

การพัฒนาผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้อง กบ 43 กึ่งสำเร็จรูปผสมเห็ดรวม

แนวคิดผลิตภัณฑ์



ปลายข้าวกล้อง กบ 43 เป็นของมูลค่าต่ำที่เกิดจากกระบวนการผลิตข้าวสาร แต่ยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี



โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป

เพื่อสร้างเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ ผ่านกระบวนการต้มเคี่ยวจากน้ำซุปเครื่องเทศจีนและเห็ดหอม เพื่อให้ได้รสชาติจากธรรมชาติอย่างแท้จริง โดยปราศจากการปรุงแต่งด้วยผงชูรส



ก๊อปปิ้งเห็ดรวม 3 ชนิด คือ เห็ดหอม เห็ดนางฟ้า และเห็ดหูขาว ที่ช่วยเพิ่มทั้งรสชาติ กลิ่นรสที่มีเอกลักษณ์ และประโยชน์เชิงสุขภาพ

ส่วนประกอบ

ปลายข้าว 90% แครอท 1%
ต้นหอม 0.5% ขิง 0.5% เห็ดหอม
1% เห็ดนางฟ้า 0.5% เห็ดหูขาว
อบแห้ง 1% น้ำตาลทราย 5% และ
พริกไทย 0.5%



องค์ประกอบทางเคมีที่ 100 กรัม

8.72 g

โปรตีนสูง

3.66 g

ใยอาหารสูง

1240 mg

โซเดียมต่ำกว่าโจ๊กกึ่งสำเร็จรูปทั่วไป



การพัฒนาตำรับขนมไทยจากแป้งข้าวกล้อง กบ 43



แป้งข้าวกล้อง กบ 43 ทำจากข้าวกล้อง กบ 43 ซึ่งมีค่าดัชนีน้ำตาลอยู่ในระดับปานกลางค่อนข้างต่ำ จึงนำมาเป็นวัตถุดิบในขนมไทยได้แก่ ขนมครก ขนมถ้วย ลอดช่อง ขนมดอกอัญชัน และขนมเปียกปูน โดยใช้ทดแทนแป้งข้าวเจ้าทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เพิ่มมูลค่า และประโยชน์เชิงสุขภาพ



ลอดช่อง
น้ำกะทิ



ขนมครก



ขนมถ้วย



ขนมดอกอัญชันหน้า
ไข่แมงดาเทียม



เปียกปูนใบเตยกะทิสด

นวัตกรรมการข้าวหมากกลั่นใส

