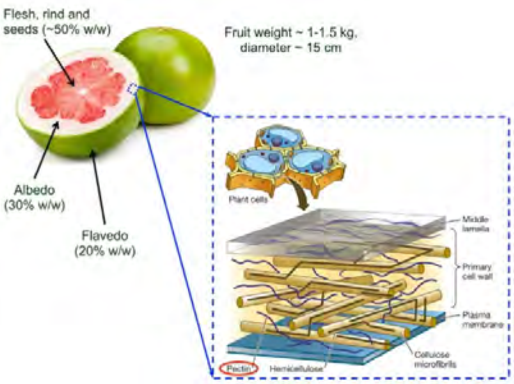
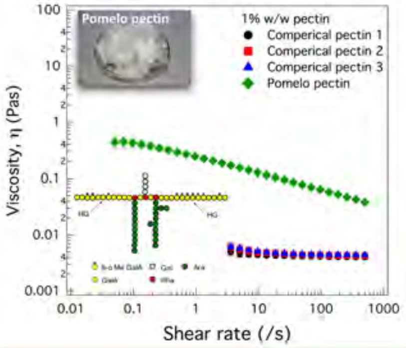
สารปรับเนื้อสัมผัสและสารทดแทนไขมันจากเปลือกส้มโอส่วนขาว

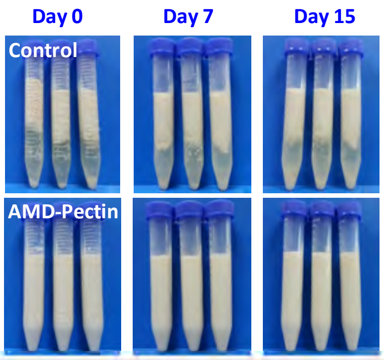
เทคโนโลยีที่ใช้

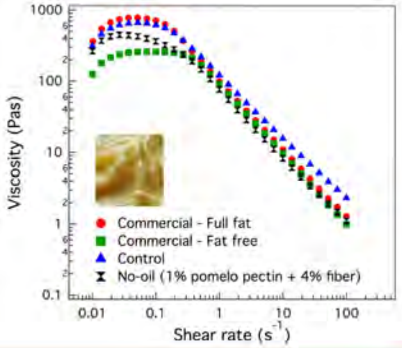
Food rheology และการพัฒนา Food texture modifier

ปัจจุบันผู้บริโภคหันมาเลือกรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น แต่ปัญหาที่พบคือผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกลดไขมัน/น้ำตาลลง มักมีลักษณะปรากฏ รสชาติ รวมทั้งคุณภาพเนื้อสัมผัสที่ด้อยลง ดังนั้นคณะวิจัยจากกลุ่ม Food rheology และห้องปฏิบัติการวัสดุเพื่อสิ่งแวดล้อม ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ ได้ทำการวิจัยและพัฒนาสารปรับเนื้อสัมผัสและสารทดแทนไขมันจากเปลือกส่วนขาวของส้มโอ ซึ่งสารดังกล่าวสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวเสริมแคลเซียม และอาหารไขมันต่ำ เช่น มายองเนสไร้ไขมัน และสปันจ์เค้กไขมันต่ำ โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้นั้นมีลักษณะปรากฏ คุณภาพเนื้อสัมผัส และสมบัติรีโอโลยีใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์สูตรไขมันเต็ม









สนใจเทคโนโลยีด้าน food rheology และ food structure design

ติดต่อ: Industrial and Business Liaison (ดร. สายทิพย์)

ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค)

โทรศัพท์ 025646500 ext. 4786

อีเมล์ saitips@mtec.or.th

MTEC a member of NSTDA

สวทช NSTDA