

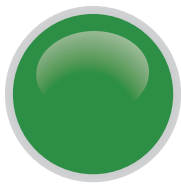
ขนมขบเคี้ยว “กัมมีเจลลี่” จากข้าวไทย

องค์ความรู้ / เทคโนโลยี

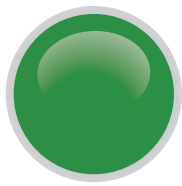
สูตรและกรรมวิธีผลิต “กัมมีเจลลี่จากข้าว” ซึ่งอุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการจากโปรตีนไฮโดรไลเซต วิตามินซี และสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพร รวมทั้งสารออกฤทธิ์ที่ช่วยเสริมสร้างระบบความจำและการเรียนรู้

สถานะผลงาน

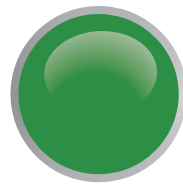
งานวิจัยดำเนินงานแล้วเสร็จ รอผู้สนใจรับถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปผลิต / ลงทุนเชิงพาณิชย์



ระดับงานวิจัย



ระดับต้นแบบ



ระดับทดสอบภาคสนาม



พร้อมใช้

รายละเอียด

“กัมมีเจลลี่” (gummy jelly) หรือเจลลี่แห้งเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทของหวานขบเคี้ยวที่เป็นที่ชื่นชอบสำหรับเด็กๆ มีลักษณะกึ่งของแข็งที่เรียกว่า เจลลี่ โดยทั่วไปกัมมีเจลลี่ทำจากสารก่อเจลชนิดต่างๆ ซึ่งมักใช้โพลีเมอร์จากธรรมชาติ อาทิ เจลาติน คาราจีแนน วุ้น มาผสมกับสารให้ความหวานได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำเชื่อมกลูโคส น้ำเชื่อมฟรุคโทส น้ำเชื่อมมอลลิโทส น้ำเชื่อมซอร์บิทอล เดิมสารให้รสเปรี้ยว และแต่งสีผสมอาหาร

ผลิตภัณฑ์กัมมีเจลลี่ในปัจจุบันมีการเพิ่มเติมสารสำคัญต่างๆ ลงไปเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เช่น เติมนิวตามินซี กลายเป็นขนมกัมมีเจลลี่ในรูปแบบผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบันทั้งในและต่างประเทศ และเมื่อมีการผลิตโดยใช้แม่พิมพ์ได้แก่ รูปสัตว์หรือผลไม้ จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่เด็กชื่นชอบและนิยมบริโภค เหมาะสมสำหรับใช้เสริมอาหารแก่เด็กในรูปแบบขนมขบเคี้ยว

นักวิจัยได้พัฒนาคิดค้นสูตรและกรรมวิธีผลิต “ผลิตภัณฑ์กัมมีเจลลี่โปรตีนไฮโดรไลเซตจากข้าว” ซึ่งมีความยืดหยุ่นและหนึบเหนียว เวลาเคี้ยวมีรสหวานและเปรี้ยวเล็กน้อย เหมาะสำหรับทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ซึ่งการรับประทานผลิตภัณฑ์กัมมีเจลลี่จากงานวิจัยนี้จะได้รับประโยชน์จากโปรตีนไฮโดรไลเซต วิตามินซี และสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพร รวมทั้งสารออกฤทธิ์ที่ช่วยเสริมสร้างระบบความจำและการเรียนรู้



จุดเด่น

- เป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่ให้ประโยชน์ทางโภชนาการ ช่วยเสริมสุขภาพสำหรับเด็ก
- ผลผลิตจากวัตถุดิบข้าวพันธุ์พื้นเมืองของไทย มีฤทธิ์ทางชีวภาพในการต้านอนุมูลอิสระ ปรับภูมิคุ้มกัน ด้านการอักเสบ เสริมสร้างความจำและการเรียนรู้
- ขั้นตอนการผลิตง่าย ไม่ยุ่งยาก และใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศ

ผู้ที่เหมาะนำเทคโนโลยีไปลงทุนเชิงพาณิชย์

บริษัทผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ตลาด/ ลูกค้าเป้าหมาย

- ผู้บริโภคเด็ก
- ผู้บริโภคทั่วไปและผู้ใส่ใจในสุขภาพ

ขั้นตอนขอรับงานวิจัยไปใช้



เงื่อนไข / ข้อตกลง

- การตัดสินใจคัดเลือกผู้ที่ได้รับอนุญาตให้นำผลงานไปใช้และร่วมพัฒนาต่อยอดงานวิจัยถือเป็นสิทธิขาดของโครงการฯ
- การแบ่งแยกประเภทผลงานวิจัยที่รวบรวมออกเป็น "ผลงานวิจัยพร้อมใช้" และ "งานวิจัยเพื่อร่วมพัฒนาต่อยอด" เป็นเพียงกระบวนการคัดกรองของโครงการฯ ในเบื้องต้นเท่านั้น ในกรณีหมวด "ผลงานวิจัยพร้อมใช้" นั้น อาจเกิดการค้นพบในภายหลังว่าผลงานชิ้นนั้นจำเป็นต้องพัฒนาต่อยอดเพื่อให้ได้ผลงานที่มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น หรือการต่อยอดเพื่อตอบสนองเป้าหมายเฉพาะด้านตามความต้องการของผู้ใช้ ทั้งนี้ โครงการฯ จะรีบแจ้งให้ผู้สมัครทราบและเจรจาเพื่อหาแนวทางและดำเนินงานวิจัยต่อยอดร่วมกัน
- สิทธิประโยชน์สำหรับการเข้าร่วมโครงการวิจัยต่อยอด อาทิ ส่วนลดสำหรับค่าสิทธิในเทคโนโลยี สิทธิเข้าเจรจาเพื่อนำผลงานวิจัยไปใช้ก่อนใคร ส่วนแบ่งในผลประโยชน์จากทรัพย์สินทางปัญญา ฯลฯ มีความแตกต่างกันในงานวิจัยแต่ละชิ้นขึ้นอยู่กับประเภทเทคโนโลยี สัดส่วนการร่วมทุนวิจัย ขอบเขตเนื้อหาและความยากง่ายของงานวิจัยต่อยอดนั้นๆ ฯลฯ ซึ่งอยู่ในดุลยพินิจของโครงการฯ โดยจะแจ้งให้ผู้เข้าร่วมทราบอีกครั้ง ทั้งนี้ โครงการฯ ขอสงวนสิทธิในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขและสิทธิประโยชน์ต่างๆ ตามความเหมาะสมโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- โครงการฯ ขอสงวนสิทธิในข้อมูล เนื้อหา รูปภาพ องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์นี้ ผู้ละเมิดนำผลงานไปใช้ เผยแพร่ ตัดแปลง ตัดต่อ หรือต่อยอดโดยไม่ได้รับอนุญาตมีความผิดตามพระราชบัญญัติพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. ๒๕๓๗ พระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า พ.ศ. ๒๕๓๔ พระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. ๒๕๒๒ พระราชบัญญัติความลับทางการค้า พ.ศ. ๒๕๔๔