

รหัส : 1400026

ชื่อสามัญของผลงานนวัตกรรมไทย :	ซอสปรุงรสจากพืชหัว (Seasoning Sauce from Tuber)
ชื่อทางการค้าของผลงานนวัตกรรมไทย :	ซอสมาสเตอร์เชฟอูมามิ (MasterChef Umami Sauce)
หน่วยงานที่พัฒนา :	บริษัท ลองไลฟ์ จำกัด วิจัยร่วมกับ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและ บรรจุภัณฑ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
บริษัทผู้รับการถ่ายทอด :	บริษัท ลองไลฟ์ จำกัด
ผู้จำหน่าย :	บริษัท ลองไลฟ์ จำกัด
ผู้แทนจำหน่าย :	1. บริษัท ทีพี อินโนเทค จำกัด 2. บริษัท โฮลี่ ฟาร์ม จำกัด 3. บริษัท ดีมีนา จำกัด
หน่วยงาน บริษัท หรือผู้ขึ้นบัญชีนวัตกรรมไทย :	บริษัท ลองไลฟ์ จำกัด
ช่วงเวลาที่ยื่นทะเบียน :	พฤศจิกายน 2562 - พฤศจิกายน 2570 (8 ปี)
คุณสมบัตินวัตกรรม :	

ซอสมาสเตอร์เชฟอูมามิ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการปรุงรสอาหารชนิดใหม่ที่ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติที่นำมาพัฒนาโดยเทคโนโลยีที่ทำให้เกิดความเข้มข้นสูง (Concentration) และการยืดอายุการเก็บรักษาด้วยวิธีการ Hurdle Technology เพื่อสร้างความคงตัวและคุณภาพที่ดีให้กับผลิตภัณฑ์ ที่สามารถเก็บรักษาด้วยอุณหภูมิทั่วไป ซึ่งเป็นหลักการเดียวกันที่ทำให้น้ำผึ้งมีอายุการเก็บรักษาได้นาน โดยซอสมาสเตอร์เชฟอูมามินี้ ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ พืชหัว 4 ชนิด ได้แก่ แครอท ฟักทอง เผือก และหัวไชเท้า เป็นซอสที่ปราศจากสารเคมีในการสกัด การผลิต และการปรุงแต่งสี กลิ่น รส ต่าง ๆ มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 2 ปี (โดยไม่มีวัตถุดิบเสีย) ด้วยเหตุดังกล่าว ซอสตัวนี้จึงไม่มีส่วนประกอบของโซเดียมแฝงที่มาจากผงชูรส อิมัลซิไฟเออร์ และวัตถุกันเสีย สำหรับคุณสมบัติในการปรุงอาหารที่แตกต่างจากการปรุงด้วยเครื่องปรุงอื่น ๆ คือสามารถใช้ซอสตัวนี้เพียงตัวเดียวก็สามารถตอบโจทย์ความอร่อยได้ง่าย ๆ โดยไม่ต้องใช้เครื่องปรุงชนิดอื่น ๆ เสริม สำหรับการปรุงรสเพื่อให้เกิดความพึงพอใจ นอกจากซอสชนิดนี้จะใช้ปรุงอาหารในระดับครัวเรือนแล้ว ยังสามารถนำไปเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารระดับอุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ ที่สามารถช่วยเติมเต็มรสชาติด้วยเครื่องปรุงรสที่ปราศจากสารเคมี

#### คุณลักษณะเฉพาะ

1. วัตถุดิบหลักมาจากพืชหัว 4 ชนิด ได้แก่ เผือก แครอท ฟักทอง และหัวไชเท้า
2. ปราศจากวัตถุกันเสีย โดยสามารถเก็บรักษาได้นาน 24 เดือน ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส
3. ปราศจากผงชูรส (MSG)
4. รสชาติหวานได้จากน้ำตาลอ้อยที่ไม่ผ่านการฟอกสี
5. รสชาติเค็มได้จากเกลือ ได้แก่ เกลือสินเธาว์ และเกลือหิมาลัย
6. เฉพาะกรณีของซอสมาสเตอร์เชฟอูมามิที่ได้รับการพัฒนาเป็นสูตรลดโซเดียม มีรายละเอียดของเกลือที่เป็นส่วนผสมดังนี้
  - กรณีเป็นซอสสูตรลดโซเดียม มีส่วนผสมของเกลือโพแทสเซียม (Mineral salt : INS508)
  - เกลือโพแทสเซียมได้รับการอนุญาตให้ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้
  - เกลือโพแทสเซียมควรพึงระวังในกลุ่มคนที่มีภาวะไตวาย (ภาวะที่ไตขับของเสียและแร่ธาตุส่วนเกินได้น้อยลง) โดยให้ใช้ตามคำแนะนำของแพทย์

