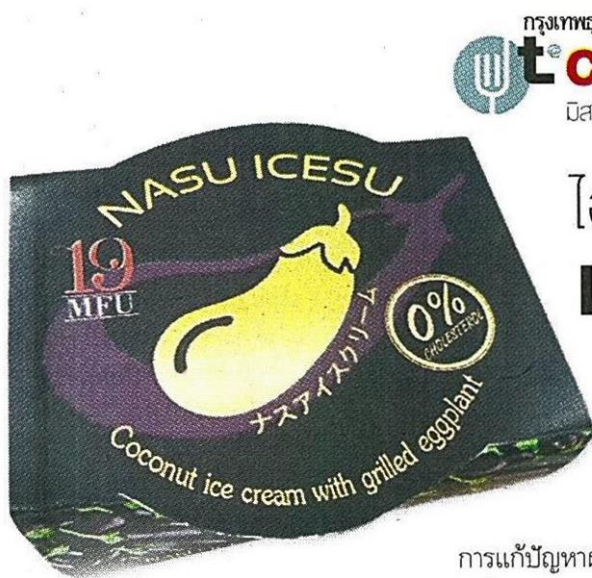




ไอศกรีม มะเขือเฝ้า

มะเขือเฝ้า นำมา
ทำเป็นไอศกรีม
ได้

ไม่ธรรมดาสำหรับ

การแก้ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรที่
เหลือจากการส่งออก นำมาสร้างสรรค์เป็น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความแปลกใหม่ทั้งใน
รสชาติ และกลิ่น

ไอศกรีมมะเขือเฝ้า (Nasu Icesu)

เกิดจากความร่วมมือระหว่าง บริษัท
ชีวีเจริญ ฟู้ดส์ จำกัด กับกลุ่มนักศึกษา
ในนาม "ทีมลูกแม่เฝ้า" นักศึกษา

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
แม่เฝ้าหลวง ประกอบด้วย ฐิติรัตน์ บุญล้อม,
ละอองดาว ลากอินทรีย์, อรัญญิก ยศธีวงศ์,
ดรุณี หลวงปัน และ ผกาทิพย์ ทาแก

ร่วมกันคิดค้นพัฒนาโดย นำ
ความโดดเด่นของกลิ่นมะเขือเฝ้าที่มี
ความหอม มาผสมกับกะทิแล้วปรุงเป็น
ไอศกรีม โดยมีน้ำซอสเพิ่มรสชาติให้เข้มข้น
หลงไปเวลารับประทาน โดยมีลูกบ๊อบใส่ลง
ไปเป็นลูกเล่นที่น่าสนใจ

ไอศกรีมมะเขือเฝ้า มีรสชาติ
และกลิ่นที่ประทับใจผู้ได้ลิ้มลอง ถึงขนาด
ที่ไปคว้ารางวัลชนะเลิศ โครงการประกวด



นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารปีที่ 9
(Food Innovation Contest 2017)
ภายใต้หัวข้อ "ต้นกล้านวัตกรรม เพื่อ
อุตสาหกรรมอาหารก้าวไกล" เมื่อเดือน
มิถุนายนที่ผ่านมา โดยเอาชนะผู้เข้าร่วม
แข่งขันจากสถาบันการศึกษา
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ทั่วประเทศ

ไม่ธรรมดาเลยจริงๆ 🍧