



โปรตีนพืชขึ้นรูปจากถั่วดาวอินคาและถั่วเหลือง โปรตีนขึ้นรูปจากพืชเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของอาหารเอเชีย โปรตีนขึ้นรูปจากพืชที่ทำจากถั่วเหลืองและถั่วดาวอินคา (Sacha inchi) มีโปรตีนและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าเต้าหู้ทั่วไป (ถั่วเหลือง 100%) หนึ่งหน่วยบริโภค (60 กรัม) ของโปรตีนขึ้นรูปจากถั่วดาวอินคา มีพลังงาน 152 กิโลแคลอรี และโปรตีน (10 กรัม ต่อ 100 กรัม) ซึ่งสูงกว่าเต้าหู้ทั่วไป (6 กรัม ต่อ 100 กรัม) TPC, DPPH, FRAP และ ORAC ของโปรตีนขึ้นรูปจากถั่วดาวอินคา มีค่าเท่ากับ 198.33 มิลลิกรัม GAE/100 กรัม, 160.90, 433.94 และ 7899.77 $\mu\text{mole TE}/100$ กรัม ตามลำดับ นอกจากนี้ โปรตีนขึ้นรูปจากถั่วดาวอินคายังมีปริมาณโอเมก้า 3 โอเมก้า 6 และโอเมก้า 9 เท่ากับ 1.93, 5.36 และ 2.05 กรัม ต่อ 100 กรัม ตามลำดับ โปรตีนขึ้นรูปจากถั่วดาวอินคาที่บรรจุในถ้วยพลาสติก ปิดผนึก และพาสเจอร์ไรส์สามารถเก็บในตู้เย็นได้นานอย่างน้อย 4 สัปดาห์ (4-5 ?C)

ผู้ประดิษฐ์ : ผศ. ดร.พร้อมลักษณ์ สรรพอคำ