

วว. วิจัยผลิตภัณฑ์ “Green & Sustainable Food”



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ประสบผลสำเร็จในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ “Green & Sustainable Food” ในรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ส่วนผสมอาหาร ฯลฯ เหมาะสำหรับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ทุกคนในสังคม ด้วยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ โดยมุ่งเน้นการดำเนินงานและกระบวนการวิจัยพัฒนาที่ช่วยลดการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ มีกระบวนการสกัดสารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และ Zero Waste อาทิ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจิ้งหรีดไร้กูลูเตน โดย วว. นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงจิ้งหรีดปลอดสารพิษ/ไร้กูลูเตน/โปรตีนสูง ทดแทนเนื้อสัตว์ ช่วยลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ให้แก่ผู้ประกอบการ และมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ คูกี้ น้ำพริกเผา น้ำปลาหวาน และจิ้งหรีด/สะตอปรุงรสกรอบพร้อมทาน เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสารกาบาสูง วว. ประสบผลสำเร็จศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสื่อประสาทสำหรับอาการนอนไม่หลับ โดยคัดเลือกวัตถุดิบที่มีปริมาณสารกาบาสูง ได้แก่ แมล่อน ใบชาแห้ง ข้าวกล้องงอก และมะเขือเทศ นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ เครื่องดื่มชาแมล่อน โยเกิร์ตมันม่วง อาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้องงอกหอมมะลิ/ข้าวกล้องงอกหอมมะลิแดงและข้าวไรซ์เบอร์รี่

เครื่องดื่มเจลลี่สมุนไพร มีส่วนประกอบของพืชและสมุนไพร ที่เป็นแหล่งของสารเมลาโทนินตามธรรมชาติ มีส่วนช่วยในการลดภาวะเครียดโดยการชักนำให้เกิดการพักผ่อน และป้องกันโรคที่มีสาเหตุจากภาวะเครียด ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเนื้อนิ่ม รสชาติที่เหมาะสมกับผู้บริโภคทุกวัย สามารถรับประทานได้ง่าย เหมาะกับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งมีแนวโน้มประชากรผู้สูงอายุที่เพิ่มขึ้น และวัยทำงานหรือบุคคลที่มีภาวะโรคเครียดที่พบได้มากในสังคมปัจจุบัน โดยในประชากรกลุ่มผู้สูงอายุร่างกายจะสร้างสารเมลาโทนินลดลง และมักพบอาการนอนไม่หลับ ทำให้มีความจำเป็นต้องได้รับเมลาโทนินเพิ่มจากอาหารที่บริโภคเข้าไป และเนื่องจากอยู่ในรูปแบบเจลลี่ที่มีปริมาณน้ำน้อย ทำให้สามารถรับประทานก่อนนอนได้ โดยไม่ต้องกังวลเรื่องการเข้าห้องน้ำยามวิกาล

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดและสารสกัดจากเห็ด



◀◀ **ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเบต้ากลูแคนจากเห็ด** อยู่ในรูปแบบเม็ด ช่วยลดสภาวะปวด อักเสบของข้อที่เกิดจากอาการโรคเกาต์ และเป็นอีกทางเลือกในการบรรเทาอาการอักเสบที่เกิดเนื่องจากสภาวะของโรคเกาต์ สกัดสารสำคัญจากเห็ด 3 ชนิด ได้แก่ เห็ดหอม (มีฤทธิ์ลดการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับการกระตุ้นการอักเสบ) เห็ดนางฟ้า (มีฤทธิ์เพิ่มการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการต้านอักเสบ) และเห็ดนางรม (มีฤทธิ์กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันในสภาวะปกติ)

◀◀ **ผลิตภัณฑ์เห็ดถั่งเช่า** วว. นำ วทน.เข้าไปส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการจังหวัดลำพูน ในการพิสูจน์สายพันธุ์เห็ด วิเคราะห์สารสำคัญ และช่วยเป็นที่ปรึกษาในการสร้างโรงผลิตเห็ด และโรงผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ขณะนี้ผลิตภัณฑ์อยู่ระหว่างดำเนินการขึ้นทะเบียน อย.

◀◀ **ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปจากเห็ด** ได้แก่ ซูบเห็ดกึ่งสำเร็จรูป ต้มแซ่บเห็ด แกงเลียงเห็ด น้ำยากะทิจากเห็ดกึ่งสำเร็จรูป เห็ดแผ่นกรอบ นกเก็ตเห็ด เครื่องต้มเห็ด

◀◀ **ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มฟังก์ชันนัล “รัสซูล่า (RUSSULA)”** จากเห็ดพื้นเมืองอีสาน เสริมการทำงานระบบภูมิคุ้มกัน และลดภาวะเสี่ยงมะเร็ง มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูง

ทั้งนี้ วว. มีศักยภาพความเข้มแข็งด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเพื่อสนับสนุนและให้บริการ สร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารมานานกว่า 30 ปี มุ่งวิจัยและพัฒนาด้านอาหารตั้งแต่วัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส่วนผสมอาหารจากธรรมชาติ (Natural Functional Ingredients) รวมถึงการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทั้งในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Dietary Supplements) ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่ (Functional Foods) จนถึงการผลิตสู่เชิงพาณิชย์

วว. พร้อมให้การสนับสนุนผู้ประกอบการไทยด้วยการให้บริการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ รวมทั้งบริการวิเคราะห์ทดสอบ สอบเทียบ รับรองระบบคุณภาพและบริการ ตลอดจนการให้บริการด้านโครงสร้างพื้นฐาน ได้แก่ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร หรือ FISP ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP พร้อมห้องปฏิบัติการวิจัยพัฒนาและห้องปฏิบัติการในการตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง ถือเป็นศูนย์บ่มเพาะเทคโนโลยีเพื่อนำไปใช้พัฒนาต่อยอดธุรกิจ โดยให้บริการกับผู้ประกอบการสำหรับทดลองผลิตสินค้าในช่วงที่ผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่งจะเริ่มต้นกิจการ หรือในระยะรอการสร้างโรงงานของผู้ประกอบการ หรืออยู่ในช่วงของการทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์เพื่อลดความเสี่ยงจากการลงทุนสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่

สำหรับการดำเนินงานด้านอุตสาหกรรมอาหารของ วว. ผู้สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและขอรับบริการปรึกษาได้ที่ ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ วว. โทร. 0 2577 9000/ 0 2577 9137 โทรสาร 0 2577 9009/ 0 2577 9137 E-mail : innofood@tistr.or.th

.....