



ซูปกึ่งสกัดเข้มข้นพร้อมดื่ม



White Shrimp Soup

อุตสาหกรรมการผลิตกึ่งเป็นอุตสาหกรรมประมงที่สำคัญมากในประเทศไทย โดยมีเศษเหลือจากอุตสาหกรรม ได้แก่ เปลือกกุ้งและหัวกุ้งกว่าร้อยละ 34-45 ของระบบการผลิต ซึ่งแหล่งสารอาหารที่สำคัญมีปริมาณโปรตีนสูง สามารถสกัดและย่อยเพื่อผลิตเป็นโปรตีนสายสั้น ร่างกายสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้เร็วและมีฤทธิ์ทางชีวภาพ ต้านอนุมูลอิสระ รักษาาระบบภูมิคุ้มกันและต้านการเจริญของจุลินทรีย์



จุดเด่น

- ต้นแบบซูปกึ่งสกัดเข้มข้นพร้อมดื่มจากกระบวนการเตรียมโปรตีนสกัดเข้มข้นจากเศษเหลือกุ้งขาว
- มีปริมาณโปรตีนสูง เป็นโปรตีนสายสั้นซึ่งร่างกายสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้เร็วและมีฤทธิ์ทางชีวภาพ ต้านอนุมูลอิสระ รักษาาระบบภูมิคุ้มกัน ต้านการเจริญของจุลินทรีย์



การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนาซูปกึ่งสกัดเข้มข้นพร้อมดื่มจากอุตสาหกรรมการผลิตกุ้ง นำเศษเหลือของกุ้งขาวซึ่งเป็นส่วนผสมของหัวเปลือกและหางกุ้ง มาเตรียมเพื่อนำไปใช้ในการย่อยสกัดโปรตีนที่ละลายได้ โดยกรรมวิธีต่างๆ เพื่อ recover ให้ได้โปรตีนที่มีอยู่ในเศษเหลือกุ้งขาว จากอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็งที่มีราคาถูกและได้โปรตีนสกัดเข้มข้น ที่ประกอบด้วยโปรตีนที่มีขนาดโมเลกุลที่เล็กลงเป็นเปปไทด์สายสั้นและกรดอะมิโนอิสระซึ่งละลายได้ในน้ำ และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูง



หัวหน้าโครงการ
รศ.ดร.ทิพรัตน์ หงษ์กัศรี
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์