



กรุงเทพธุรกิจ

บทความพิเศษ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วว.พร้อมส่งไม้ต่อเอกชน ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันรับสูงวัย

วว.วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนัล “โพรเฮิร์บ” ควบคุมภาวะเบาหวานความดันโลหิตสูงในผู้สูงวัยตอบโจทย์การพัฒนาเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมแปรรูปของประเทศ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ ตอบโจทย์การพัฒนาเทคโนโลยีประเทศด้านอุตสาหกรรมแปรรูป ประสบผลสำเร็จวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนัลชนิดใหม่ในรูปของผงชาพรีซดรายสำหรับชงน้ำเย็นดื่มและผลิตภัณฑ์ชนิดผงพร้อมบริโภค ภายใต้ชื่อ “โพรเฮิร์บ (ProHerb)” ที่พร้อมสำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันนัลเพื่อผลิตและจำหน่ายเชิงพาณิชย์

ชุดิมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่าการ วว. กล่าวว่า “โพรเฮิร์บ” เป็นผลงานบูรณาการวิจัยโดย ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมผลิตภัณฑ์สมุนไพร และศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อควบคุมภาวะเบาหวานและความดันโลหิตสูงจากไขมันในกลุ่มประชากรเข้าสู่ระยะสูงวัย โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ จุลินทรีย์โพรไบโอติก ซึ่งเป็นสายพันธุ์ประจำถิ่นที่ศึกษาวิจัยและจำแนกสายพันธุ์โดย วว. และพืชสมุนไพรสองชนิด คือ เชิงดา ผักพื้นบ้านทางภาคเหนือและส้มแขก ผลไม้รสเปรี้ยวสำหรับใช้ปรุงรสอาหาร และเป็นพืชอัตลักษณ์ทางภาคใต้ ผลิตภัณฑ์มีประสิทธิภาพช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดกลุ่มโรค NCDs ซึ่งเป็นปัญหาสุขภาพอันดับหนึ่งของโลกและประเทศไทย โดยเฉพาะช่วยควบคุมภาวะโรคเบาหวานและโรคความดันโลหิตสูง ในประชากรที่เข้าสู่ระยะสูงวัย หรือผู้ที่มีช่วงอายุ 50-60 ปี ทางทีมวิจัยได้ยื่นจดสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตรสูตรและกระบวนการผลิตทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ไว้แล้ว

นอกจากนี้ทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ยังผ่านการตรวจวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตพบว่า ตลอดการเก็บผลิตภัณฑ์นาน 24 เดือน (2 ปี) มีปริมาณของ





จุลินทรีย์โพรไบโอติกที่มีชีวิต
รอดในผลิตภัณฑ์อยู่จำนวน
ไม่น้อยกว่าหนึ่งพันล้านเซลล์
(10⁹ CFU) ต่อน้ำหนักผลิตภัณฑ์
1 กรัม ซึ่งสูง 1,000 เท่าของเกณฑ์
มาตรฐานซึ่งกำหนดไว้ที่หนึ่ง
ล้านเซลล์ (10⁶ CFU ต่อน้ำหนัก
1 กรัม) ของสำนักงานคณะ
กรรมการอาหารและยา (อย.)
กระทรวงสาธารณสุข

“ปัจจุบันอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ Functional Food มีมูลค่าในตลาดโลก
1.8 แสนล้านดอลลาร์ สำหรับประเทศไทยอยู่ที่ประมาณ 68,000 ล้านบาท และคาดว่า
ในปี 2565 จะเติบโตเฉลี่ยประมาณ 4% นับเป็นอุตสาหกรรมที่กำลังเติบโต ยิ่งไปกว่านั้น
การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกและสมุนไพรมีแนวโน้มประกอบในผลิตภัณฑ์กำลังอยู่ใน
ความสนใจของผู้บริโภคอย่างมาก” ผู้ว่าฯ วว. กล่าว

ทั้งนี้ ประเทศไทยจัดทำแผนที่นำทางการพัฒนาเทคโนโลยี (Technology
Road Map : TRM) ด้านอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปของประเทศไทยยุคไทยแลนด์ 4.0
แบ่งอาหารออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ Organic food, Functional food,
Medical food และ Novel food

สำหรับอาหารกลุ่ม Functional Food ซึ่งเป็นอาหารที่มีสารอื่นที่เป็นประโยชน์
ต่อสุขภาพ นอกเหนือจากมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการจึงช่วยป้องกันโรค
และรักษาโรคได้ กำลังได้รับความนิยมสูงสุดจากผู้บริโภคในปัจจุบัน

อีกทั้งการที่ผู้บริโภคเพิ่มความตระหนักถึงสุขภาพตนเองและนิยม
บริโภคผลิตภัณฑ์ธรรมชาติมากขึ้น รวมถึงความสามารถของผู้ขายที่จะสร้าง
จุดขายใหม่ในผลิตภัณฑ์ของตน ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจึงเป็นทางเลือกหนึ่ง
ในการดูแลสุขภาพที่มีประสิทธิภาพ ตลาดอาหารประเภทนี้ได้รับความนิยม
อย่างมากในสหรัฐและยุโรป และแม้แต่ในเอเชียก็มีแนวโน้มที่จะเติบโตขึ้น
อย่างต่อเนื่องด้วย

ผลิตภัณฑ์ฟังก์ชันนัล “โพรเฮอร์บ (ProHerb)” จากโพรไบโอติกประจำถิ่น
(ได้จากประชากรไทย) และสมุนไพรรักษาไข้หวัดและสัสมซึ่งเป็นที่พื้นบ้าน
และพืชอัตลักษณ์ของประเทศ จึงนับเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ที่เกิดจากนวัตกรรม
และเทคโนโลยีด้านชีวภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการทั้งผู้บริโภคและ
ผู้ประกอบการในศตวรรษที่ 21