

ชื่อผลงานวิจัย

สูตรเครื่องดื่มโสมข้าวโพดและกรรมวิธีการ
ผลิต

ชื่อนักวิจัย

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรา ศรีษะแย้ม
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนงค์ ศรีโสกา
- นางสาวนันทพร รัตนจักร
- นางสาวกศน์วรรณ คำเครือจันทร์



สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา :

- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 1903001493

ชื่อผู้ทรงสิทธิ :

- มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

หน่วยงานต้นสังกัด :

- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่มาข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน :

- สูตรและกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของโสม ข้าวโพดประกอบด้วย สารสกัดโสมข้าวโพด น้ำผลไม้ น้ำ สารให้ความหวาน และเกลือ โดยจะผสมส่วนประกอบที่จำเป็นจนได้ค่าความหวาน 10-30 บริกซ์ มีกรรมวิธีการผลิตที่ใช้อุณหภูมิสำหรับสกัดสารต้านอนุมูลอิสระจากโสมข้าวโพด 50-80 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 10-30 นาที โดยใช้น้ำเป็นตัวทำละลาย ทำให้ได้เครื่องดื่มที่มีปริมาณต้านอนุมูลอิสระจากโสมข้าวโพด



ร้อยละ 40-70 อีกทั้งยังมีปริมาณสารแอนโทไซยานิน 5-10 ไมโครกรัม/มิลลิลิตร

จุดเด่นของผลงาน :

- มีกลิ่นหอมของโสมข้าวโพดและผลไม้ รสชาติดีมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เหมาะสำหรับคนทุกเพศทุกวัย อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเครื่องดื่มด้วยสารต้านอนุมูลอิสระและแอนโทไซยานินจากโสมข้าวโพด



ที่อยู่ติดต่อประสานงาน



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุพรรณบุรี



E-Mail : ip@psru.ac.th



Tel : 055 - 267038



คุณณัฐมน วิจารณ์กุล / คุณจิตาภา ธรรมรักษ์กุล