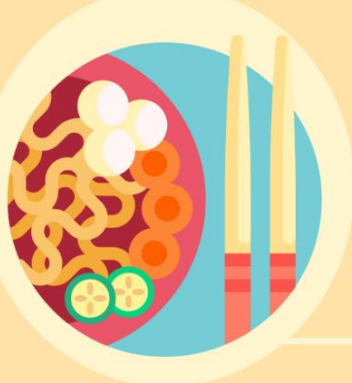




ตะเกียบรับประทานได้จากแป้งถั่วเหลือง

นางสาวเมธาวิ เหลืองรุ่งริส, นางสาวจิรณา ทองบุญยัง และพศ.ดร.พิสิฏฐ์ รสสมวิถ์

ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์



- ตะเกียบรับประทานได้ซึ่งทำจากแป้งถั่วเหลือง แป้งข้าวโพด กัวร์กัม กลีเซอริน และแมกนีเซียมสเตียเรท
- เป็นนวัตกรรมที่ช่วยลดขยะ ลดการตัดต้นไม้และช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม
- ใช้วิธีการอบด้วยความร้อนในการขึ้นรูป

• มีการเคลือบสารป้องกันน้ำเพื่อช่วยลดการดูดซึมน้ำผ่านเข้าไปยังตะเกียบ ทำให้สามารถยืดระยะเวลาในการใช้ตะเกียบได้นานยิ่งขึ้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

- ✓ ย่อยสลายได้เร็วกว่าตะเกียบปกติ
- ✓ ลดปริมาณขยะที่เกิดจากการใช้ตะเกียบชนิดใช้ครั้งเดียว
- ✓ ลดการลดการตัดต้นไม้ เพื่อนำมาผลิตเป็นตะเกียบ



นวัตกรรม

เป็นการนำแป้งถั่วเหลืองและแป้งข้าวโพด มาพัฒนาและเพิ่มมูลค่าให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่และใช้วัสดุย่อยสลายง่ายทดแทนการใช้ไม้ไฟในการผลิตตะเกียบ

" ตะเกียบจากแป้งถั่วเหลือง "

จากผลการทดลอง การวัดการดูดซึมน้ำ พบว่า ตะเกียบสามารถใช้งานได้ประมาณ 10 นาที ที่อุณหภูมิ 70 °C

ขั้นตอนการผลิตตะเกียบ

1

ผสมแป้งถั่วเหลือง แป้งข้าวโพด แมกนีเซียมสเตียเรท กัวร์กัม และกลีเซอริน เข้าด้วยกัน

2

นวดแป้งเป็นก้อนกลม

3

รีดในพิมพ์ขนาด กว้าง 60 ซม. สูง 6 มม. และยาว 22 ซม.

4

ตัดตะเกียบเป็นแท่ง ขนาด 6 ซม.

5

อบตามอุณหภูมิที่กำหนด

6

เคลือบ Carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างกัน