



GOOD CHOICE

(การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์ปลาจากพืช)

โปรตีนทางเลือก



FISH

Plant-Based Patty



วีแกน



คาร์โบไฮเดรต
14.27 กรัม

โปรตีน
13.39 กรัม

ไขมัน
0.48 กรัม

ไฟเบอร์
6.50 กรัม



มีประโยชน์ต่อสุขภาพ



ขั้นตอนการผลิตไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม



สะดวก พร้อมทาน

• ผงบุก



- นำมาใช้เป็นสารจับตัวสำหรับโปรตีนเกษตร
- มีเส้นใยสูงคัวนั้นจึงช่วยเพิ่มปริมาณเส้นใยโดยรวมของผลิตภัณฑ์

Ref : Wang, Yao-hsin (2019)

• โปรตีนเกษตร



- สร้างเนื้อสัมผัสที่คล้ายเนื้อสัตว์ (Texturization)
- แหล่งของโปรตีนและใยอาหาร

Ref : Sunanta Tongta (2020)

ความเป็นมา

การปล่อยก๊าซเรือนกระจก

GHG 14%



การทำปศุสัตว์

14%



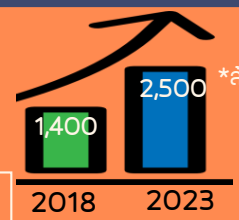
คมนาคมขนส่ง

ปัจจุบันการบริโภคผลิตภัณฑ์จากสัตว์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ซึ่งการบริโภคเนื้อแดงเชื่อมโยงกับการเกิดโรคเมะเร็ง โรคหัวใจ โรคอ้วน และ โรคเบาหวาน

Ref: Greenpeace(2018), Krungthai Compass(2020)

จากการแพร่ระบาดของโควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น

มูลค่าการตลาดของเนื้อสัตว์ทางเลือก



*ล้านเหรียญสหรัฐ

กระบวนการ



เตรียมวัตถุดิบ



ผสม



กดอัดและขึ้นรูป

ปรุงสุก



อบ 180 ° C 20 นาที



บรรจุ

เก็บรักษา



- 18 ° C

นางสาวปิยวรรณ เตชะสกุลเจริญ 60171010053

นางสาวพอนา นุชนี้ม 60171010058

ช่องทางติดต่อ : Potjana.nudnim@g.swu.ac.th

อาจารย์ที่ปรึกษา

พศ.ดร.ธีรรัตน์ อภิธิโสภณกุล