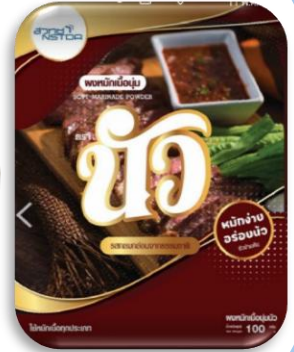


# ผงหมักเนื้อสัตว์: นวัตกรรมหมักโคจิข้าวเหนียวอินทรีย์

**Meat Marinade Powder: An Innovation in Organic Glutinous Rice Koji Fermentation**

## รูปแบบ

ต้นแบบผลิตภัณฑ์ผงโคจิข้าวเหนียวอินทรีย์ สำหรับใช้เป็นผงปรุงรสเนื้อสัตว์



## รายละเอียดงานวิจัย

ต้นแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผงโคจิข้าวเหนียวอินทรีย์ สำหรับใช้เป็นผงปรุงรสเนื้อสัตว์ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวก่อน โดยใช้เทคโนโลยีการหมักโคจิด้วยสายพันธุ์คัดเลือก ทำให้ผงโคจิข้าวเหนียวอินทรีย์ที่ประกอบด้วยเอนไซม์โปรตีเอส น้ำตาลโกลิโกแซคคาไรด์ และกรดอะมิโนหลายชนิด เช่น กรดกลูตามิก ซึ่งช่วยเพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัส (texture) ของเนื้อหมักให้ดียิ่งขึ้น



## ลักษณะเด่น

- ผลิตภัณฑ์เป็นรูปแบบผง สะดวกใช้ในการหมักเนื้อสัตว์
- เพิ่มรสชาติของเนื้อหมัก และทำให้ได้เนื้อหมักที่นุ่ม



## ผลกระทบ

- เพิ่มมูลค่าและสร้างนวัตกรรมให้กับข้าวก่อนที่มีราคาต่ำ
- ผู้ผลิตและบริโภคนอกอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ มีวัตถุดิบทางเลือกที่มาจากธรรมชาติ ลดการใช้สารเคมีหมักเนื้อสัตว์หรือปรุงรส
- ผู้ผลิตอาหารประเภทเนื้อสัตว์ มีส่วนผสมทางเลือกสำหรับปรับปรุงคุณภาพและรสชาติของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทำให้สร้างรายได้เพิ่มขึ้น



## ผู้รับผิดชอบ

**นายสมภพ บุญพวง**  
กลุ่มวิจัยส่วนผสมฟังก์ชันและนวัตกรรมอาหาร  
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ  
sompoph.boon@biotec.or.th



## หน่วยงานเจ้าของผลงาน

กลุ่มวิจัยส่วนผสมฟังก์ชันและนวัตกรรมอาหาร  
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ



## ตัวอย่างการใช้งาน

เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องปรุงรสใช้สำหรับหมักเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว เนื้อกระบือ เนื้อหมู และเนื้อไก่ เพื่อช่วยเพิ่มความนุ่มเนื้อและรสชาติของเนื้อสัตว์ให้ดียิ่งขึ้น



## ทรัพย์สินทางปัญญา

ยื่นจดความลับทางการค้า



## สถานะ

พร้อมสำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่การผลิตเชิงพาณิชย์

