

ขนมปังกระเทียมไข่ฝากรอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดวงสิริ สยมภาค
นางสาวอมาวสี ทับวิเชียร
นางสาวณัฐนิชา กลิ่นมัลย์



ขนมปังกระเทียมไข่ฝากรอบ

อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ: 2503000838

ประเภทผลงาน: ผลิตภัณฑ์

รายละเอียดผลงาน

ไข่น้ำ (*Wolffia arrhiza* (L.) Wimm.) หรือไข่ฝากรอบ เป็นพืชขนาดเล็กชนิดหนึ่งที่เกิดตามแหล่งน้ำธรรมชาติ มีคุณสมบัติที่เหมาะสมสำหรับการเป็นแหล่งอาหารชนิดใหม่ครบทุกประการ เนื่องจากมีโปรตีนสูงถึง 35 % และมีเบต้าแคโรทีน ประมาณ 100,000 ไมโครกรัม RE ต่อ 1 กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

ขนมปังกระเทียมไข่ฝากรอบ มีส่วนประกอบของขนมปัง เนยสด ไข่ฝากรอบสับ น้ำตาลทราย เกลือป่น ผ่านกรรมวิธีการนำเนยสดผสมกระเทียมสับ น้ำตาลทราย และเกลือป่นและไข่ฝากรอบให้เข้ากัน นำมาทาบาง ๆ ลงบนแผ่นขนมปังให้ทั่ว เปิดเตาอบตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นวางขนมปังบนตะแกรงหรือถาดอบ แล้วอบที่อุณหภูมิ 150-160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10-15 นาที



จุดเด่นของเทคโนโลยี

ผลิตภัณฑ์ขนมปังกระเทียมไข่ฝากรอบ มีการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการจากไข่ฝากรอบ ที่อุดมไปด้วยโปรตีนและวิตามิน เป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคที่มีทั้งคุณประโยชน์และรสชาติดี ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นแผ่นขนมปังกรอบสีเหลืองทอง ด้านบนมีเนย กระเทียมและสีเขียวจากไข่ฝากรอบ มีรสชาติหวาน มัน หอม กลิ่นกระเทียม