

# ผลิตภัณฑ์ขนมไทยพื้นบ้านอาลวไร้กลูเตน สำหรับผู้ป่วยลำไส้อักเสบจากการแพ้กลูเตน



Developing a functional traditional Thai sweet "Gluten-Free Alua" for celiac disease patients

## จุดเด่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาลวไร้กลูเตน โดยปกติขนมอาลวมีส่วนผสมของแป้งข้าวสาลี ซึ่งมีกลูเตนที่คนแพ้เป็นส่วนประกอบ ผู้วิจัยจึงได้ทำการพัฒนาสูตรขนมไร้กลูเตนที่มีแป้งข้าวเจ้าเป็นพื้นฐานและได้เสริมแป้งถั่วแดงหลวง เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับขนมอาลว ทำให้ขนมอาลวมีโปรตีนและไฟเบอร์ที่สูงขึ้น

- ผลิตภัณฑ์ขนมอาลวไร้กลูเตนเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วแดงหลวง
- ผลิตภัณฑ์ขนมอาลวไร้กลูเตนเพื่อสุขภาพที่ให้พลังงานต่ำกว่าที่วางขายในท้องตลาด
- ผลิตภัณฑ์ขนมอาลวไร้กลูเตนที่เป็นอาหารธรรมชาติ ไม่มีสารเติมแต่ง มาจากส่วนผสมธรรมชาติ 100%

## การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาลวไร้กลูเตนที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วแดงหลวงนี้ เป็นอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพแก่ผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้กลูเตน การพัฒนาสูตรได้ใช้เทคนิคการปรับลักษณะทางรีโอโลยีของเนื้อแป้งเป็นการศึกษาการเปลี่ยนแปลงถึงระดับโมเลกุลของเนื้อแป้ง อีกทั้งการผลิตขนมอาลวไร้กลูเตนนี้มีขั้นตอนและกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับการผลิตขนมอาลวทั่วไป ซึ่งจะก่อให้เกิดความง่ายสำหรับผู้ประกอบการในการนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิต



หัวหน้าโครงการ  
**ดร.ปวาลี ชมภูรัตน์**  
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

