



# ไส้กรอกไขมันต่ำ

เทคโนโลยีที่ใช้

การพัฒนา Food Structuring Agent

## การนำไปใช้ / ถ่ายทอดเทคโนโลยี / ตัวเลขผลกระทบ

เอ็มเทคได้ทำงานรับจ้างวิจัยให้กับบริษัทศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด ในการพัฒนาต้นแบบไส้กรอกแพรงเพอร์เตอร์หมูไขมันต่ำ โดยเลือกใช้ตัวปรับสมบัติรีโอโลยี และตัวปรับเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมสำหรับเป็นสารทดแทนไขมัน ต้นแบบดังกล่าวได้รับการพัฒนาต่อยอดสำหรับการขยายกำลังการผลิตโดยบริษัทเบทาโกร จำกัด อีกทั้งได้นำแนวทางการพัฒนาไปใช้กับผลิตภัณฑ์ไขมันต่ำในกลุ่มอิมัลชันเนื้อสัตว์ จนประสบผลสำเร็จและได้วางจำหน่ายเชิงพาณิชย์แล้ว ภายใต้ยี่ห้อ Betagro low fat

### Impact:

- สร้างมูลค่า 17.3 ล้านบาท
- ส่งเสริมการลงทุนใน ว และ ท มากกว่า 10 ล้านบาท

กลุ่มลูกค้า/ผู้ใช้งานเทคโนโลยีเป้าหมาย

บริษัทเบทาโกร จำกัด

