

Newspaper : Daily News	Date: 10 March 2015
'HEADLINE' : วว. เปิดตัวอาหารพร้อมบริโภค ช่วยชะลอ 5 โรคฮิตในผู้สูงอายุ	Page: 23
Section : ไอที วิทยาการ	Column Inch : 35
Circulation : 850,000	PR Value : 220,500

วว.วิจัยอาหารครบวงจร เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่อาหารพร้อมบริโภคช่วยชะลอและป้องกันภาวะเจ็บป่วยใน 5 โรคฮิตที่พบมากในผู้สูงอายุ

นายขงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เปิดเผยว่า จากแนวโน้มผู้สูงอายุที่เพิ่มขึ้น ซึ่งมีความเสี่ยงของภาวะเจ็บป่วยต่าง ๆ โดยเฉพาะ 5 โรคเรื้อรัง ที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ คือ เบาหวาน ภาวะโรคหัวใจ และหลอดเลือด โรคข้อ (เกาต์) โรคกระดูกพรุน โรคสมองและระบบประสาท ซึ่งปัญหาดังกล่าวจะชะลอหรือป้องกันได้นั้น การบริโภคอาหารมีส่วนสำคัญ วว. โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร จึงได้บูรณาการดำเนินงานชุด “โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต” และประสบผลสำเร็จในการวิจัยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สะดวกต่อการบริโภค ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์อาหารมีหลัก อาหารว่าง และเครื่องดื่ม ซึ่งเหมาะกับ 5 โรคฮิตดังกล่าว และพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ เพื่อสร้าง

วว.เปิดตัวอาหารพร้อมบริโภค ช่วยชะลอ5โรคฮิตในผู้สูงอายุ



หลัก อาหารว่างและเครื่องดื่ม หากผู้ประกอบการนำไปผลิตเชิงพาณิชย์สามารถจำหน่ายได้ในราคาถูกใกล้เคียงกับอาหารแช่แข็งทั่วไปในร้านสะดวกซื้อ แต่มีจุดเด่นที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพมีข้อมูลวิชาการรองรับ และใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก ทำให้รับประทานได้ทุกคน

สำหรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะโรคเบาหวาน เช่น ข้าวอบปลาแซลมอน ที่มีโปรตีนสูง พลังงานและโซเดียมต่ำ ข้าวกล้องปลาหมึกสมุนไพร สำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะโรคสมองและระบบประสาท ซึ่งเน้นความต้องการสารต้านอนุมูลอิสระ และข้าวผัดสับประสมงกะหรี่ สำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะโรคข้อ (เกาต์) ซึ่งใช้วัตถุดิบที่ช่วยลดการอักเสบของข้อและมีปริมาณพิวรีนต่ำ ให้พลังงานและโซเดียมลดลงจากสูตรปกติ.

ความเข้มแข็งให้ผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น

ด้านนางเรวดี มีสัตรู นักวิจัยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. กล่าวว่า วว.ได้ทำการวิจัยด้านอาหารอย่างครบวงจร ตั้งแต่การสำรวจตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการทดลองตลาดเพื่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสู่เชิงพาณิชย์ ทั้งนี้ใช้เวลาในการพัฒนาโครงการดังกล่าว 4 ปี ได้สูตรอาหารกว่า 50 ผลิตภัณฑ์ทั้งอาหารมี