ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืช
(Plant-based chicken meat)

ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชถูกพัฒนาขึ้นโดยอาศัยองค์ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบโครงสร้างของอาหาร และคุณสมบัติของโปรตีนประกอบกับการใช้สารที่ทำหน้าที่ยึดเกาะและเส้นใยอาหารที่เหมาะสม ในการสร้างเนื้อสัมผัสให้คล้ายคลึงกับเนื้อไก่ ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถปั้นขึ้นรูปได้ง่ายภายหลังการปั่นผสมและสามารถนำไปปรุงเป็นเมนูอาหารต่างๆ ได้ทันที โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการแช่แข็ง ทำให้ง่ายต่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรมและมีต้นทุนการผลิตที่ไม่สูงมากนักผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชสามารถนำไปปรุงสุกด้วยวิธีการชุบทอด ย่าง ผัด หรือ แกง ให้ลักษณะเนื้อสัมผัสที่คล้ายอาหารที่ปรุงจากเนื้อไก่นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชนี้ยังมีปริมาณโปรตีนประมาณ 10-16% มีปริมาณใยอาหารประมาณ 6-10% และมีปริมาณไขมันจากพืชที่ปราศจากไขมันอิ่มตัวและคอเลสเตอรอลประมาณ6-9%โดยปริมาณสารอาหารและความนุ่มของผลิตภัณฑ์ฯขึ้นอยู่กับปริมาณส่วนผสมที่ใช้ในสูตรที่สามารถปรับได้ตามความต้องการ

ผลงานนี้มีระดับเทคโนโลยีอยู่ที่ TRL 4 ขณะนี้มีบริษัทเอกชน 2แห่งสนใจต่อยอดผลงานจากต้นแบบนี้และอยู่ในระหว่างพิจารณาข้อเสนอโครงการรับจ้างวิจัย

MTEC
a member of NSTDA

ข้อมูลสำหรับติดต่อ :
ดร.กมลวรรณ อิศราคาร
ทีมวิจัยวัสดุศาสตร์อาหาร (FOMT)
กลุ่มวิจัยเทคโนโลยีโพลิเมอร์ขั้นสูง (APT)
ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (NSTDA)
ผู้ประสานงาน
คุณชนิต วานิกานุกูล
โทรศัพท์: 025646500 ต่อ 4788
E-mail: chanitw@mtec.or.th
เว็บไซต์: www.mtec.or.th