



ไอศกรีมมะขามหวาน คิวรางวัลนวัตกรรมอาหาร

เจลาโต้ไอศกรีมมะขามหวาน ผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากงานวิจัยของ ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดย บริษัท ปิ่นเพชร จำกัด ร่วมกับ รศ. วุฒิชัย นาครักษา อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากการประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาหารไทย (กลุ่มนวัตกรรมอาหารในอนาคต) ประจำปี 2559 โดยสถาบันอาหาร

ผลิตภัณฑ์นี้ต่อยอดมาจากโครงการ “การผลิต การเก็บรักษาแป้งเมล็ดมะขามและสมบัติของเจลโลสจากแป้งเมล็ดมะขามต่อพฤติกรรมการเกิดเจล” ซึ่งนำเมล็ดมะขามที่เป็นผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์มะขามหวานแปรรูปมาใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงนำเนื้อในของเมล็ดมะขามมาผลิตเป็นแป้งเมล็ดมะขาม เรียกสารตัวนี้ว่า เจลโลส ซึ่งเป็นสารประเภทกัมที่มีประโยชน์มากในอุตสาหกรรมหลายประเภท และได้ดำเนินการยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรไว้เรียบร้อยแล้ว

สำหรับผลิตภัณฑ์เจลาโต้ไอศกรีมรสมะขามหวานมีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ น้ำ ไขมัน น้ำตาลและสารให้ความคงตัว อีกทั้งเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้ผลิตภัณฑ์ จึงมุ่งเน้นนำเจลโลสมาใช้แทนสารที่ให้เกิดเจลอื่นๆ นอกจากนั้นเจลโลสยังมีองค์ประกอบของเส้นใยอาหารอยู่มากอีกด้วย นับเป็นทางเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้รับประทานเยลลี่ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยขณะนี้ให้เลือกรส 3 รส คือ รสทุเรียน มะขามหวาน และเสาวรส