

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** , นางวันเพ็ญ น้อยเมือง, ผศ.ดร.เยาวภา หล่อเจริญผล
 - **หน่วยงาน** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์
 - **เบอร์โทรภายใน**
 - **Email** plaimein.a@sci.kmutnb.ac.th, wanpen.n@sci.kmutnb.ac.th
-

รายละเอียดผลงาน

สูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตซีอิ๊วจากลูกเดี๋ย ประกอบด้วย กล้าเชื้อเอสเพอร์จิลลัส โอไรซี (*Aspergillus oryzae*) บริสุทธิ์ เมล็ดลูกเดี๋ย และน้ำเกลือ โดยมีกรรมวิธีการผลิตขั้นตอนดังนี้ นำเมล็ดลูกเดี๋ยมาทำให้สุก แล้วนำไปผสมกับกล้าเชื้อเอสเพอร์จิลลัส โอไรซี (*Aspergillus oryzae*) บริสุทธิ์ จากนั้นบ่มในสภาวะที่มีอากาศ (aerobic incubation) จนเชื้อราเจริญปกคลุมทั่วผิวหน้า จะได้เป็นโคจิ (koji) จากนั้นนำโคจิ (koji) ผสมกับน้ำเกลือจะได้เป็นโมโรมิ (moromi) นำไปบรรจุในภาชนะปิดสนิท ปล่อยให้หมักดำเนินในสภาวะที่มีแสงแดดส่องถึงและอากาศถ่ายเทดี นาน 6 เดือน จากนั้นนำมาปั่นละเอียดและกรองเอากากออก แล้วนำไปพาสเจอร์ไรซ์ (pasteurization) จะได้เป็นผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วจากลูกเดี๋ยที่มีปริมาณโปรตีนมากกว่าร้อยละ 4 โดยน้ำหนัก มีกลิ่นและรสชาติคล้ายกับซีอิ๊วที่ผลิตจากถั่วเหลือง เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคที่ไม่ต้องการรับประทานถั่วเหลืองและข้าวสาลี และถือเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับลูกเดี๋ย