

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** ผศ. ดร.ภักววัฒน์ เดชชีวะ, รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณทิชา เสวตบวร, รองศาสตราจารย์ ดร.ศรีเวียง ฤทธิศักดิ์, **อ.พนัสนิธิ** ปรคณอวุฒ, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- **เบอร์โทรภายใน** 7931, 7916, 7923, 7935
- **Email** Pakkawat.d@agro.kmutnb.ac.th, wanticha.s@agro.kmutnb.ac.th, Sriwiang.t@agro.kmutnb.ac.th, patcharee.p@agro.kmutnb.ac.th

#### รายละเอียดผลงาน

การประดิษฐ์นี้เป็นการพัฒนาสูตรการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยดิบ แป้งบุก และโปรตีนจากถั่วลันเตา มีกรรมวิธีการผลิตคือนำกล้วยดิบมาแปรรูปให้เป็นแป้งกล้วยดิบ หลังจากนั้นนำไปผสมกับแป้งบุกและโปรตีนถั่วลันเตาให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเทส่วนผสมใส่ถาดตามความหนาที่กำหนด นำไปนึ่ง และทำการตัดให้เป็นเส้น จากนั้นนำไปอบไล่ความชื้นจนความชื้นต่ำกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก จะได้เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยดิบ แป้งบุก และโปรตีนจากถั่วลันเตา ที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง จึงมีผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรได้ด้วย