

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

บทสรุปการประดิษฐ์

ผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานแทนน้ำตาลจากหล่อฮังก้วยและกรรมวิธีการผลิต ที่ประกอบด้วย สารสกัดจากหล่อฮังก้วย, สารให้ความหวาน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยแตกกระจายตัว, สารหล่อลื่น, สารปรุงแต่ง, สารยีสต์เกาะ, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน และตัวทำละลาย โดยกรรมวิธีการผลิตประกอบด้วย การเตรียม 5 ส่วนผสมในสารตัวทำละลายและการผสมตามลำดับขั้นตอน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบผง น้ำเชื่อม หรือการขึ้นรูปเป็นรูปแบบเม็ด ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมการรับประทานน้ำตาล หรือผู้ป่วยโรคเบาหวาน รวมถึงสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นวัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาลในอุตสาหกรรมอาหาร และเครื่องดื่ม