

Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 10 March 2015
'HEADLINE' : วว.พัฒนาอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	Page: 9
Section : euraka	Column Inch : 24
Circulation : 145,530	PR Value : 93,096

SCIWATCH

:วว.พัฒนาอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กล่าวว่า วว. โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหารได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์อาหารมื้อหลัก อาหารว่างและเครื่องดื่ม มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะกับ 5 โรคที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ ได้แก่ ภาวะโรคเบาหวานเน้นควบคุมปริมาณพลังงานทั้งหมดให้ได้ไม่เกิน 1,500 กิโลแคลอรีต่อวัน ลดปริมาณน้ำตาลและปริมาณโซเดียม.

ภาวะโรคหัวใจและหลอดเลือดทำการวิจัยและพัฒนาภายใต้หลักความต้องการโซเดียมต่ำ จากค่า RDI (ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน สำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี). ภาวะโรคข้อ (เกาต์) ทำการวิจัยและพัฒนาภายใต้หลักความต้องการปริมาณพิวรีนต่ำ เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารมื้อหลัก : ข้าวผัดเส้นประดงกะทรี ผลิตภัณฑ์อาหารว่าง : ขนมพริกทองผสมธัญพืช เครื่องดื่ม : ชาชิงสมุนไพรร สตรังผสมดอกอัญชันและสตรังผสมดอกคำฝอย ไม่มีน้ำตาล.

โรคกระดูกพรุน ทำการวิจัยและพัฒนาภายใต้หลักความต้องการ แคลเซียม เหล็ก และฟอสฟอรัสสูง. โรคสมองและระบบประสาททำการวิจัยและพัฒนาภายใต้หลักความต้องการสารต้านอนุมูลอิสระ ยกตัวอย่าง มื้อหลัก : ข้าวกล้องปลานึ่งสมุนไพร อาหารว่าง : บัวลอยธัญพืชผสมสด เครื่องดื่ม : ชาบัวบกพร้อมดื่ม

ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคสำหรับผู้สูงอายุดังกล่าว จะช่วยชะลอและป้องกันภาวะเจ็บป่วยด้วยโรคเรื้อรังต่างๆของผู้สูงอายุ เป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายของรัฐบาลในการรักษาพยาบาลและดูแลกลุ่มผู้สูงอายุได้อย่างเป็นรูปธรรม ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร จากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับโรคต่างๆ ของกลุ่มผู้สูงอายุ เพิ่มมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคของผู้สูงอายุไปยังตลาดต่างประเทศ และนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตที่ วว. ได้วิจัยพัฒนาถ่ายทอดสู่ภาคอุตสาหกรรมเพื่อนำไปผลิตได้ในเชิงพาณิชย์ ซึ่งจะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ประเทศต่อไป