

ชื่อเรื่อง (ไทย)...สภาวะที่เหมาะสมของการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากฟลาวข้าวกล้องพื้นเมืองภาคใต้ด้วยเครื่องอัดรีดสกรูคู่

ชื่อเรื่อง (อังกฤษ)...Optimum production of snack food from indigenous brown rice flour of southern of Thailand with twin screw extruder



ผศ.ดร.สุภาษิต ชุกลิน

แหล่งทุน...งบประมาณเงินรายได้ ปีงบประมาณ...2562 คณะ ...อุตสาหกรรมเกษตร

หลักแนวคิดในการสร้างนวัตกรรม

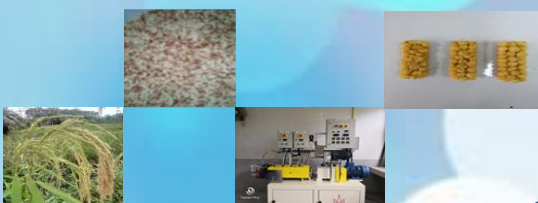


ข้าวเบายอดม่วง เอกซ์ทรูเดอร์ ขนมขบเคี้ยวชนิดแท่ง

งานวิจัยนี้นำเอาข้าวกล้องเบายอดม่วงซึ่งเป็นข้าวพื้นเมืองภาคใต้ (จ.ตรัง) ที่มีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกซึ่งสามารถป้องกันโรคต่างๆได้ มาผลิตเป็นเอกซ์ทรูเดตด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ เอกซ์ทรูเดตที่ได้นำมาผสมกับเครื่องต้มยำแล้วอัดแท่งเป็นขนมขบเคี้ยวชนิดแท่งรสต้มยำซึ่งดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ลักษณะเด่นของสิ่งประดิษฐ์และคุณค่าในงานสร้างสรรค์

- **เอกซ์ทรูชัน** : กระบวนการผลิตขนมขบเคี้ยวที่ไม่ยุ่งยากและผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีต่อสุขภาพผู้บริโภค
- **ไรซ์สแน็คบาร์** : ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่รับประทานง่ายและดีต่อสุขภาพผู้บริโภคเนื่องจากมีสารต้านอนุมูลอิสระจากข้าวกล้องเบายอดม่วง



การประยุกต์ใช้

เอกซ์ทรูเดตข้าวกล้องพื้นเมือง สามารถนำมาประยุกต์ใช้ผลิตขนมขบเคี้ยว ดังนี้

- ขนมขบเคี้ยวอัดแท่งรสต้มยำ



- ขนมขบเคี้ยวกรอบพองรสคาราเมล



หน่วยงานที่ใช้ประโยชน์

- ผู้ประกอบการอาหารที่ผลิตขนมขบเคี้ยวจากข้าวพื้นเมืองด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน
- มหาวิทยาลัย จากการนำเสนอในการประชุม The 16th KU-KPS National Conference 2019, 2248-2255
- เกษตรกรผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองที่ต้องการแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว

