

- ชื่อผู้ประดิษฐ์
 - หน่วยงาน
 - เบอร์โทรภายใน
 - Email
-

รายละเอียดผลงาน

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