



การผลิตมาร์การีนจากน้ำมันรำข้าวด้วยวิธีการแช่แข็งร่วมกับการตัดแปลงโครงสร้าง ของน้ำมัน

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบมาร์การีนจากน้ำมันรำข้าวนี้ได้นำเทคโนโลยี “โอลีโอเจลเลชัน” ให้อยู่ในรูปของโอลีโอเจล (Oleogel) ซึ่งเป็นการตัดแปลงโครงสร้างของน้ำมันเพื่อให้อยู่ในสถานะของกึ่งแข็ง เหมาะสำหรับการทาปาด โดยอาศัยสารที่ทำให้เกิดเจล (Gelling agent) หรือ โอลีโอเจลเลเตอร์ (Oleogelator) ร่วมกับการเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสด้วยวิธีการแช่แข็ง (Freeze texturization) มาใช้ในกระบวนการผลิตมาร์การีน ซึ่งวิธีนี้จะไม่ทำให้องค์ประกอบของกรดไขมันเปลี่ยนแปลงไป และทำให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์ไขแข็งที่ปราศจากกรดไขมันทรานส์ และมีปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวต่ำ (ประมาณ 23-25 % ของกรดไขมันทั้งหมด) ซึ่งเหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป และกลุ่มผู้บริโภคที่มีภาวะคอเลสเตอรอลสูง ความดัน เบาหวาน เป็นต้น

ผู้ประดิษฐ์: รศ. ดร.สุภัทรา ลีลิตชาญ