NAC2023
18th NSTDA Annual Conference
การประชุมวิชาการประจำปี สวทช. ครั้งที่ ๑๘

ผลิตภัณฑ์แป้งพรีมิกซ์ขนมปัง

ปราศจากกลูเตนจากฟลาวมันสำปะหลัง

(V-ปัง, Gluten-free bread Premix from Cassava flour)

ดร.ชัยวุฒิ กมลพิลาส และคณะ
ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันมีผู้ป่วยแพ้กลูเตนประมาณร้อยละ 1 ของประชากรโลกและมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น อีกทั้ง ผู้บริโภคทั่วไปหันมาสนใจผลิตภัณฑ์อาหารปราศจากกลูเตน ทำให้ผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตนมีความต้องการจากตลาดเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ทีมวิจัยใช้ความเชี่ยวชาญด้านรีโอโลยี (Rheology) และสมบัติวิสโคอิลาสติก (Viscoelasticity) มาประยุกต์เพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนที่ใช้ฟลาวข้าวทดแทนฟลาวสาลีที่มีกลูเตนและวิจัยต่อยอดร่วมกับหน่วยปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปมันสำปะหลังและแป้ง ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มก.) เพื่อนำฟลาวมันสำปะหลังมาพัฒนาเป็นแป้งพรีมิกซ์ขนมปังปราศจากกลูเตน เมื่อใช้แป้งพรีมิกซ์สูตรผสมดังกล่าวทำแป้งโดจะให้คุณภาพของขนมปังนี้ให้คล้ายคลึงกับขนมปังจากฟลาวสาลี

คุณสมบัติและจุดเด่นของเทคโนโลยี

- สูตรผลิตภัณฑ์แป้งพรีมิกซ์ (Premix) มีส่วนประกอบฟลาวมันสำปะหลัง พืชเศรษฐกิจที่หาได้ง่ายภายในประเทศ
- สามารถทำขนมปังปราศจากกลูเตนที่มีปริมาตรจำเพาะสูง มีเนื้อสัมผัสที่คล้ายคลึงกับขนมปังจากฟลาวสาลี
- เหมาะสำหรับผู้ประกอบการที่มีฟลาวมันสำปะหลัง หรือ ผู้ผลิตขนมปังสูตรปราศจากกลูเตน

สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา

ความลับทางการค้า

สถานภาพของผลงานวิจัย

ต้นแบบระดับ pilot scale

ความร่วมมือที่เสาะหา

เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ/ ผู้ร่วมทดสอบตลาด ผู้ร่วมพัฒนาขยายการผลิตในระดับอุตสาหกรรม

ติดต่อสอบถาม

ชื่อ : ขนิษฐา สิริจามร
สำนักงานจัดการสิทธิเทคโนโลยี (TLO) สวทช.
โทรศัพท์ : 0 2564 7000 ต่อ 1618
อีเมล : tlo-ipb@nstda.or.th