

ชื่อผลงานวิจัย

ผงปรุงรสอาหาร

ที่มีส่วนผสมของเห็ดนางฟ้า

ชื่อนักวิจัย

- อาจารย์ ดร.ธนพล กิจพจน์
- อาจารย์ศนิพร จันทรบุรี



สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา :

- อนุสิทธิบัตรเลขที่ 2003000807

ชื่อผู้ทรงสิทธิ :

- มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุพรรณบุรี

หน่วยงานต้นสังกัด :

- คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

ที่มาข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน :

- ผงปรุงรสอาหารทั่วไปที่มีจำหน่ายในท้องตลาดส่วนใหญ่ที่มีเห็ดเป็นส่วนผสมนั้นจะใช้เห็ดหอมเป็นส่วนประกอบหลัก จึงได้มีแนวคิดที่จะคิดค้นพัฒนาผงปรุงรสอาหารที่มีส่วนผสมของเห็ดนางฟ้าขึ้นมาเป็นผงปรุงรสอาหารที่สามารถใช้ปรุงอาหารทั่วไป



จุดเด่นของผลงาน :

- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีการใช้พวงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมตที่ทำให้รสอร่อยเช่นที่มีการใช้ในพวงชูรสทั่วไป โดยกลูตาเมต (glutamate) เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ผลต่อรสชาติอร่อยของอาหาร ผลิตภัณฑ์นี้จะใช้กลูตาเมตที่ได้จากพืช คือ หอมหัวใหญ่ และเห็ด เพื่อช่วยให้รสอร่อย



ที่อยู่ติดต่อประสานงาน

🏠 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุรินทร์

✉ E-Mail : ip@psru.ac.th

📞 Tel : 055 - 267038

👤 คุณณัฐมน วิจารณ์กุล / คุณจิตาภา ธรรมรักษ์กุล