

Newspaper : Naew Na	Date: 24 March 2019
'HEADLINE': นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว ตอนที่ 1	Page: 7
Section : กีฬา	Column Inch : 45
Circulation : 900,000	PR Value : 121,500

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์

สำหรับเยาวชน

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว

เพื่อเป็นทางเลือกทดแทนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากเนื้อสัตว์ (1)



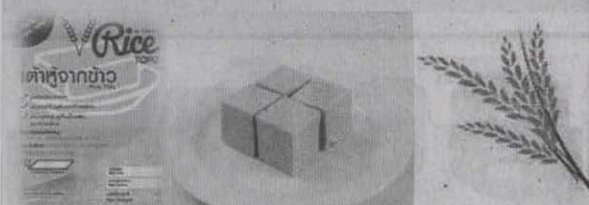
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ ดำเนินโครงการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาสูตรและเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว เพื่อเป็นทางเลือกทดแทนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากเนื้อสัตว์ ปราศจากวัตถุดิบที่มาจากเนื้อสัตว์และน้ำมันสัตว์ ทั้งนี้เพื่อเป็นอาหารสุขภาพทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคกลุ่มมังสวิรัตและผู้บริโภคทั่วไป ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1. ไส้กรอกแปรรูปจากข้าว



มีส่วนประกอบของข้าวกล้อง และไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกมังสวิรัตมีพลังงานต่ำกว่าร้อยละ 20-45 ปริมาณไขมันน้อยกว่าร้อยละ 160-260 และปริมาณโปรตีนสูงกว่าร้อยละ 40-50 เมื่อเปรียบเทียบกับซอทอดหมูและไส้กรอกเห็ดนาไก่ นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกมังสวิรัตยังมีธาตุเหล็กและแคลเซียมในปริมาณร้อยละ 16 และ 1

2. เต้าหู้ เต้าฮวย ปราศจากถั่วเหลืองจากข้าว



เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนจากถั่วเหลืองและเต้าหู้จากข้าว ยังเป็นแหล่งที่ให้พลังงานและวิตามินที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งเต้าหู้ข้าวสูตรดังกล่าวมีปริมาณโปรตีน 4.15 เปอร์เซ็นต์ และสามารถยับยั้งอนุมูลอิสระ (DPPH) ได้ถึง 14.9 เปอร์เซ็นต์ IC

วว.ดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้/เต้าฮวยจากข้าว เพื่อศึกษาหาสูตรและวิธีการที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเป็นเต้าหู้เต้าฮวยจากข้าว โดยเริ่มต้นศึกษาและคัดเลือกชนิดข้าวและธัญพืชอื่นๆ ที่สามารถเป็นแหล่งของโปรตีนได้ นอกเหนือจากโปรตีนถั่ว ผลิตภัณฑ์เต้าหู้จากข้าว มีส่วนประกอบของน้ำมันงา แป้งข้าวเจ้า และโปรตีนจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดยการสกัด ด้วยเอนไซม์ α -amylase และ Glucosidase 0.3% เมื่อทดสอบทางคุณภาพพบว่า เต้าหู้ข้าวสูตรดังกล่าวมีปริมาณโปรตีน 4.15% ความชื้น 72.37% และสามารถยับยั้งอนุมูลอิสระ (DPPH) ได้ถึง 14.94% IC เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนจากถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์เต้าหู้จากข้าวยังเป็นแหล่งให้พลังงาน และวิตามินที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพ

กองประชาสัมพันธ์

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย