



การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวอินทรีย์ผงเพื่อเป็นส่วนผสมอาหารในอุตสาหกรรม และผลิตภัณฑ์นํ้านมข้าวอินทรีย์อัดเม็ด

โครงการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องและมันเทศ ชนิดผง สำหรับใช้เป็นส่วนผสมของอาหารหรือเครื่องดื่ม ผลิตจากข้าวกล้อง 4 ชนิด ได้แก่ ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องหอมมะลิ ระยะเขียว ข้าวกล้องหอมมะลิแดง และข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ มันเทศสีม่วงและมันเทศสีส้ม ผลิตภัณฑ์ไม่มีการแต่งสีและกลิ่น ไม่ใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลใช้ส่วนผสมจากพืชทั้งหมด มีกลิ่นหอมของข้าวหรือมันเทศตามธรรมชาติผลิตภัณฑ์

เครื่องดื่มพร้อมชงละลายได้ทั้งน้ำร้อนและน้ำเย็นสามารถเติมนํ้านม ชาหรือเครื่องดื่มที่ชื่นชอบ อุดมไปด้วยใยอาหารและสารต้านอนุมูลอิสระตามธรรมชาติหลายชนิด มีใยอาหารสูงถึง 6000 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค และมีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก ซึ่งมีส่วนช่วยเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหารช่วยกระตุ้นการขับถ่าย ผลิตภัณฑ์เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเพิ่มใยอาหารหรือผู้ที่ไม่ชอบรับประทานผักหรือผู้ที่ต้องการพลังงานแบบเร่งด่วนสามารถฉีกซองรับประทานได้ทันที