีม่วง มะเขือเทศ แครอท และ แตงกวา ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น สารอาหาร ไฟเบอร์ และสารต้านอนุมูลอิสระจากผัก ลดการใช้สารแต่งกลิ่นและสีสังเคราะห์ในผลิตภัณฑ์เยลลี่ เหมาะสมกับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัยและยังเหมาะกับช่วงที่อากาศร้อนของประเทศไทย นอกจากจะได้ความสดชื่น คลายร้อน โดยเยลลี่น้ำพริกรวมสามารถบริโภคแบบเยลลี่เมื่อแช่เย็นและสนุกดีเมื่อนำไปแช่แข็ง





จุดเด่นของผลงาน :

- มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น สารอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระ
- บริโภคได้ทั้งแบบแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ไม่มีสารแต่งกลิ่น สีสังเคราะห์ และสารกันเสีย
- ผลิตภัณฑ์ละลายน้ำพักรวมสามารถเก็บไว้ตู้เย็นนาน 7-10 วัน ถ้าแช่แข็งสามารถเก็บได้ 3 เดือน



ที่อยู่ติดต่อประสานงาน



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุพรรณบุรี



E-Mail : ip@psru.ac.th



Tel : 055 - 267038



คุณณัฐมน วิจารณ์กุล / คุณจิตาภา ธรรมรักษ์กุล