

รหัส : 14000021

ชื่อสามัญของผลงานนวัตกรรมไทย :	น้ำตาลไอโซมอลทูลอส (Isomaltulose)
ชื่อทางการค้าของผลงานนวัตกรรมไทย :	พาลาทีน® (Palatyne®)
หน่วยงานที่พัฒนา :	บริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด
บริษัทผู้รับการถ่ายทอด :	บริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด
ผู้จำหน่าย :	-
ผู้แทนจำหน่าย :	บริษัท อีทเวลล์ จำกัด
หน่วยงาน บริษัท หรือผู้ขึ้นบัญชีนวัตกรรมไทย :	บริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด
ช่วงเวลาที่ยื่นทะเบียน :	สิงหาคม 2561 – สิงหาคม 2566 (5 ปี)
คุณสมบัตินวัตกรรม:	

น้ำตาลพาลาทีน เป็นนวัตกรรมน้ำตาลที่ผ่านขั้นตอนการปรับโครงสร้างด้วยเอนไซม์ มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำเท่ากับ 38 ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ น้ำตาลพาลาทีนทำงานโดยการปลดปล่อยพลังงานอย่างช้า ๆ ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดไม่ขึ้นสูงในระยะสั้น มีส่วนประกอบหลัก คือ ไอโซมอลทูลอส ซึ่งได้รับการประเมินว่าเป็น GRAS ในสหรัฐอเมริกา (2549) และผ่านการประเมินว่าเป็น Novel Food ในยุโรป (2546) โดยผ่านการวิจัยทั้งในประเทศ และระดับนานาชาติแล้วว่า สามารถใช้ผสมอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ และเป็นแหล่งพลังงานที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภค ในปัจจุบันน้ำตาลพาลาทีนเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่มีคุณภาพชนิดใหม่สำหรับนักโภชนาการโรงพยาบาลที่ทำอาหารปั่นผสมอีกด้วย

#### คุณลักษณะเฉพาะ

1. เป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่ดี พลังงานสูง (1 กรัม (g.) = 4 แคลลอรี่ (kcal))
2. มีค่า GI ต่ำ ซึ่งมีค่า GI = 38 (ค่า Glycemic Index (GI) คือ ค่าดัชนีน้ำตาล)
3. มีการทำงานโดยการดูดซึมอย่างช้า ๆ ให้พลังงานต่อเนื่องยาวนาน

+++++

