

# ผงปรุงรสจากผักเพื่อสุขภาพ



ปริญญานิพนธ์  
พลอยไพจิณ ทาทอง  
อาจารย์ที่ปรึกษา  
รศ.ดร.พรทิพย์ ศิริสุนทรลักษณ์

### สูตรการเตรียมผงปรุงรส

Ingredient	Percentage
Mushroom powder	50
Tomato powder	20
Celery powder	20
Sugar	5
Pepper	5
Total	100

1 สูตรเห็ดหอม  
อร่อยกลมกล่อมด้วยสมุนไพร

Ingredient	Percentage
Mushroom powder	20
Tomato powder	50
Celery powder	20
Sugar	5
Pepper	5
Total	100

2 สูตรมะเขือเทศ  
จืดไปด้วยประโยชน์จากไลโคปีน

Ingredient	Percentage
Mushroom powder	20
Tomato powder	20
Celery powder	50
Sugar	5
Pepper	5
Total	100

3 สูตรผงผัก  
ได้ประโยชน์จากวิตามินและแร่ธาตุจากผักใบเขียว

## PRODUCT STORY

ยอดขายผงปรุงรส 7,000 ล้านบาท

75% 20% 5%

คนไทย 98% นิยมรับประทาน

การบริโภค: น้ำปลา, กะปิ, เกลือ

โรคความดันโลหิตสูงขึ้น 1,000 ล้านคน

## EXPECTED BENEFITS

เป็นทางเลือกสำหรับผู้รักสุขภาพ

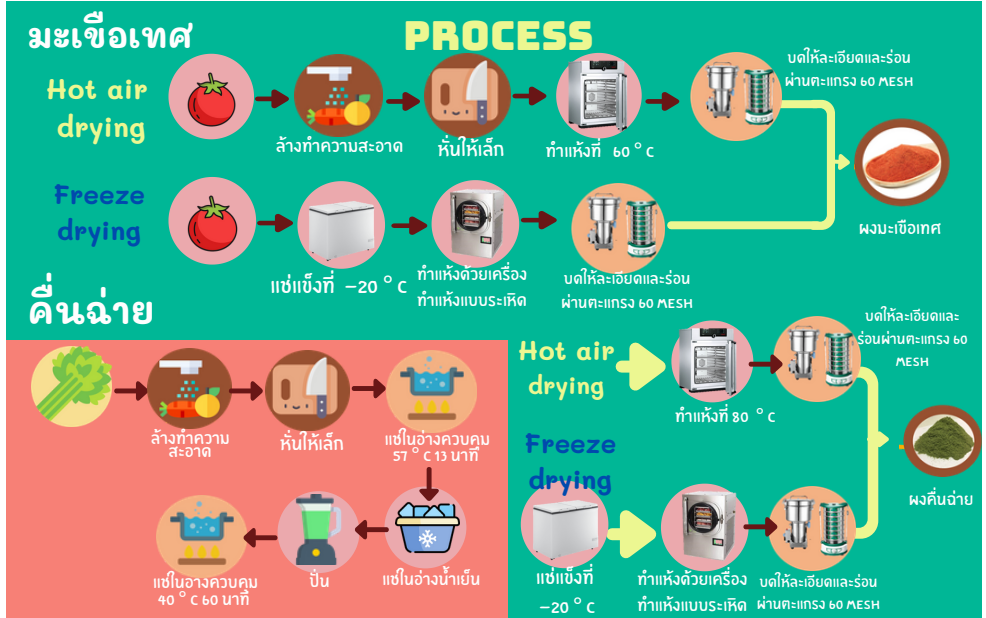
สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคได้

เพิ่มมูลค่าให้แก่มะเขือเทศ เห็ดหอม คั้นฉ่าย

MSG มีกลูตาเมตสูง ไม่มีกลูตาเมต

## "ผงปรุงรสจากผัก"

กลมกล่อม อูมามิ ไม่มีผงชูรส



## INNOVATION

NO MSG

- ไม่มีส่วนประกอบของโซเดียมกลูตาเมต
- คอเลสเตอรอลต่ำ
- ใช้เศษเหลือจากการตัดแต่ง
- เป็นผงปรุงรสทางเลือกสำหรับผู้รักสุขภาพ

