

คอลลาเจนแบบเคี้ยว อร่อย-ดูดซึมง่าย-ไร้น้ำตาล



การศึกษา
สู่เศรษฐกิจ



ให้แก่ผิวจากภายในสู่ภายนอก ปราศจากน้ำตาล รสอร่อย เคี้ยวสนุก พกพาสะดวก โดยใช้ “คอลลาเจนโดเปปไทด์” ที่มีโมเลกุลขนาดเล็กไม่เกิน 300 ดาลตัน และมีคูกรดอะมิโนจำเป็นต่อการสร้างคอลลาเจนในปริมาณสูง รวมถึงการแก้ไขปัญหาเส้นเลือดขอด และรสชาติไม่พึงประสงค์

นอกจากนี้ ยังออกแบบผลิตภัณฑ์เป็นรูปแบบเคี้ยว คำนึงถึงการใช้สารให้ความหวานธรรมชาติที่ให้พลังงานต่ำ เพื่อให้เป็นสูตรปราศจากน้ำตาล ลดปริมาณเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดฟันผุอีกด้วย

อาจารย์จากคณะเภสัชศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (มช.) ร่วมสร้างนวัตกรรม “คอลลาเจนโดเปปไทด์แบบเคี้ยว” เนื่องจากปัจจุบันมีการบริโภคคอลลาเจนอย่างแพร่หลาย ที่พบในท้องตลาดเป็นคอลลาเจนเปปไทด์ที่มีขนาดโมเลกุลใหญ่ประมาณ 2,000 ดาลตัน ซึ่งร่างกายมีความจำเป็นต้องย่อยในทางเดินอาหารให้เป็นเปปไทด์สายสั้นๆ ที่มีขนาดโมเลกุลไม่เกิน 1,000 ดาลตัน จึงจะดูดซึมผ่านทางเดินอาหารได้ จากนั้น เปปไทด์เหล่านี้ก็ต้องถูกทำลายไปผ่านกระบวนการทำลายสิ่งแวดล้อมที่ตับ ทำให้เหลือคอลลาเจนเพียงบางส่วนเท่านั้นที่ร่างกายนำไปใช้ได้จริง อีกทั้ง

คอลลาเจนที่มีกลิ่นคาว และรสชาติไม่พึงประสงค์ต่อการรับประทาน จึงต้องกลบกลิ่น

การโดยการผสมกลิ่น และรสสังเคราะห์

เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ “คอลลาเจนโดเปปไทด์รูปแบบเคี้ยว” เป็นผลงานภายใต้โครงการวิจัย Innovation Hub-Agriculture



& Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศไทยตามนโยบายประเทศไทย 4.0 โดย ผศ.ดร.เกอัสกร สุวัฒน์ จิรานุสรณ์กุล คณะเภสัชศาสตร์ และ ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิธนะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.ร่วมกับบริษัท ตะวันพันดารา จำกัด คิดค้น และพัฒนา ซึ่งเคี้ยว และดูดซึมผ่านกระพุ้งแก้มได้ทันทีอย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยเพิ่มโปรตีนซึ่งเป็นสารอาหาร