

WWW.KOMCHADLUEK.NET

วว.ทำน้ำผลไม้ต้านมะเร็งรสชาติอร่อย-ให้พลังงานสูง-ไร้ไขมัน

วว.เพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรจับผลไม้ไทยแต่งตัวเป็นเครื่องดื่มเสริมสุขภาพ น้ำผลไม้รวม น้ำมังคุด น้ำกล้วยหอมและน้ำมะม่วงหิมพานต์ ชูคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ลดเสี่ยงมะเร็ง ไร้ไขมันและคอเลสเตอรอล ประกาศหาผู้ประกอบการต่อยอดเชิงพาณิชย์

ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กล่าวว่า น้ำผลไม้รวมไลโคเอ็ม (LYCO M) เป็นผลงานจากโครงการวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่ม เพื่อลดภาวะเสี่ยงโรคมะเร็งในผู้สูงอายุจากพืชผักผลไม้ มีส่วนผสมของผักผลไม้ที่อุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งลดโอกาสเกิดโรคมะเร็ง

ทีมวิจัยในฝ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติคัดเลือกผักผลไม้ไทยคือ ฟักทอง มะเขือเทศ แดง โม แก้วมังกรและแครอท มาตรวจวิเคราะห์สารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ ซึ่งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการเฉพาะที่คิดค้นขึ้น จนได้สูตรเครื่องดื่มไลโคเอ็ม ซึ่งไม่มีส่วนผสมของสารสังเคราะห์ น้ำตาลและสารปรุงแต่งแต่อย่างใด

ผลิตภัณฑ์ยังมีสีตามธรรมชาติรสชาติดกกลมกล่อมตามธรรมชาติ พร้อมด้วยส่วนผสมของเนื้อผลไม้ปั่น เพื่อเพิ่มกากใยอาหาร ช่วยการทำงานของระบบขับถ่าย

นอกจากน้ำผลไม้รวมไลโคเอ็มแล้วผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากโครงการวิจัยฯ ยังมีน้ำกาหยู น้ำกล้วยหอมและน้ำมังคุด หากมีโอกาสต่อยอดผลิตเชิงพาณิชย์ จะช่วยให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น เพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค ที่จะได้รับเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งยังนำไปสู่การเปิดตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ไทย

"ผลไม้วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นประเภทมาตรฐานอย่างมังคุดก็ใช้เกรดต่ำ ไม่สามารถส่งออก ก็นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพคือ น้ำมังคุดพร้อมดื่ม น้ำมังคุดเข้มข้นชนิดหวานเพื่อผสมน้ำขิงดื่ม และน้ำมังคุดเข้มข้นชนิดเปรี้ยวเพื่อผสมน้ำขิงดื่ม จากการวิเคราะห์พบว่าน้ำมังคุดทั้งสามให้พลังงานสูง ไร้ไขมันและคอเลสเตอรอล" ผู้ว่าการ วว.กล่าว

ส่วนน้ำกาหยูเป็นการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าให้ผลมะม่วงหิมพานต์หรือที่ภาษามลายูเรียกว่ากาหยู ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีค่าความหวานสูง แต่ก็ไม่มีคอเลสเตอรอล เหมาะจะจิบจางกับน้ำสะอาด หรือใช้เพิ่มความหวานให้เครื่องดื่มอื่นๆ รวมทั้งผสมโซดาดื่มเพื่อความสดชื่นของร่างกาย

วว.จะเปิดตัวผลงานเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพข้างต้นเพื่อหาผู้สนใจรับถ่ายทอดเทคโนโลยีในการผลิตออกสู่ตลาด ในงานเปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว. ระหว่างวันที่ 23-24 พฤษภาคมนี้ ณ โรงแรมโซฟิเทล ลาดพร้าว กรุงเทพฯ