

Date: 03 January 2019

Page: B11

Column Inch: 72

PR Value: 228,960

แปลงโฉมข้าวไทย
สู่ไส้กรอกเจ

นวัตกรรมทำเงิน

นวัตกรรมจากข้าวไทย ภายใต้โครงการ
วิจัยสามารถแปรรูปข้าวสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่
กลุ่มอาหารใหม่ที่มีความหลากหลาย
มีนวัตกรรม และความแตกต่าง ตอบ
สนองเทรนด์เพื่อสุขภาพของผู้บริโภค
ในตลาดโลก

ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้แปรรูปจากข้าว มี 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1.ไส้กรอกแปรรูป จากข้าว 2.เต้าหู้ เต้าฮวย ปราศจาก ถั่วเหลืองจากข้าว 3.ซีลสดมันฝรั่ง จากข้าว และ 4.ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตและ โยเกิร์ตพร้อมดื่มมันฝรั่งจากข้าวกล้อง โดยทั้งหมดเป็นโครงการวิจัยจากศูนย์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งไทยในต่างประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผลิตภัณฑ์แรก ใส่กรอกแปรรูป
จากข้าว ที่ไม่มีส่วนผสมจากเนื้อสัตว์
แต่มีวัตถุดิบส่วนประกอบสำคัญจาก
ข้าวกล้อง ทำให้มีปริมาณไขมันน้อย มี
ปริมาณโปรตีนสูงเมื่อเทียบกับใส่กรอก
หมูและใส่กรอกไก่ ถือเป็นใส่กรอก
มังสวิรัตที่มีพลังงานต่ำ



วว. วิจัยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว

ผลิตภัณฑ์ที่เต้าหู้ เต้าฮวย ปราศจาก
ถั่วเหลืองจากข้าว จะมีส่วนประกอบของ
น้ำมันงา แป้งข้าวเจ้า และโปรตีนจาก
โซีนเบอร์รี่ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เต้าหู้จากข้าว มี
ความเหมาะสมกับกลุ่มที่แพ้โปรตีนจาก
ถั่วเหลือง อีกทั้งผลิตภัณฑ์นี้คุณสมบัต
ยั่วให้พลังงานและมีวิตามิน รวมถึง
สามารถรับประทานผลิตภัณฑ์ได้ทุกวัน

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตมั่งคั่งวิติจากข้าว
โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่เริ่มจากการศึกษา
และคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวและเป็น
แหล่งแคลเซียมได้ จึงมีความเหมาะสม

กับกลุ่มผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนจากนํ้านม
สัตว์ พร้อมกับให้พลังงานและมีวิตามิน
อีกทั้งผลิตภัณฑ์ยังปราศจากกลูเตน ตัว
เหลือง นํ้านมสัตว์ และคอเลสเตอรอล

ผลิตภัณฑ์ไทยเกิดข้าวกล้องและผลิตภัณฑ์ไทยเกิดพร้อมดื่มม่วงสวีตจากข้าวกล้อง โดยไทยเกิดข้าวกล้องมีส่วนประกอบจากน้ำนมข้าวกล้อง และโปรตีนจากข้าวกล้องสกัด มีการปรุงแต่งกลิ่น รสชาติเลียนแบบธรรมชาติ อีกทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการที่ประโยชน์ต่อร่างกาย กลุ่มเล็กโตมาชิลส์

ส่วนผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรส์ มีส่วนประกอบจากโยเกิร์ตข้าวกล้อง นำนมข้าว พร้อมปรุงแต่งกลิ่นสี และรสชาติเลียนแบบธรรมชาติ อีกทั้งเมื่อนำไปทดสอบกับผู้บริโภคต่างให้การยอมรับในระดับสูง

สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในโครงการวิจัย เนื่องจากต้องการพัฒนาสูตรและเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าว เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค กลุ่มมะเร็งรังไข่และกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป รวมถึงช่วยทดแทนการบริโภคเนื้อสัตว์ อีกทั้งจะทำให้ชาวไทยสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่ได้จำนวนมาก

อย่างไรก็ตาม โครงการวิจัยดังกล่าว เป็นเพียงส่วนหนึ่งของศูนย์เชี่ยวชาญ นวัตกรรมอาหารสุขภาพ โดย วว.ยังมี ศูนย์อื่นๆ และมันักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญ หลากหลายสาขา รวมถึงมีการให้บริการ แบบครบวงจร ทั้งบริการวิเคราะห์ ทดสอบและการให้บริการงานวิจัยต่างๆ เพื่อร่วมส่งเสริมพัฒนาผู้ประกอบการ ไทยให้เพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน ในโลก และสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มี มูลค่าเพิ่มขึ้น

อีกทั้งเชื่อมั่นว่า ผลิตภัณฑ์ใหม่
ที่แปรรูปจากข้าวกลุ่มใหม่นี้มีโอกา
สเติบโตได้ดีในตลาดโลกอย่างแน่นอน ■