



FOOD STRUCTURE DESIGN

ไส้เบอร์เกอร์เห็ด

เทคโนโลยีที่ใช้

Food Rheology และการพัฒนา
Food Texture Modifier & Binding Agent



เห็ดมีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่มจึงมักถูกนำมาใช้เพื่อทดแทนเนื้อสัตว์ นอกจากนี้เห็ดยังมีรสชาติเฉพาะตัว และมี bioactive compounds เห็ดยังถือได้ว่าเป็นแหล่งอาหารของอนาคต เนื่องจากเพาะได้จากวัสดุชีวภาพเหลือทิ้ง ซึ่งเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่มีการใช้สารเคมี จึงถือได้ว่าเป็นอาหารปลอดภัย

จากความตระหนักถึงประโยชน์ของเห็ด บริษัท ฟาร์มดี เอเชีย จำกัด ซึ่งพัฒนานวัตกรรมการเพาะปลูกสมัยใหม่ที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศควบคุมและติดตามผลในการเพาะเห็ดชนิดต่างๆ ได้เล็งเห็นว่า การต่อยอดความสามารถด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเห็ดนั้น จะทำให้สามารถนำผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากเห็ดมาปรับเปลี่ยนรูปแบบ เพื่อส่งมอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากเห็ดดังกล่าวเข้าสู่ท้องตลาดได้ จึงได้ร่วมมือกับกลุ่ม Food Rheology ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค สวทช.) พัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์จากเห็ดให้มีเนื้อสัมผัสคล้ายคลึงกับเนื้อสัตว์ ด้วยการนำเทคโนโลยีทางวัสดุศาสตร์และวิศวกรรมวัสดุด้านคอมโพสิตและศาสตร์เชิงรีโพลีมาประยุกต์ใช้

ผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์จากเห็ด ที่พัฒนาขึ้นนั้น

มีเห็ดเป็นองค์ประกอบมากกว่า 75%

และสามารถผลิตด้วยเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

สนใจเทคโนโลยีด้าน food rheology และ food structure design
ติดต่อ: Industrial and Business Liaison (ดร. สายทิพย์)
ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค)
โทรศัพท์ 025646500 ext. 4786
อีเมล saitips@mtec.or.th

