

# เครื่องดื่มสกัดจากปลายข้าว



## ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

วว. ตระหนักถึงความสำคัญในการเพิ่มมูลค่าของปลายข้าว ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการสีข้าว โดยจะได้ส่วนของปลายข้าวประมาณ 15% และจัดเป็นวัตถุดิบที่ให้พลังงานสูง มีโปรตีนประมาณ 8% มีไขมันและเยื่อใยต่ำ เก็บไว้ใช้ได้ยาวนานโดยไม่หืน แต่มีมูลค่าต่ำ ส่วนใหญ่จะนำไปทำอาหารเลี้ยงสัตว์ วว. จึงดำเนินโครงการวิจัยและพัฒนาการผลิตแป้งข้าวบริสุทธิ์จากปลายข้าวเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยประสบความสำเร็จในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ แคปซูลยา น้ำมันสกัดไร้ไขมัน และเครื่องดื่มเสริมสุขภาพ

## สรุปเทคโนโลยี

“เครื่องดื่มสกัดจากปลายข้าว” เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบคือปลายข้าวกล้องหอมมะลิ นำมาผ่านกระบวนการโม่เปียกและทำให้แห้งด้วยเครื่องอบลมร้อน เพื่อทำให้เป็นแป้งข้าวเพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ใช้เทคโนโลยีการผลิตจากเอมไซม์อะไมเลส (Termamyl SE) ที่ย่อยแป้งข้าวได้เป็นน้ำตาลมอลโตส มีคุณสมบัติเป็นน้ำตาลที่มีโมเลกุลขนาดเล็ก สามารถดูดซึมได้ง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมปริมาณน้ำตาล นอกจากนี้ ผู้บริโภคยังได้รับคุณค่าทางโภชนาการจากน้ำผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินซี ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระและยังได้รับพลังงานจากข้าวทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสกัดจากปลายข้าวมีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป จึงเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการดูแลสุขภาพอย่างยิ่ง ซึ่งได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เป็น 2 สูตร ได้แก่ สูตรไบเตยและสูตรผลไม้รวม

## ความร่วมมือที่เสาะหา เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ

### สนใจสอบถามข้อมูล

โทรศัพท์ 0 2577 9436-38

หรือ Call Center 0 2577 9300

e-mail: marketing\_tistr@tistr.or.th

กองการตลาด

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)