



เลขที่อนุสิทธิบัตร 22328

อสป/200 - ข

## อนุสิทธิบัตร

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. 2522  
ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสิทธิบัตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2542  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญาออกอนุสิทธิบัตรฉบับนี้ให้แก่

### มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สำหรับการประดิษฐ์ตามรายละเอียดการประดิษฐ์ ชื่อสิทธิ และรูปเขียน (ถ้ามี) ดังที่ปรากฏในอนุสิทธิบัตรนี้

เลขที่คำขอ 2003001118  
วันขอรับอนุสิทธิบัตร 26 พฤษภาคม 2563  
ผู้ประดิษฐ์ นางสาวกฤติยา เชื้อนเพชร และคณะ  
ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ สูตรและกรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นมั่งสวิรติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

22328

ให้ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรนี้มีสิทธิและหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยสิทธิบัตรทุกประการ

ออกให้ ณ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2566  
หมดอายุ ณ วันที่ 25 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2569



รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา  
ผู้ออกอนุสิทธิบัตร

พนักงานเจ้าหน้าที่

- หมายเหตุ
- ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีเริ่มตั้งแต่ปีที่ 5 ของอายุอนุสิทธิบัตร มิฉะนั้น อนุสิทธิบัตรนี้จะสิ้นสุดอายุ
  - ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรจะขอชำระค่าธรรมเนียมรายปีล่วงหน้าโดยชำระทั้งหมดในคราวเดียวได้
  - ภายใน 90 วันก่อนวันสิ้นสุดอายุอนุสิทธิบัตร ผู้ทรงอนุสิทธิบัตรมีสิทธิขอต่ออายุอนุสิทธิบัตรได้ 2 ครั้ง มีกำหนดคราวละ 2 ปี โดยยื่นคำขอต่ออายุ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่
  - การอนุญาตให้ใช้สิทธิตามอนุสิทธิบัตรและการโอนอนุสิทธิบัตรต้องทำเป็นหนังสือและจดทะเบียนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่



Ref.256601064419752

## รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรและกรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นมั่งสวิรติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์


- 5 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้องกับสูตรและกรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นมั่งสวิรติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10 อาหารมั่งสวิรติ เป็นอาหารที่ไม่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และกำลังเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วในกลุ่มผู้บริโภคทั่วโลกเนื่องจากเทรนด์การบริโภคที่เปลี่ยนไปในสังคมปัจจุบันที่มีการหันมาบริโภคอาหารจากพืชกันมากขึ้น เพราะเชื่อว่าการบริโภคอาหารจากพืชมีประโยชน์ต่อสุขภาพและไม่สร้างปัญหาสิ่งแวดล้อมรวมถึงไม่เบียดเบียนสิ่งมีชีวิตอื่นๆ จากกระแสการบริโภคอาหารมั่งสวิรติหรือกระแสการหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารจากเนื้อสัตว์ที่เพิ่มขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการหันมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก กุนเชียง หมูยอ และลูกชิ้น เป็นต้น โดยอาหารเหล่านี้พัฒนามาจากการใช้พืชหรือเห็ดเนื่องจากเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง นอกจากนี้เห็ดยังเป็นอาหารที่ปราศจากไขมัน มีปริมาณน้ำตาลและเกลือค่อนข้างต่ำ และยังเป็นแหล่งโปรตีนที่ดีเมื่อเทียบกับผักอีกหลายชนิด อีกทั้งยังมีกลิ่นชวนรับประทาน รสชาติคล้ายกับเนื้อสัตว์ อุดมไปด้วยวิตามินโดยเฉพาะวิตามินบีรวม และไนอะซิน ซึ่งช่วยควบคุมการทำงานของระบบย่อยอาหาร และเห็ดยังเป็นแหล่งเกลือแร่ เช่น ซีลีเนียมซึ่งช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง และโพแทสเซียมซึ่งทำหน้าที่ควบคุมการเต้นของหัวใจ ลดการเกิดโรคความดันโลหิตสูง อัมพฤกษ์ และอัมพาต เป็นต้น โดยเห็ดที่นิยมนำมาแปรรูปอาหาร ได้แก่ เห็ดนางรม เห็ดฟาง เห็ดหลินจือ เห็ดหูหนู เห็ดโคน และเห็ดหอม

- 25 เห็ดหอม เป็นพืชเศรษฐกิจของกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน และมีราคาค่อนข้างสูงกว่าเห็ดชนิดอื่นๆ เนื่องจากสามารถเพาะปลูกได้เฉพาะบางพื้นที่ เห็ดหอมเป็นเห็ดที่ได้รับความนิยม เนื่องจากในเห็ดหอมมีสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายชนิด และสามารถช่วยเสริมภูมิคุ้มกันด้านทานในร่างกายนได้ โดยเห็ดหอมสด 100 กรัม จะให้พลังงาน 26.62 กิโลแคลอรี มีคาร์โบไฮเดรต 4.19 กรัม และมีโปรตีน 2.19 กรัม ซึ่งประกอบไปด้วยกรดอะมิโน 21 ชนิด กรดอะมิโนที่มีความโดดเด่นที่สุดในเห็ดหอม ได้แก่ กรดกลูตามิก ซึ่งเป็นกรดอะมิโนที่ให้รสอูมามิถือเป็นผงชูรสจากธรรมชาติ โดยในเห็ดหอมมีกรดกลูตามิกสูงถึง 355 มิลลิกรัม ดังนั้นเห็ดหอมจึงนิยมนำมาแปรรูปเป็นอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ อย่างไรก็ตามการใช้เห็ดในการแปรรูปเป็นอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้น อาจได้เนื้อสัมผัสที่มีความนิ่มและอาจส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้นการนำเส้นใยจากธรรมชาติที่มีความเหนียวแน่นคล้ายเนื้อสัตว์มาเป็นส่วนผสมร่วมกับการใช้เห็ดหอมจึงเป็นแนวทางในการพัฒนาเนื้อสัมผัสของอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อทดแทนเนื้อสัตว์

- 30 ปลีกล้วย เป็นส่วนดอกของต้นกล้วยที่นิยมนำมารับประทานและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังได้รับความนิยมในต่างประเทศโดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคมั่งสวิรติ เนื่องจากปลีกล้วยมีเส้นใยที่เหนียวแน่น ให้น้ำ



นายสุวัจชัย บุญอารี

## หน้า 2 ของจำนวน 4 หน้า

สัมผัสที่คล้ายคลึงกับเนื้อสัตว์ และให้พลังงานต่ำเพียง 17 กิโลแคลอรี นอกจากนี้ปลีกกล้วยยังมีประโยชน์อีกมากมาย เช่น ช่วยบำรุงเลือด ชับน้ำนม ลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดการอักเสบในร่างกาย ลดความเครียด และรักษาโรคกระเพาะ เป็นต้น ดังนั้นการนำหัวปลีมาเป็นส่วนประกอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จะช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และได้รับประโยชน์จากหัวปลีอีกด้วย

- 5 ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์แต่ได้คุณค่าทางอาหารจากเห็ดหอม และปรับปรุงเนื้อสัมผัสด้วยเส้นใยธรรมชาติจากหัวปลี เป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้รับประทานอาหารมังสวิรัตินำไปถึงผู้บริโภคกลุ่มที่รักสุขภาพและกลุ่มที่หลีกเลี่ยงการเปียดเบียนชีวิตสัตว์อื่น จัดว่าเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคและเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลีกกล้วยซึ่งเป็นผลผลิตที่พบได้มากในประเทศไทย

10 ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรและกระบวนการผลิตลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกกล้วยน้ำว้าที่มีองค์ประกอบ คือ น้ำสะอาด แป้งมันสำปะหลัง โปรตีนเกษตร เห็ดหอม หัวปลีกกล้วยน้ำว้า ผงบุก น้ำตาล เกลือ น้ำมัน และเส้นใยธรรมชาติจากพืชตระกูลส้ม ผ่านกระบวนการผลิต ขึ้นรูป และให้ความร้อนจนได้ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นมังสวิรัตินี้มีลักษณะเป็นลูกทรงกลม และมีสีน้ำตาลอ่อน พร้อมบริโภค

- 15 ความมุ่งหมายของการประดิษฐ์นี้ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ มีคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์จากเห็ดหอมและหัวปลีกกล้วยน้ำว้า จัดเป็นผลิตภัณฑ์มังสวิรัตินี้มีประโยชน์ต่อร่างกายเหมาะสำหรับผู้ที่ไม่บริโภคเนื้อสัตว์ตลอดจนผู้ที่ต้องการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากและวัตถุดิบเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถหาได้ง่ายในประเทศไทยเหมาะแก่การนำไปพัฒนาต่อยอดเพิ่มรสชาติให้หลากหลาย สร้างมูลค่าให้กับเห็ดและหัวปลีกกล้วยน้ำว้า

20 การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกกล้วยน้ำว้า ที่ซึ่งมีสูตรส่วนผสม ประกอบด้วย

	- น้ำสะอาด	ร้อยละ	45-50	โดยน้ำหนัก
	- แป้งมันสำปะหลัง	ร้อยละ	10-15	โดยน้ำหนัก
	- โปรตีนเกษตร	ร้อยละ	8-13	โดยน้ำหนัก
25	- เห็ดหอม	ร้อยละ	5-10	โดยน้ำหนัก
	- หัวปลีกกล้วยน้ำว้า	ร้อยละ	5-10	โดยน้ำหนัก
	- ผงบุก	ร้อยละ	3-7	โดยน้ำหนัก
	- น้ำตาล	ร้อยละ	2-5	โดยน้ำหนัก
	- เกลือ	ร้อยละ	1-3	โดยน้ำหนัก
30	- น้ำมัน	ร้อยละ	1-3	โดยน้ำหนัก
	- เส้นใยธรรมชาติจากพืชตระกูลส้ม	ร้อยละ	0.5-1	โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกกล้วยน้ำว้า ตามการประดิษฐ์ประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

  
นายสุวัจชัย บุญอารี

### การเตรียมหัวปลีกล้วยน้ำว้า

ก. นำหัวปลีมาแกะเปลือกสีเข้มด้านนอกออกจนกระทั่งเห็นเนื้อสีขาวด้านใน จากนั้นผ่าตามแนวยาว เป็น 4 ซีก คว้านส่วนแกนและเคาะลูกกล้วยด้านในออก จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กและแช่ใน สารละลายกรดซิตริกเข้มข้นร้อยละ 0.5-1.0 เป็นเวลา 15-30 นาที

5 ข. นำหัวปลีที่ผ่านการหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กจากข้อ ก. มาต้มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8-15 นาที จากนั้นนำไปเข้าหม้ออัดแรงดันเป็นเวลา 15-30 นาที และทำให้เย็นทันที

ค. นำหัวปลีที่ผ่านหม้ออัดแรงดันจากข้อ ข. มาทำการปั่นละเอียด จากนั้นบีบน้ำออกจากหัวปลีผ่านผ้าขาวบาง จะได้หัวปลีที่มีลักษณะคล้ายเส้นใยที่มีสีน้ำตาลอ่อน

### การเตรียมเห็ดหอม

10 ง. นำเห็ดหอมสดมาล้างด้วยน้ำอุ่นเป็นเวลา 5-10 นาที จากนั้นนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดที่อุณหภูมิห้องอีกครั้ง และนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กขนาด 0.3-1 เซนติเมตร

### การเตรียมโปรตีนเกษตร

จ. นำโปรตีนเกษตรมาปั่นละเอียด จากนั้นนำมาแช่น้ำอุ่นเป็นเวลา 8-15 นาที

การผลิตลูกชิ้นม้งสวีริติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

15 ฉ. นำหัวปลีที่เตรียมได้จากข้อ ค. เห็ดหอมจากข้อ ง. และโปรตีนเกษตรจากข้อ จ. มาปั่นผสมรวมกับ ส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ น้ำสะอาด แป้งมันสำปะหลัง ผงบุก น้ำตาล เกลือ น้ำมัน และเส้นใยธรรมชาติจากพืชตระกูลส้ม เป็นเวลา 2-5 นาที ด้วยเครื่องผสมอาหาร

ช. นำส่วนผสมที่ได้จากข้อ ฉ. มาปั้นเป็นก้อนกลมขนาดก้อนละ 5-10 กรัม และนำไปต้มในน้ำร้อนเป็นเวลา 5-10 นาที ตักขึ้น ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ 5-10 นาที

20 ซ. บรรจุลูกชิ้นสำเร็จรูปในถุงพลาสติกสุญญากาศ ปิดผนึก และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น

คุณภาพทางกายภาพและเคมีของลูกชิ้นม้งสวีริติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า แสดงดังตารางที่ 1 ตารางที่ 1 คุณภาพทางกายภาพและเคมีของลูกชิ้นม้งสวีริติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

	คุณภาพทางกายภาพและเคมี	ค่าจากการทดสอบ
	ค่าลักษณะเนื้อสัมผัส	
25	ค่าความแข็งของตัวอย่าง (hardness) (กรัม)	400-450
	อัตราการคืนรูปของตัวอย่างหลังจากถูกกด (springiness)	0.80-0.99
	ค่าการเกาะติด (cohesiveness)	0.65-0.80
	แรงที่ใช้ในการบดตัวอย่างจนกระทั่งเสียรูป (chewiness) (กรัม)	290-300
	ค่าสี	
30	L*	40-45
	a*	3-6
	b*	15-18

## หน้า 4 ของจำนวน 4 หน้า

หมายเหตุ: L\* บ่งบอกถึงความสว่าง (lightness) มีค่าตั้งแต่ 0-100 จากค่า +L\* แสดงถึงสีขาวคือ 100 ไปจนถึง -L\* แสดงถึงสีดำ คือ 0

a\* บ่งบอกถึงค่าสีแดง (redness) บรรยายแกนสีจากเขียว (-a\*) ไปจนถึงสีแดง (+a\*)

b\* บ่งบอกถึงค่าสีเหลือง (yellowness) บรรยายแกนสีจากน้ำเงิน (-b\*) ไปจนถึงสีเหลือง (+b\*)

- 5 ลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้ามีเนื้อสัมผัสที่ไม่แข็งหรือร่วนเกินไป มีความยืดหยุ่นเมื่อกัด ไม่เกาะติด และใช้แรงไม่มากที่ใช้ในการบดตัวอย่างจนกระทั่งเสียรูป

ค่าสีของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นแปรรูปจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้ามีค่าความสว่าง (L\*) ค่าสีแดง (a\*) และค่าสีเหลือง (b\*) เท่ากับ 40-45, 3-6 และ 15-18 ตามลำดับ โดยผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่ได้จะมีโทนสีออกไปทางสีน้ำตาลอ่อนเนื่องจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบเริ่มต้นมีสีน้ำตาล

- 10 วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

เหมือนกับได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

22328

## ข้อถือสิทธิ

1. สูตรลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า ที่มีส่วนผสม ซึ่งประกอบด้วย

	- น้ำสะอาด	ร้อยละ	45-50	โดยน้ำหนัก
	- แป้งมันสำปะหลัง	ร้อยละ	10-15	โดยน้ำหนัก
5	- โปรตีนเกษตร	ร้อยละ	8-13	โดยน้ำหนัก
	- เห็ดหอม	ร้อยละ	5-10	โดยน้ำหนัก
	- หัวปลีกล้วยน้ำว้า	ร้อยละ	5-10	โดยน้ำหนัก
	- ผงบุก	ร้อยละ	3-7	โดยน้ำหนัก
	- น้ำตาล	ร้อยละ	2-5	โดยน้ำหนัก
10	- เกลือ	ร้อยละ	1-3	โดยน้ำหนัก
	- น้ำมัน	ร้อยละ	1-3	โดยน้ำหนัก
	- เส้นใยธรรมชาติจากพืชตระกูลส้ม	ร้อยละ	0.5-1	โดยน้ำหนัก

2. กรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า ตามข้อถือสิทธิ 1 ที่ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

15 การเตรียมหัวปลีกล้วยน้ำว้า

ก. นำหัวปลีมาแกะเปลือกสีเข้มด้านนอกออกจนกระทั่งเห็นเนื้อสีขาวด้านใน จากนั้นผ่าตามแนวยาวเป็น 4 ซีก คว้านส่วนแกนและเคาะลูกกล้วยด้านในออก จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กและแช่ในสารละลายกรดซิตริกเข้มข้นร้อยละ 0.5-1.0 เป็นเวลา 15-30 นาที

20 ข. นำหัวปลีที่ผ่านการหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กจากข้อ ก. มาต้มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 8-15 นาที จากนั้นนำไปเข้าหม้ออัดแรงดันเป็นเวลา 15-30 นาที และทำให้เย็นทันที

ค. นำหัวปลีที่ผ่านหม้ออัดแรงดันจากข้อ ข. มาทำการปั่นละเอียด จากนั้นบีบน้ำออกจากหัวปลีผ่านผ้าขาวบาง จะได้หัวปลีที่มีลักษณะคล้ายเส้นใยที่มีสีน้ำตาลอ่อน

การเตรียมเห็ดหอม

25 ง. นำเห็ดหอมสดมาล้างด้วยน้ำอุ่นเป็นเวลา 5-10 นาที จากนั้นนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดที่อุณหภูมิห้องอีกครั้ง และนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็กขนาด 0.3-1 เซนติเมตร

การเตรียมโปรตีนเกษตร

จ. นำโปรตีนเกษตรมาปั่นละเอียด จากนั้นนำมาแช่น้ำอุ่นเป็นเวลา 8-15 นาที

การผลิตลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

30 ฉ. นำหัวปลีที่ได้จากข้อ ค. เห็ดหอมจากข้อ ง. และโปรตีนเกษตรจากข้อ จ. มาปั่นผสมรวมกับส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ น้ำสะอาด แป้งมันสำปะหลัง ผงบุก น้ำตาล เกลือ น้ำมัน และเส้นใยธรรมชาติจากพืชตระกูลส้ม เป็นเวลา 2-5 นาที ด้วยเครื่องผสมอาหาร

ช. นำส่วนผสมที่ได้จากข้อ ฉ. มาปั่นเป็นก้อนกลมขนาดก้อนละ 5-10 กรัม และนำไปต้มในน้ำร้อนเป็นเวลา 5-10 นาที ตักขึ้น ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ 5-10 นาที

ซ. บรรจุลูกชิ้นสำเร็จรูปในถุงพลาสติกสุญญากาศ ปิดผนึก และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น



นายสุวัจชัย บุญอารี

Signed by DIP-CA

**บทสรุปการประดิษฐ์**

การประดิษฐ์นี้เกี่ยวข้องกับสูตรและกระบวนการผลิตลูกชิ้นมังสวิรัติจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า ที่มีองค์ประกอบ คือ น้ำสะอาด แป้งมันสำปะหลัง โปรตีนเกษตร เห็ดหอม หัวปลีกล้วยน้ำว้า ผงบุก น้ำตาล เกลือ น้ำมัน และเส้นใยธรรมชาติจากพืชตระกูลส้ม ที่ผ่านกระบวนการผลิต ขึ้นรูปเป็นก้อนกลม และให้ความร้อนจนสุก ได้ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นมังสวิรัตที่มีลักษณะเป็นลูกทรงกลม มีสีน้ำตาลอ่อน พร้อมบริโภคมีคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า จัดเป็นอาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ เป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคและเพิ่มมูลค่าให้แก่เห็ดหอมและหัวปลีกล้วยน้ำว้า

22328