

ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืช (Plant-based chicken meat)

สรุปเทคโนโลยี/กระบวนการที่พัฒนา :

ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชถูกพัฒนาขึ้นโดยอาศัยองค์ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบโครงสร้างของอาหารและคุณสมบัติของโปรตีน ประกอบกับการใช้สารที่ทำหน้าที่ยึดเกาะ และเส้นใยอาหารที่เหมาะสม ในการสร้างเนื้อสัมผัสให้คล้ายคลึงกับเนื้อไก่ ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถปั้นขึ้นรูปได้ง่ายภายหลังการปั่นผสมและสามารถนำไปปรุงเป็นเมนูอาหารต่างๆ ได้ทันที โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการแช่แข็ง ทำให้ง่ายต่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม และมีต้นทุนการผลิตที่ไม่สูงมากนัก ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชสามารถนำไปปรุงสุกด้วยวิธีการชุบทอดอย่างผัดหรือแกง ให้ลักษณะเนื้อสัมผัสที่คล้ายอาหารที่ปรุงจากเนื้อไก่ นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชยังมีปริมาณโปรตีนประมาณ 10-16% มีปริมาณใยอาหารประมาณ 6-10% และมีปริมาณไขมันจากพืชที่ปราศจากไขมันอิ่มตัวและคอเลสเตอรอลประมาณ 6-9% โดยปริมาณสารอาหาร และความนุ่มของผลิตภัณฑ์ฯ ขึ้นอยู่กับปริมาณส่วนผสมที่ใช้ในสูตรที่สามารถปรับได้ตามความต้องการ



ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชก่อนปรุง



ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืชหลังปรุงเป็นเมนูอาหารต่างๆ

สถานะผลงาน :

- ผลงานนี้มีระดับเทคโนโลยีอยู่ที่ TRL 4 ขณะนี้มีบริษัทเอกชน 2 แห่ง สนใจต่อยอดผลงานจากต้นแบบนี้ และอยู่ในระหว่างพิจารณาข้อเสนอโครงการรับจ้างวิจัย

ข้อมูลสำหรับติดต่อ :

กมลวรรณ อิศราคาร (หัวหน้าโครงการ)

ผู้ประสานงาน

คุณชนิต วานิกานุกูล

E-mail: chanitw@mect.or.th

ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (NSTDA)