

สูตรขนมขบเคี้ยวแบบแผ่นจากมันแกวและกรรมวิธีการผลิต

1. นักวิจัย รศ.ดร.ปิ่นมณี ขวัญเมือง

ภาควิชา วิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

2. สิทธิบัตร เลขที่อนุสิทธิบัตร 22733 วันที่ 3 พฤศจิกายน 2566

3. สรุปและจุดเด่น

เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหัวมันแกวสด นำผสมกับเมล็ดพืชชนิดต่างๆ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุติดจากสัตว์ นำส่วนผสมมาขึ้นรูปเป็นแผ่นโดยใช้ความร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมจนได้ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของขนมขบเคี้ยวแบบแผ่น มีความกรอบ ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวแบบแผ่นมันแกวนี้พัฒนาขึ้นเพื่อเพิ่มความหลากหลายในการใช้ประโยชน์ให้กับมันแกวซึ่งเป็นพืชผักประเภทหัวให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่บริโภคง่าย ตลอดจนเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับมันแกวซึ่งเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีราคาถูกปลูกได้ทั้งปี ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงขึ้น ลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นแผ่นบางสีชมพูเข้ม มีความกรอบ มีกลิ่นหอมของส่วนผสมในการผลิต จัดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช รูปแบบการบริโภคใช้บริโภคเป็นอาหารทานเล่น หรือทานพร้อมกับเครื่องดื่มต่างๆ เช่น กาแฟ น้ำผลไม้ นมสด

4. รูปภาพผลงาน

