

Newspaper : Naew Na	Date: 24 December 2017
'HEADLINE' : ผลิตภัณฑ์'Pro-Fruits'	Page: 7
Section : สังคมกีฬา	Column Inch : 33
Circulation : 900,000	PR Value : 89,100

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์

สำหรับเยาวชน

ผลิตภัณฑ์'Pro-Fruits'



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ประสบผลสำเร็จในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ "Pro-Fruits" ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่พัฒนาเสริมเชื้อโพรไบโอติก (Probiotic) ที่มีประโยชน์ ช่วยปรับสภาพความสมดุลของจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหาร เพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยและดูดซึมอาหารได้ดีขึ้น และช่วยส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคให้แข็งแรง

คุณสมบัติของเชื้อที่เป็นองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ "Pro-Fruits" เป็นจุลินทรีย์จากธรรมชาติ ที่มีคุณสมบัติเป็นเชื้อโพรไบโอติกตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น 1.อยู่รอดได้ในสภาวะของกระเพาะอาหารและลำไส้ 2.ทำลายเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร 3.สร้างเอนไซม์ช่วยย่อย 4.ไม่คัดค้านยาปฏิชีวนะที่ใช้ในทางการแพทย์ 5.มีความปลอดภัยค่า LD50 > 109 และ 6.มีการวิเคราะห์เอกลักษณ์ของสกุล (genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (strain)

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ "Pro-Fruits" ประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก คือ 1.การผลิตหัวเชื้อโพรไบโอติก ผลิตโดยกระบวนการที่สะอาดและปลอดเชื้อ (Aseptic technique) โดยใช้ถังหมัก (Fermenter) ที่มีการควบคุมปัจจัยให้เหมาะสมต่อการเจริญของจุลินทรีย์ 2.การเตรียมผลไม้ที่เป็นวัตถุดิบนำผลไม้ เช่น สตรอเบอร์รี่ สับปะรด ฯลฯ มาทำการตัดแต่งและทำความสะอาด และ 3.การผสมเชื้อโพรไบโอติกและการทำแห้ง ด้วยเทคนิคที่พัฒนาโดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เชื้อโพรไบโอติกจะแพร่เข้าสู่เนื้อผลไม้ตามความเข้มข้นที่กำหนดไว้ก่อนนำมาทำแห้งด้วยวิธี vacuum freeze drying ซึ่งทำให้ผลไม้ยังคงรสชาติและปริมาณเชื้อโพรไบโอติกไว้ได้

กองประชาสัมพันธ์

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย