

รหัส : 02030001

ชื่อสามัญของผลงานนวัตกรรมไทย :	น้ำตาลมะพร้าวทรายทอง Coconut sugar sandy gold
ชื่อทางการค้าของผลงานนวัตกรรมไทย :	น้ำตาลมะพร้าวทรายทองอินทรีย์ Chiwadi
หน่วยงานที่พัฒนา :	บริษัท ชีวาดี โปรดักส์ จำกัด ร่วมวิจัยกับสถาบันโภชนาการ ด้านการศึกษา ดัชนีน้ำตาลต่ำ จากมหาวิทยาลัยมหิดล
บริษัทผู้รับการถ่ายทอด :	บริษัท ชีวาดี โปรดักส์ จำกัด
ผู้จำหน่าย :	บริษัท ชีวาดี โปรดักส์ จำกัด
ผู้แทนจำหน่าย :	-
หน่วยงาน บริษัท หรือผู้ขึ้นบัญชีนวัตกรรมไทย :	บริษัท ชีวาดี โปรดักส์ จำกัด
ช่วงเวลาที่ยื่นทะเบียน :	กันยายน 2560 – กันยายน 2566 (6 ปี)

**คุณสมบัตินวัตกรรม:**

นวัตกรรมจากน้ำตาลมะพร้าว ด้วยการใช้ใยอาหารเป็นเทคนิคการซึมซับอนุภาคน้ำออกไปจากโมเลกุลในภาวะกึ่งวิกฤตของน้ำตาลด้วยกระบวนการออสโมซิสเพื่อควบคุม phase transition ตาม Ehrenfest classification ที่สลายลักษณะ thermodynamic เปลี่ยนสภาพ ขนาดโมเลกุล พลังงาน และความหนืด กลายเป็นอนุภาคผงร่วนร้อนออกจากกันได้ โดยเป็นน้ำตาลที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำที่เอื้อให้ผู้รักสุขภาพ ผู้ระวังน้ำตาลในกระแสเลือด และผู้ป่วยเบาหวานทานได้ และยังเป็นแหล่งของโปแตสเซียมและจุลธาตุต่างๆ ที่เสริมให้ร่างกายแข็งแรง

น้ำตาลมะพร้าวทรายทองใช้ปรุงอาหารและปรับรสชาติอาหารให้สมดุลจากกลุ่มเกลือแร่และกรดอะมิโน โดยเฉพาะโมโนโซเดียมกลูตาเมตที่มีอยู่ในน้ำตาลมะพร้าวจึงเหมาะสมที่เป็นเครื่องปรุงรสผง เนื่องจากน้ำตาลให้ความหวานกลมกล่อม จึงสามารถนำไปใช้ได้ในการทำอาหารหวานและเครื่องดื่ม เช่น โรยหน้าเค้ก ทานกับผลไม้เปรี้ยวๆ ใช้ชงกับเครื่องดื่มธัญพืชหรือกาแฟต่างๆ

+++++

