Faculty of
Agricultural Product
Innovation and Technology
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY

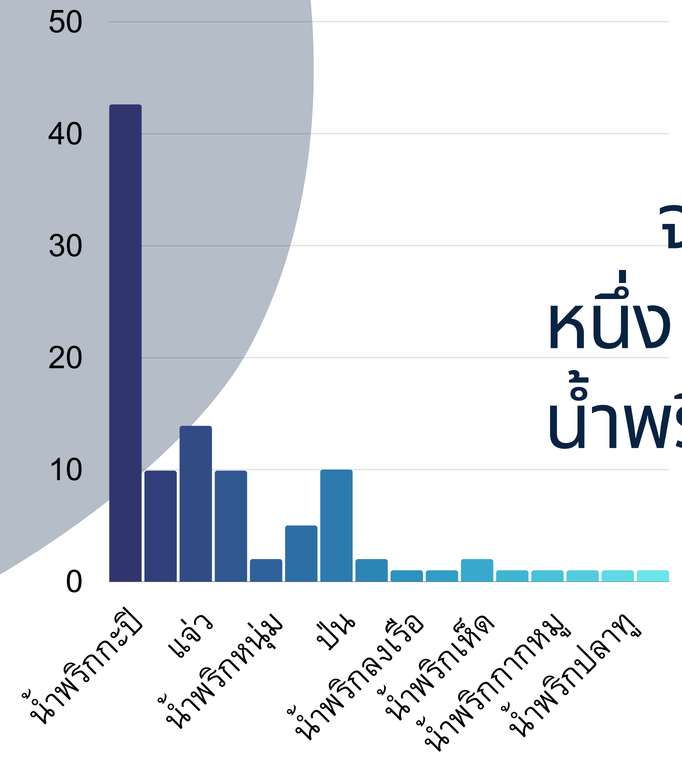
การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปิให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้สูงอายุ

Pain Point

“ต้องการทานอาหารที่อร่อยเหมือนเดิม แต่ได้รับปริมาณโซเดียมลดลง”

Product Story

กะปิเป็นเครื่องปรุงรสของไทยที่มีความนิยมนำมาประกอบอาหารหลายเมนู ช่วยให้อาหารมีรสเค็ม และอร่อยกลมกล่อมมากขึ้น



จากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุจำนวนหนึ่ง พบว่า 42% มักทานน้ำพริกกะปิในมื้ออาหารหลัก

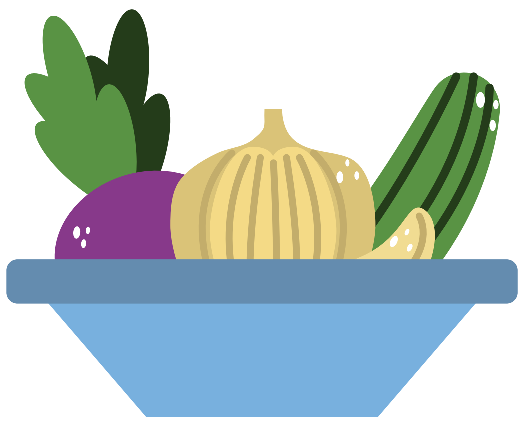
*ซึ่งในน้ำพริกกะปิ 100 กรัม มีปริมาณโซเดียมสูงถึง 2,250 mg สำหรับผู้สูงอายุควรได้รับโซเดียมไม่เกิน 1,500 mgต่อวัน

นอกจากกะปิแล้วยังมีผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองหมัก ที่สามารถใช้ทดแทนกันได้

Innovation

ลดปริมาณโซเดียม

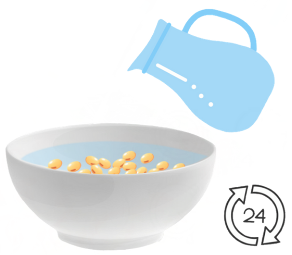
แหล่งโปรตีนและกรดอะมิโนจากถั่วเหลือง



Plant base

Process

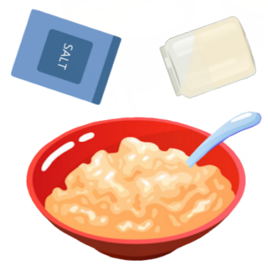
คั่วเป็นเวลา 25 นาที



ล้างและแช่ถั่วข้ามคืน

ต้มถั่วด้วยหม้อแรงดัน เป็นเวลา 45 นาที

แยกเก็บถั่วและน้ำต้ม หมักทิ้งไว้ 2-3 วัน



บดถั่วผสมกับน้ำต้มและเกลือ

ให้ความร้อน ประมาณ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที

Expected Benefit

- เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกสำหรับผู้ที่ต้องการลดการรับปริมาณโซเดียม
- เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
- พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผู้บริโภค

AI RESEARCH & INNOVATION EXPO 2021

จัดทำโดย นางสาวปาลิตา พิมพ์สาลี 60171010051
นางสาวกุลธิดา แจงเล็ก 60171010253

อาจารย์ที่ปรึกษา
อาจารย์ ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ
Email : phantipha@g.swu.ac.th