

Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 24 March 2017
'HEADLINE' : 'เมนูแชมป์เปียน' ตอบโจทย์สูงวัย	Page: 27
Section : Think StartUp	Column Inch : 81
Circulation : 145,530	PR Value : 314,199

● บุณกร กุศล

'เมนูแชมป์เปียน' ตอบโจทย์สูงวัย

เมนูสำหรับผู้สูงวัยที่มีภาวะอ้วนลงพุง, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสำหรับผู้ที่มีระบบย่อยอาหารไม่ปกติและผู้สูงอายุ และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารน้ำตาลต่ำ 3 ผลงานวิจัยไฮไลต์ในงานระดมสมองนวัตกรรมและเครือข่ายการพัฒนาอาหารสุขภาพเพื่อสังคมผู้สูงอายุ ภายใต้เครือข่ายเครือข่ายจาก 7 องค์กรทุนวิจัย

โปรตีนแชมป์เปียน

เมนูอาหารสำหรับผู้สูงวัยที่มีภาวะอ้วนลงพุง โดยนางเนตรนภัส วัฒนสุชาติ นักวิจัยประจำสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นผลงานวิจัยระดับต้นแบบที่พร้อมถ่ายทอดเชิงพาณิชย์ จุดเด่นคือ เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่มีโปรตีนสูง อุดมด้วยสารอาหารที่ช่วยเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ น้ำตาลไขมันและโซเดียมต่ำ เนื้อสัมผัสนุ่มเคี้ยวง่าย มีส่วนผสมที่เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดีและมีพืชผักที่เป็นแหล่งแคลโรตีนอยด์

ผลิตภัณฑ์ชุดนี้ประกอบด้วย 6 เมนู ได้แก่ ซุปผักหุ้มตุ๋น ผักต้มเปรี้ยวหวาน สตูว์ไก่ดำฟัว ปลาทุตัมน้ำอ้อย ออมเล็ตผักโขมและข้าวต้มลูกชิ้นปลาอินทรีเสริมใยอาหาร แปรรูปและเก็บรักษาด้วยวิธีการแช่เยือกแข็งในบรรจุภัณฑ์แบบรีทอร์ทเพาซ์

ถัดมาเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ (FOS) จากพืชลูกเดือยและหัวหอมสำหรับผู้ที่มีระบบย่อยอาหารไม่ปกติและผู้สูงอายุที่ต้องการเสริมภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง โดยภก.จิรเดช มโนสร้อย ศูนย์วิจัยสุขภาพและความงามมาโนเช่ ที่มีแนวคิดการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารในผู้สูงอายุซึ่งมีการเคลื่อนไหวของลำไส้ลดลง

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารดังกล่าวพัฒนาให้อยู่ในรูปแบบซองรับประทาน มีลักษณะ



ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ (FOS) จากพืช ลูกเดือยและหัวหอมสำหรับผู้ที่มีระบบย่อยอาหารไม่ปกติและผู้สูงอายุ

เป็นแกรนูลสีน้ำตาล (ผงขนาดใหญ่คล้ายเม็ดทราย) จุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือ ต้นทุนการผลิตต่ำกว่าผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร FOS จากต่างประเทศ โดยมีต้นทุนการผลิต 12.30 บาทต่อกรัม FOS ส่วนผลิตภัณฑ์ในตลาดมีราคา 13.43 บาทต่อกรัม FOS

นอกจากนี้ ผลงานด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารโลว์จีไอ (Low GI) หรือผลิตภัณฑ์ที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ โดย รศ.ศิริธร ศิริอมรพรรณ หน่วยวิจัยการพัฒนาระบบการแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ที่สามารถพัฒนาระบบการแปรรูปข้าวด้วยกรรมวิธีพิเศษ

เพื่อเปลี่ยนแปลงโครงสร้างแป้งข้าว

ผลิตภัณฑ์โลว์จีไอที่พัฒนา เช่น ข้าวบรรจุถุง ไข่ไก่ ซุปข้าว ซีเรียลบาร์ เหมาะสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและภาวะอ้วน ขณะนี้ไม่มีผู้นำผลงานวิจัยดังกล่าวไปใช้แล้ว 2 ราย คือ บริษัท ร้อยเอ็ดผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร จำกัด และบริษัท เบรนสตอร์ม เอนจิเนียริง จำกัด

เครือข่ายนวัตกรรมเพื่อผู้สูงวัย

7 องค์กรทุน เช่น สวทช. สกว. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกันสร้างเครือข่าย "เครือข่าย

เพื่อจัดทำโรดแมพการวิจัยสร้างนวัตกรรมอาหารที่เอื้อต่อการดำรงชีวิตในสังคมสูงวัย และผลักดันให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีผลผลิตและจำหน่ายได้จริง

นางจิตนาถ สมิตินันท์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สวทช. กล่าวว่า โรดแมพการวิจัยโดยเครือข่ายเครือข่ายจะทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น มีการเชื่อมโยงการทำงานอย่างเป็นระบบทั้งหน่วยงานให้ทุนหน่วยงานที่ให้ข้อมูลองค์ความรู้และมหาวิทยาลัยต่างๆ โดยมี สวทช. ภายใต้โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารทำหน้าที่ประสานงาน แบบวันสต็อปเซอร์วิส เพื่อให้เกิดการวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบโจทย์ความต้องการผู้สูงอายุเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

เครือข่ายเครือข่ายมุ่งเน้นขับเคลื่อนงานวิจัยเชิงพาณิชย์สู่เป้าหมายรองรับสังคมผู้สูงอายุของไทยอย่างสมบูรณ์แบบในปี 2564 เพื่อให้เกิดเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในเชิงพาณิชย์และเหมาะสมกับผู้สูงอายุใน 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มฟรี-เอจจึงอายุ 40-65 ปี กลุ่มผู้สูงอายุที่มีสรีระร่างกายเสื่อมตามวัย และกลุ่มผู้สูงอายุที่มีโรค

การพัฒนาโครงการจะดำเนินร่วมกับแพทย์ นักโภชนาการ ผู้ประกอบการ นักวิจัยและจะทดสอบจริงกับผู้สูงอายุแต่ละกลุ่ม เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ในเชิงพาณิชย์และผู้บริโภคพึงพอใจ

ความร่วมมือเพื่อขับเคลื่อนนวัตกรรมครั้งนี้ จะเป็นกลไกหนึ่งในการเตรียมความพร้อมของไทยที่จะก้าวสู่สังคมสูงวัย