

สูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตกล้วยกวนเสริมสับปะรดและน้ำกระเจี๊ยบ

1. นักวิจัย รศ.ดร.ปิ่นมณี ขวัญเมือง

ภาควิชา วิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

2. สิทธิบัตร

เลขที่อนุสิทธิบัตร 18111 วันที่ 6 สิงหาคม 2564

3. สรุปและจุดเด่น

ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเสริมสับปะรดและน้ำกระเจี๊ยบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำใจพทย์จาก วิสาหกิจชุมชนมาบูรณาการกับการทำปัญหาพิเศษเพื่อสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี และวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท ซึ่งใช้วัตถุดิบกล้วยสุกที่มีสภาพสุกงอม สับปะรดและ กระเจี๊ยบสดเป็นวัตถุดิบหลัก ได้เป็นผลิตภัณฑ์กล้วยกวนที่ความแตกต่างจากกล้วยกวนที่มี จำหน่ายในท้องตลาด คือ มีสีน้ำตาลเข้ม มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอมของวัตถุดิบ ที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิต รับประทานแล้วไม่ติดฟัน บรรจุในรูปแบบที่พกพาได้สะดวก รับประทานง่าย

4. รูปภาพผลงาน

