



ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยถั่วจากเมล็ดขนุน



นางสาวชนิสรา พัฒนโพธิ์ และ นางสาวรัชฎา บุญหนัก อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ.ดร.พรทิพย์ ศิริสุนทรลักษณ์

ความเป็นมา



แพ้วถั่วลันเตา กินอะไรดี!!!??

เนยถั่วจากเมล็ดขนุน

"อุดมไปด้วยโปรตีน ผู้แพ้วถั่วลันเตาทานได้ ผลิตจากเมล็ดขนุนอันล้ำค่า"

ตลาด



ห้างสรรพสินค้า

แป้งเมล็ดขนุนคั่ว



1 กก. = 20 บาท



200 กรัม = 60 บาท



5 ขวด = 325 บาท



1 ขวด = 65 บาท

(ต้นทุน 20.75 บาท / 84.3 กรัม)

กระบวนการผลิต



1. คั่วเมล็ดขนุน

2. แช่วางและลอกเปลือก



3. อบแห้ง (7 ชม.)

4. บดและร่อน



5. แป้งเมล็ดขนุนคั่ว

6. ละลาย CMC ผสมกับแป้ง



7. ผสมแป้ง, เกลือ, น้ำผึ้ง, ISP, วานิลลา

8. เติมน้ำมันรำข้าว ปั่น 15 นาที



สเตอริไลส์เซชั่น

ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยถั่วจากเมล็ดขนุน

นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์



ปราศจากสารกันเสีย



ไม่ต้องแช่เย็น



ไม่มีถั่วลันเตา



อุดมไปด้วยโปรตีนและใยอาหาร



เพิ่มมูลค่าให้กับเมล็ดขนุน



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ



นักวิสาหกิจท้องถิ่น
มาเพิ่มมูลค่า



พัฒนาให้เหมาะ
สำหรับผู้ที่แพ้วถั่วลันเตา



ได้รับการยอมรับ
จากผู้บริโภค