



ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร



คำอธิบายความรู้

ดำเนินการพัฒนาสูตร และกรรมวิธีการผลิตอาหารเข้าจากข้าวหอมนิลในระดับอุตสาหกรรมให้มีมาตรฐานคุณภาพ ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อผลิตในระดับอุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการ มี 5 ชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พายชั้นแซ่แข็ง ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าชนิดแผ่นจากข้าวหอมนิล ครัวโยสกรีมจากข้าวหอมนิล ไวน์ข้าวหอมนิล และไส้กรอกอีสานจากข้าวหอมนิล ผลการศึกษา เป็นการสร้างแนวทางในการผลิตอาหารจากข้าวหอมนิล ที่มีคุณภาพในระดับอุตสาหกรรม ลดการนำเข้าจากแปงสาตี และสามารถเพิ่มมูลค่าอาหารจากข้าวหอมนิลเพื่อการส่งออก

เจ้าของความรู้

ผศ.วลัย หุตะโกวิท ผศ.บุษรา สร้อยระย้า ผศ.ชญาภัทร์ สุทธิมิตร อ.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
อ.สุพรรณิการ์ โกสุม อ.น้อมจิตต์ สุธิบุตร อ.นพพร สกุลยืนยงสุข อ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพยับาล เขตดุสิต 10300
โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2282 4490