- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** ผศ. ดร.พนิดา เรณูมาลย์, ผศ. ดร.ณัฐธยาน์ ชูสุข, นางสาวสุชาดา โพธิ์แดง
- **หน่วยงาน** คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- **เบอร์โทรภายใน** 7938, 7924
- **Email** phanida.r@agro.kmutnb.ac.th, natthaya.c@agro.kmutnb.ac.th

---

รายละเอียดผลงาน

การประดิษฐ์นี้เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเจที่มีส่วนประกอบของเมล็ดธัญพืช มีส่วนผสมคือ เมล็ดฟักทอง เมล็ดแตงโม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำมันรำข้าว น้ำเชื่อม น้ำส้มสายชู เกลือ มัสตาร์ด พริกไทยป่น เลซิตินจากถั่วเหลือง (Lecithin) แซนแทนกัม (Xanthan gum) และน้ำ โดยมีกรรมวิธีการผลิตขั้นตอนดังนี้ นำเมล็ดธัญพืชมาล้างทำความสะอาดและนำไปคั่ว จากนั้นนำธัญพืชแช่ในน้ำร้อนและล้างน้ำให้สะอาด แล้วจึงนำเมล็ดธัญพืชมาผสมกับน้ำและนำไปปั่นให้ละเอียด นำน้ำเชื่อม น้ำส้มสายชู เกลือ มัสตาร์ด พริกไทยป่น เลซิตินจากถั่วเหลือง (Lecithin) แซนแทนกัม (Xanthan gum) และน้ำ ปั่นผสมจนเข้ากัน แล้วค่อย ๆเติมน้ำมันรำข้าว จนได้ลักษณะเนื้อสัมผัสของน้ำสลัดเจที่มีส่วนประกอบของเมล็ดธัญพืชมีลักษณะเป็นเนื้อครีมที่มีความข้นหนืดเหมาะสม จะได้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเจที่มีส่วนประกอบของเมล็ดธัญพืชที่ปราศจากส่วนผสมที่มาจากสัตว์ ปราศจากการเติมแต่งสีและกลิ่นสังเคราะห์ และปราศจากวัตถุกันเสีย เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ให้กับกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์ และกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้