

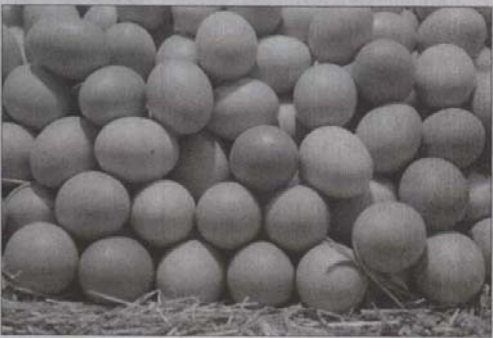
Newspaper : Naew Na	Date: 17 September 2017
'HEADLINE' : ไข่ไก่..คุณค่าโภชนาที่เพิ่มมูลค่าด้วยสาหร่าย	Page: 7
Section : Sport	Column Inch : 57
Circulation : 900,000	PR Value : 153,900

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์

สำหรับเยาวชน

ไข่ไก่...คุณค่าโภชนาที่เพิ่มมูลค่าด้วยสาหร่าย



ไข่ (ไก่) เป็นแหล่งโปรตีนชั้นดีที่มีราคาถูก สามารถนำมาประกอบเมนูอาหารได้หลากหลาย ทั้งเมนูอาหารหวานและอาหารหวาน ซึ่งเป็นที่รู้จักของคนทุกเพศ ทุกวัย ในอดีต การเลี้ยงไก่ไข่เป็นแบบธรรมชาติ ไข่ที่ได้จึงเป็นไข่ที่มีคุณค่าทางโภชนาการปกติทั่วไป แต่ปัจจุบันการเลี้ยงไก่ไข่มีการควบคุมการเลี้ยง การให้อาหารที่เป็นส่วนสำคัญในการสร้างสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณที่สูงขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ดี มีประโยชน์ สำหรับช่วยพัฒนาเสริมสร้าง และป้องกันร่างกาย ประกอบกับรองรับพฤติกรรม การบริโภคของคนยุคใหม่ที่มีความสำคัญกับการบริโภคอาหารเพื่อเป็นยาเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นคำว่า “ไข่ออเมก้า-3” จึงเข้ามามีบทบาทและเป็นทางเลือกของผู้บริโภคที่ต้องการสารอาหารกลุ่มโอเมก้า-3

ทุกคนคงทราบดีแล้วว่าสารกลุ่มโอเมก้า-3 เป็นกลุ่มของกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว ซึ่งจำเป็นต่อร่างกาย (essential fatty acid) มีบทบาทสำคัญต่อระบบสมอง ระบบประสาท การมองเห็น รวมไปถึงสำคัญต่อโภชนาการ และสุขภาพของเรา กลุ่มสารสำคัญนี้ประกอบด้วย กรดอีโคซะเพนตาอีโนอิก (eicosapentaenoic acid ; EPA และ กรดโดโคซาเฮกซะอีโนอิก (Docosahexaenoic acid, DHA) สำหรับ ไข่ไข่ออเมก้า-3 เป็นไข่ไก่ที่มีโอเมก้า-3 ปริมาณสูงมากกว่าไข่ธรรมดา การเลี้ยงเพื่อให้มี โอเมก้า-3 ปริมาณสูงๆ ในไข่นั้น ขึ้นอยู่กับชนิดแหล่งอาหารที่ ไข่เลี้ยง ซึ่งแหล่งอาหารที่ช่วยเสริมให้ไข่สร้างโอเมก้า-3 ในปริมาณสูงๆ นั้นส่วนใหญ่มาจากแหล่งพืชให้น้ำมัน ข้าวโพด ถั่วเหลืองแห้ง เมล็ดธัญพืช เป็นต้น อย่างไรก็ตาม สาหร่ายเป็นหนึ่งในแหล่งอาหารที่ช่วยเสริมสร้าง EPA ในไข่ไก่ให้มีปริมาณสูง ซึ่งในทางการแพทย์ EPA สามารถเพิ่มการไหลเวียนของโลหิตและลดการสะสมของ ไขมันเลือดได้

มีรายงานจาก Algae Industry Magazine ว่ากลุ่ม เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ปีกในประเทศจีนนำสาหร่ายสายพันธุ์ Nannochloropsis ผสมลงไปในอาหาร เพื่อเลี้ยงไก่ไข่ พบว่า EPA ที่มีอยู่ในสาหร่าย Nannochloropsis ถูกถ่ายโอน จากสาหร่ายไปยังไข่แดงของไก่ที่ทำการเลี้ยง เมื่อนำไข่นี้มา ทดสอบ โดย PONY organization แสดงให้เห็นว่าการ ผสมสาหร่าย Nannochloropsis ซึ่งมี EPA เมื่อนำไป เลี้ยงไก่ไข่จะไปช่วยเพิ่มปริมาณ EPA รวมไปถึงวิตามินเอ และกรดไขมันไม่อิ่มตัวอื่นๆ ในไข่ไก่ ซึ่งต่อมากายหลัง กระบวนการนี้ถูกพัฒนาต่อยอดโดยบริษัท ENN Science and Technology Development ภายใต้การนำเสนองานของ Microalgae Center in ENN Energy Research Institute ซึ่งเป็นองค์กรวิจัยการแปรรูปและพัฒนาสาหร่าย ชั้นนำของประเทศจีน ในปี 2558 ทั้งนี้ไม่เพียงแต่สาหร่าย Nannochloropsis ที่พบว่าสามารถเพิ่มปริมาณ EPA ใน ไข่ไก่ได้เท่านั้น ยังมีสาหร่ายสายพันธุ์อื่นๆ เช่น Chlorella, Dunaliella และ Schizochytrium เป็นต้น

อย่างไรก็ตามจากรายงานของ Algae Industry Magazine ยังพบว่าคนชั้นกลาง ไปจนถึงชนชั้นสูงของ ประเทศจีน มีความต้องการไข่ไก่ที่เสริมด้วย EPA ใน ปริมาณที่มากขึ้น ทำให้ไข่ไก่ที่เสริมด้วย EPA มีราคาที่สูงกว่า 10 เท่าราคาปกติของไข่ธรรมดา

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสาหร่ายมีศักยภาพในการนำมาใช้ เป็นแหล่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า และคุณค่าทางโภชนาการ ให้ไข่ไก่ได้ ไม่แพ้อาหารจากแหล่งอื่นๆ ที่เดียว

เอกสารอ้างอิง

Algae Industry Magazine. 2016. Demand booming in China for algal EPA-fortified eggs. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.algaeindustrymagazine.com/demand-booming-china-algal-epa-fortified-eggs/>.

นวลจันทร์ ใจใส

ศูนย์ความหลากหลายทางชีวภาพ
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย