

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี เจริญ, น.ส.สาธิตา ชูประจง, น.ส.ณัฐธินี ศิริพงษ์กุลพจน์
 - **หน่วยงาน** คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 - **เบอร์โทรภายใน** 7919
 - **Email** ratchanee.c@agro.kmutnb.ac.th
-

รายละเอียดผลงาน

สูตรเส้นพาสต้าอบแห้งจากแป้งมันเทศสีม่วง มีส่วนผสม คือ แป้งสาลี durum แป้งมันเทศสีม่วง เกลือ น้ำสะอาด และวีท กลูเตน (wheat gluten) มีกรรมวิธีการผลิตซึ่งมีขั้นตอนดังนี้ เตรียมแป้งมันเทศสีม่วงโดยการนำมันเทศไปนึ่งแล้วเตรียมให้มีลักษณะขุ่นหนืด เพื่อนำไปเตรียมเป็นผงแป้งด้วยเทคโนโลยีอบแห้งแบบลูกกลิ้งร้อน (Drum dryer) จากนั้นนำไปบดและร่อนให้ได้ขนาดที่ต้องการ นำแป้งสาลี durum แป้งมันเทศสีม่วง และวีท กลูเตน (wheat gluten) มาผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำแป้งพาสต้าที่ได้ไปปั่นเป็นก้อน คลึงด้วยไม้นวดแป้ง จากนั้นนำไปรีดด้วยเครื่องรีดแป้งแบบมือหมุน และนำไปอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบถาด (Tray dryer) เส้นพาสต้าที่ได้มีคุณค่าทางโภชนาการจากแป้งสาลีและมันเทศสีม่วง และนำไปต้มในน้ำเดือดเป็นเวลา 3-5 นาที ก็สามารถรับประทานได้ เส้นพาสต้าอบแห้งเสริมคุณค่าจากแป้งมันเทศสีม่วงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร และเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคที่นิยมบริโภคผลิตภัณฑ์จากเส้นและมันเทศสีม่วง