



โยเกิร์ตนมมะพร้าวแบบเม็ด โดยเทคนิคฟรีซดราย

รวิพร เรืองเกียรติวงศ์, อภิญญา พานเงิน และ ผศ.ดร.อุลิสสัน พาชีศรีพาล

ที่มาของผลิตภัณฑ์



เทรนด์วีแกน



วิธีทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง
สามารถรักษาคุณภาพ คุณค่า
ทางโภชนาการและจุลินทรีย์ได้



ผู้ที่แพ้น้ำตาลแลคโตส
และผู้ที่แพ้นมวัว

ประโยชน์ที่คาดหวัง

เป็นทางเลือกสำหรับ
ผู้บริโภควีแกน

ผู้ที่แพ้นมสามารถทานได้
ผู้ที่แพ้น้ำตาลแลคโตสและ

สะดวกต่อการรับประทาน

เก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิห้อง

ไม่จัดเป็นอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้

มีกรดลอริก ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน



นวัตกรรม

การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze drying) เป็นการทำให้แห้งขณะที่อาหารมีอุณหภูมิต่ำ จึงลดการสูญเสียของอาหารเนื่องจากความร้อน สามารถรักษาจุลินทรีย์, คุณภาพอาหาร เช่น สี กลิ่นรส ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหารและคุณค่าทางโภชนาการได้ดี เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการทำแห้งแบบอื่น

1



กะทิ

2



ต้มที่อุณหภูมิ 90 °C
เป็นเวลา 15 นาที

3



เติมน้ำตาลและ
แป้งมันสำปะหลัง

4



ทำให้เย็นลงที่อุณหภูมิ
43 °C

5



เติมหัวเชื้อโยเกิร์ต

6



บ่มที่อุณหภูมิ 43 °C
จนกระทั่ง pH 4.6

7



เก็บที่อุณหภูมิ 4 °C

8



ใส่โยเกิร์ตลงใน
พิมพ์ซิลิโคน

9



แช่แข็งที่อุณหภูมิ -20 °C
เป็นเวลา 24 ชม.

10



ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง
เป็นเวลา 48 ชม.