

วว.ชงเทคโนโลยี ‘น้ำสลัดไร้ไขมัน’ เอกชนรับต่อยอด ผลิตเชิงพาณิชย์

ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เปิดเผยว่า จากความสำเร็จของฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ในการพัฒนา “น้ำสลัดไร้ไขมัน” ที่ผลิตจากปลายข้าว เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมนั้น วว.จะถ่ายทอดเทคโนโลยีดังกล่าวให้แก่ บริษัทมาลีบางกอก จำกัด เพื่อผลิตและจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ นับเป็นการสนับสนุนเทคโนโลยีจากภูมิปัญญานักวิจัยไทย

ดร.ไศรดำ วัลภา นักวิชาการประจำฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร กล่าวเพิ่มเติมว่า “น้ำสลัดไร้ไขมันจากปลายข้าว” เป็นความสำเร็จจากการวิจัยและพัฒนาได้จากการนำข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 หรือข้าวหอมมะลิ พัฒนาเป็นแป้งข้าวบริสุทธิ์ ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นสารให้ความข้นหนืดที่ดีเมื่อเย็นตัวลงจะไม่จับเป็นก้อนเหมือนแป้งข้าวบางชนิด โดยทำหน้าที่แทนไขมันในน้ำสลัด เป็นผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์น้ำสลัดที่จำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด

ด้วยคุณสมบัติพิเศษของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดไร้ไขมันที่ไม่เติมน้ำตาลและน้ำมัน จะช่วยลดคอเลสเตอรอลป้องกันหลอดเลือดอุดตัน เบาหวาน และโรคอ้วน จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพและผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก