



ไอศกรีมมะขามหวาน คว่ำรางวัลนวัตกรรมอาหาร

เจลาโต้ไอศกรีมมะขามหวาน ผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากงานวิจัยของ ฝัวยอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดย บริษัท ปิ่นเพชร จำกัด ร่วมกับ ปรต. วุฒิชัย นาครักษา อาจารย์ประจำภาค วิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากการประกวดสุดยอด นวัตกรรมอาหารไทย (กลุ่มนวัตกรรมอาหาร ในอนาคต) ประจำปี 2559 โดยสถาบันอาหาร

ผลิตภัณฑ์นี้ต่อยอดมาจากโครงการ “การผลิต การเก็บรักษา แป้ง เมล็ดมะขาม และสมบัติของเจลลีสจากแป้งเมล็ดมะขามต่อพฤติกรรมการ เกิดเจล” ซึ่งนำเมล็ดมะขามที่เป็นผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์มะขามหวาน แปรรูปมาใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงนำเนื้อในของเมล็ดมะขามมาผลิตเป็น แป้งเมล็ดมะขาม เรียกสารตัวนี้ว่า เจลลีส ซึ่งเป็นสารประเภทกัมที่มี ประโยชน์มากในอุตสาหกรรมหลายประเภท และได้ดำเนินการยื่นขอ จดอนุสิทธิบัตรไว้เรียบร้อยแล้ว

สำหรับผลิตภัณฑ์เจลาโต้ไอศกรีมรสมะขามหวานมีส่วนประกอบหลัก ได้แก่ น้ำ ไขมัน น้ำตาลและสารให้ความคงตัว อีกทั้งเพื่อเพิ่มคุณค่าทาง โภชนาการให้ผลิตภัณฑ์ จึงมุ่งเน้นนำเจลลีสมาใช้แทนสารที่ให้เกิดเจล อื่นๆ นอกจากนั้นเจลลีสยังมีองค์ประกอบของเส้นใยอาหารอยู่มากอีก ด้วย นับเป็นทางเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้รับประทานเยลลี่ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยขณะนี้ให้เลือก 3 รส คือ รสทุเรียน มะขามหวาน และเสาวรส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้