

เนื้อหามู๋มปรับเนื้อสัมผัส

ดร.นิศภา ศีตะปัญย์ และคณะ

ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

เนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนที่ประกอบด้วยธาตุอาหารต่างๆ ที่จำเป็นต่อร่างกาย แต่มีเนื้อสัมผัสที่บดเคี้ยวและย่อยยาก ทำให้ผู้บริโภคบางกลุ่มหลีกเลี่ยงการรับประทาน โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุและผู้มีปัญหากลืนลำบาก จึงนำไปสู่ภาวะการขาดสารอาหารและโรคต่างๆ ตามมา ดังนั้น ผลงานวิจัยเนื้อหามู๋มนี้ จะช่วยให้ผู้สูงอายุและผู้มีปัญหากลืนลำบากมีทางเลือกในการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น

ทีมวิจัยคิดค้นผลิตภัณฑ์เนื้อหามู๋มที่ผ่านกระบวนการปรับเนื้อสัมผัสให้บดเคี้ยวง่าย เหมาะสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีปัญหากลืนลำบาก เหมาะกับอาหารที่ใช้วิธีการตุ๋นหรือทำให้เปื่อย อาหารปั่น อาหารปรับเนื้อสัมผัส อาหารขึ้นรูปแบบพูเร (puree) จากต่างประเทศ



คุณสมบัติและจุดเด่นของเทคโนโลยี

- มีรูปร่างเหมือนชิ้นเนื้อ แต่มีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม บดเคี้ยวและกลืนง่าย มีความฉ่ำน้ำ
- มีรสชาติและลักษณะปรากฏเหมือนเมนูที่เตรียมจากเนื้อหมูปกติ
- ปรับระดับความนุ่มได้ตามต้องการ (มาตรฐาน UDF ประเทศญี่ปุ่น UDF2 ใช้เข็กรอกบดได้ UDF3 ใช้ลินدنได้)
- เนื้อหามู๋มนี้สามารถทำเป็นเมนูอาหารไทยได้หลายประเภทเพื่อให้ผู้สูงอายุหรือผู้ที่มีปัญหากลืนลำบากได้รับประทานอาหารที่คุ้นเคย



สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา

- อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 2003000806 เรื่อง องค์ประกอบการเตรียมและวิธีการเตรียมเนื้อสัตว์นุ่มบดเคี้ยวง่าย
- ความลับทางการค้า

สถานภาพของผลงานวิจัย

ต้นแบบระดับ pilot scale

ความร่วมมือที่เสาะหา

เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ หรือ ผู้ร่วมทดสอบการตลาด หรือ ผู้ร่วมทดสอบการขยายขนาดการผลิตให้ใหญ่ขึ้น หรือ พัฒนาการกระบวนการผลิตให้ต่อเนื่อง ในกลุ่มผู้ผลิตอาหารแปรรูป อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และผู้ประกอบการด้านอาหารหรือโภชนาการ

ติดต่อสอบถาม

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

