มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Rajamangala University of Technology phra Nakhon

ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ การใช้ประโยชน์ของผงเต้าหู้เพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ

คำอธิบายความรู้

ผงเต้าหู้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการอบเต้าหู้แล้วบดให้ละเอียดสามารถใช้เป็นแหล่งโปรตีนทดแทนเนื้อสัตว์ ผงเต้าหู้เมื่อนำมาเตรียมเป็นพรีอิมัลชันสามารถใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ลดขนาดอิมัลชันได้ โดยพบว่าสามารถใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ได้ถึง 80 เปอร์เซ็นต์ โดยที่คะแนนความชอบรวมจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($p>0.05$) ซึ่งสามารถช่วยลดต้นทุนในกระบวนการผลิตได้เนื่องจากผงเต้าหู้สามารถผลิตได้เองในประเทศและมีกระบวนการผลิตที่ง่ายไม่ยุ่งยาก สามารถใช้เป็นแนวทางในการนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพได้

เจ้าของความรู้

อาจารย์ศิริมา วรรณรังสี อาจารย์วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงษ์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2282 4490

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร