

## แบบผลงานวิจัยที่นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์

**ชื่อเทคโนโลยี** การพัฒนาสารทดแทนเกลือเพื่อลดปริมาณโซเดียม  
ในผลิตภัณฑ์ซूपเห็ดสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว



### ลักษณะเด่น

การพัฒนาสารทดแทนเกลือเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงรสใน ซุปเห็ดสำเร็จรูปและขนมขบเคี้ยว  
ผลิตสารทดแทนเกลือโดยใช้โปแตสเซียมคลอไรด์ (KCL) ผสมเกลือโซเดียม (NaCl) ที่มีอนุภาคขนาด  
45 ไมครอน ปรับแต่งรสชาติโดยเติมทอรีน (Taurine) และกรดแอสคอร์บิก

ซूपเห็ดฟางเติมเกลือปรุงรส (สารทดแทนเกลือ) ที่มีโซเดียมลดลงร้อยละ 65 ได้ซूपเห็ดที่มีโซเดียม  
ต่ำมากมีโซเดียม 32.38 – 35.97 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ซึ่งสารทดแทนเกลือและผสมสาหร่าย  
เพื่อใช้ปรุงรสขนมขบเคี้ยวข้าว แผ่นปรุงรสและกล้วยทอดกรอบ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์มีโซเดียมต่ำคือ มีโซเดียม  
131.20 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ซึ่งมีค่าโซเดียมตามข้อกำหนดอาหารที่มีเกลือโซเดียมต่ำ  
(Low Sodium) ที่กำหนดค่าโซเดียมไม่เกิน 140 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

หน่วยงานภาครัฐของไทย มีนโยบายส่งเสริมการลดบริโภคโซเดียมเพื่อให้คนไทยมีสุขภาพดี กรม  
วิทยาศาสตร์บริการ ได้นำผลงานวิจัยการพัฒนาสารทดแทนเกลือโซเดียมต่ำ เผยแพร่ในทรรศการในงาน  
Thailand Research Expo 2018 เข้าร่วมสัมมนาในงานประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีระดับชาติครั้งที่ 1 และแสดงนิทรรศการในงานแถลงข่าวโครงการขับเคลื่อนนโยบายลดเกลือและ  
โซเดียมแห่งชาติ ประจำปี 2561 ซึ่งจัดโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (เครือข่ายลด  
บริโภคเค็ม) เป็นการเผยแพร่ความรู้ลดบริโภคเค็มเพื่อการมีสุขภาพดี

### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้สารทดแทนเกลือที่มีโซเดียมต่ำ ใช้ปรุงแต่งอาหารสำเร็จรูป หรือเป็นเครื่องปรุงรสอาหาร
2. ได้สารปรุงแต่งรสผสมสาหร่ายที่มีโซเดียมต่ำ ใช้ปรุงแต่งรสผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว
3. ได้ผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบ ซุปเห็ดสำเร็จรูป และขนมขบเคี้ยวที่มีโซเดียมต่ำ หรือต่ำมาก เป็น  
แนวทางการผลิตสู่เชิงพาณิชย์

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ประกอบการผลิตอาหารสุขภาพ ในระดับอุตสาหกรรม
2. ผู้ประกอบการผลิตอาหารสุขภาพ ในระดับ SMEs และวิสาหกิจชุมชน

อัตราค่าธรรมเนียมในการถ่ายทอดเทคโนโลยี : ไม่ระบุ

สนใจติดต่อ : นางวรรณดี มหรรณพกุล

นางสาวจันทร์ฉาย ยศศักดิ์ศรี

สำนัก/โครงการ : สำนักเทคโนโลยีชุมชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

โทรศัพท์ : 0 2201 7420

โทรสาร : 0 2201 7416

อีเมล : wannadee@dss.go.th

