



โฮมเมดโยเกิร์ตนมแพะ

Homemade Goat Milk Yogurt



อาหารของคนรักสุขภาพในปัจจุบันมีหลากหลายประเภท โยเกิร์ตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพประเภทหนึ่งที่มีความนิยมเป็นอย่างมาก โยเกิร์ตสามารถผลิตได้ทั้งจากนมโคและนมแพะ ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะพร้อมดื่มใช้กรรมวิธีการผลิตแบบโฮมเมด โดยใช้นมแพะจากฟาร์มของเกษตรกรในพื้นที่ ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และน้ำตาลจาก (Nipa palm syrup) ที่ผลิตจากภูมิปัญญาชาวบ้านชุมชนนาบอน อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะพร้อมดื่มผสมน้ำตาลจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพทุกเพศทุกวัย



การพัฒนาเทคโนโลยี

โยเกิร์ตนมแพะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ระหว่างการหมักนมแพะสดด้วยแบคทีเรียโพรไบโอติก 2 ชนิด คือ *Lactobacillus bulgaricus* และ *Streptococcus thermophilus* จนกลายเป็นเคิร์ดนมรสเปรี้ยว มีลักษณะข้น เนื้อเนียนละเอียด เพิ่มรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยการเติมน้ำตาลจากที่เป็นผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น มีรสชาติหอมหวานกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จนได้ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะพร้อมดื่ม มีสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการสูง มีเชื้อแบคทีเรียโพรไบโอติกช่วยยิ่ระบบขับถ่ายดี มีส่วนช่วยยับยั้งอัตราการเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่ มะเร็งตับ และลดเสี่ยงต่อโรคเบาหวาน เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ



จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะพร้อมดื่มผสมน้ำตาลจาก รสชาติอร่อย รับประทานง่าย มีแคลเซียมสูง
- นมแพะผลิตจากฟาร์มของเกษตรกรและน้ำตาลจาก ผลิตจากกรรมวิธีของภูมิปัญญาชาวบ้าน จังหวัดนครศรีธรรมราช
- น้ำตาลจาก มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (Glycemic Index) เหมาะสำหรับคนที่เป็นโรคเบาหวาน และคนรักสุขภาพ



หัวหน้าโครงการ
ดร.นฤมล มีบุญ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช