



MUNG BEAN PROTEIN

PLANT BASE PROTEIN



ทำไมต้องเป็นเค้กสปันจ์จาก โปรตีนถั่วเขียว

- มีคุณค่าทางอาหารสูง มีโปรตีนและกรดอะมิโนจำเป็น เหมาะแก่การนำมาทดแทนอาหารจากเนื้อสัตว์
- อุตสาหกรรมปศุสัตว์สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก เนื่องจากจะปล่อยก๊าซเรือนกระจกออกมาทำให้เกิดภาวะโลกร้อน
- ผู้ที่ทานวีแกน (Veganism) ทาทานขนมเบเกอรี่ได้ค่อนข้างยาก เนื่องจากส่วนผสมหลักของขนมเบเกอรี่จะเป็น ไข่ไก่ และนม
- ผู้ที่ทานวีแกนต้องการคุณค่าทางสารอาหาร โดยใช้ทรัพยากรในการดูแลต่ำ มุ่งเน้นสร้างสภาพแวดล้อมที่ดีไปพร้อมกับ การดูแลสุขภาพของผู้บริโภค

ประโยชน์ที่คาดหวัง

- เป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่ทดแทนด้วยโปรตีนของพืช
- ผลิตภัณฑ์ทางเลือกของกลุ่มคนที่ทานมังสวิรัต

ขั้นตอนการเตรียมเค้กสปันจ์จากโปรตีนถั่วเขียว

STEP 1
ผสมโปรตีนถั่วเขียว น้ำตาล และเกลือ

STEP 2
จากนั้นผสมแป้งและผงฟูที่ร้อนไว้

STEP 3
ผสมน้ำ นม และกลิ่น

STEP 4
เทมาการีที่ถูกละลายแล้ว

STEP 5
ปาดอ่างและเทลงพิมพ์

STEP 6
นำไปอบที่อุณหภูมิ 180 °C เป็นเวลา 30 นาที

Preparation of mung bean protein

- **STEP 1**
ปั่นถั่วเขียวซีกผสมกับน้ำดื่ม
- **STEP 2**
ผสมเบกิ้งโซดาลงไปปั่นด้วย
- **STEP 3**
ผสมน้ำส้มสายชู
- **STEP 4**
ทิ้งให้ตกตะกอน 24 ชั่วโมง
- **STEP 5**
นำตะกอนไปอบ 5 ชั่วโมง

VEGAN

ปราศจาก
ไข่ และนมวัว

โปรตีนสูง

87.8%

HIGH PROTEIN

WASTE

เพิ่มมูลค่าส่วน
เหลือทิ้งเพื่อการ
พัฒนาอย่าง
ยั่งยืน