



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซูปมันม่วงกิ่งสำเร็จรูป ด้วยวิธีทำแห้งแบบโคมแมทสำหรับผู้สูงอายุ

ศิริลักษณ์ งามสมภาค , สุประภาดา ชื่นมานพดล
และ ศรัวิกรณ์ ดัชชอุดมโพธิ์
sirilak.ice@g.swu.ac.th , supraphada.aom@g.swu.ac.th

PURPLE SWEET POTATO SOUP



เรื่องราวของซูปมันม่วง

ปัจจุบันผู้สูงอายุมีจำนวนที่
สูงขึ้น ปัญหาด้านสุขภาพจึง
เป็นสิ่งที่ต้องคำนึงถึง ฉะนั้น
การเลือกอาหารที่มีประโยชน์
และเหมาะสมกับวัยของผู้สูง
อายุจึงเป็นสิ่งแรกที่ต้องให้
ความสำคัญ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปจาก
มันม่วงและธัญพืชที่มีคุณ
ประโยชน์จึงเป็นทางเลือกให้
กับสุขภาพร่างกายของ
ผู้สูงอายุ

- ✓ ผสมธัญพืชที่มีประโยชน์
ต่อร่างกาย
- ✓ เสริมใยอาหาร
- ✓ ลดปริมาณโซเดียมลง
- ✓ รับประทานง่าย
เพียงเติมน้ำร้อน



ก่อนจะมาเป็นซูปมันม่วง



ปั่นผสม
มันม่วงและถั่วเขียวซีกต้มสุก



ตีโคม ด้วย พงไข่ขาว,CMC



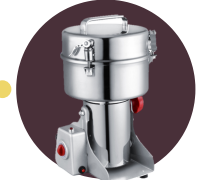
อบอุณหภูมิ 80 °C
นาน 6 ชม.



บรรจุในภาชนะปิดสนิท



ผสมกับส่วนผสมแห้ง



บดละเอียดและร่อนเป็นผง

ประโยชน์ที่คาดหวัง

- 1.พัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปมันม่วง
ผสมธัญพืชผงเพื่อเป็นทาง
เลือกให้กับผู้สูงอายุได้
- 2.เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์
และผลผลิตทางการเกษตร
ของไทยได้

นวัตกรรมของงานวิจัย

- ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
ลดปริมาณโซเดียม
ไม่เติมน้ำตาลซูโครส
เสริมใยอาหาร

