

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืช

เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารเช้า (Cereal Breakfast) เวลารับประทาน เพียงเติมน้ำร้อน ทำการผลิตจากข้าวกล้องหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้องปทุมธานี 1

วิธีทำ

1. นำข้าวกล้องจากข้าวพันธุ์ชาวดอกมะลิ 105 หรือปทุมธานี 1 มาบดให้เป็นแป้งข้าวกล้อง แล้วผสมน้ำในอัตราส่วนแป้งข้าวกล้อง 500 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร นำน้ำแป้งไปผ่านเครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง (drum dry) ได้ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอบแห้งที่มีลักษณะเป็นแผ่นคล้าย flake มีการละลายที่ดี ทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีความข้นหนืด
2. นำข้าวโพดฝักสดมาฝานเอาแต่เนื้อ แล้วนำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นผสม (blender) ในอัตราส่วนข้าวโพด 3 ถ้วยต่อน้ำ 2 ถ้วย ปั่นให้ละเอียด แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวกล้อง (ชาวดอกมะลิ 105 หรือ ปทุมธานี 1) ในอัตราส่วนแป้งข้าวกล้อง 500 กรัมต่อน้ำข้าวโพดปั่น 1 ลิตร และน้ำ 1 ลิตร ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง ได้แป้งข้าวโพดอบแห้ง
3. นำลูกเดือยมาล้างน้ำและแช่ค้างคืน เหน้าทิ้ง เติมน้ำใหม่ แล้วนำไปโม่เปียกด้วยเครื่องโม่แป้ง
4. นำน้ำแป้งลูกเดือยไปอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง ได้แป้งลูกเดือยอบแห้ง
5. นำแป้งข้าวกล้องอบแห้ง แป้งข้าวโพดอบแห้ง แป้งลูกเดือยอบแห้ง นมผง ครีมเทียมและน้ำตาล ผสมในอัตราส่วนตามสูตรดังนี้

ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืช

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)
ข้าวกล้องอบแห้ง	7
ลูกเดือยอบแห้ง	1
ข้าวโพดอบแห้ง	2
นมผง	7
น้ำตาล	5
ครีมเทียม	12



ข้าวกล้องอบแห้ง



ข้าวโพดอบแห้ง

คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืช

องค์ประกอบสารอาหาร	ปริมาณ
ความชื้น	3.08%
โปรตีน	6.60%
ไขมัน	1.78%
เถ้า	0.92%
คาร์โบไฮเดรต	87.62%
พลังงาน	392.90 Kcal.



ลูกเดือยอบแห้ง



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญพืชสำเร็จรูป

