

วิจัยไอศกรีมนมข้าวหอมมะลิ คว่ำรางวัลประกวดที่เบลเยียม

ไอศกรีมนมต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิ

ปราศจากน้ำตาล อีกหนึ่งผลงานของนายณัฐชรัฐ แพกุล อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี นักวิจัยที่ได้นำต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิที่งอกหลังการเกี่ยวข้าวมาพัฒนาให้มีคุณค่าทางโภชนาการและสร้างมูลค่าเพิ่ม

นายณัฐชรัฐเล่าว่า ข้าวหอมมะลินอกจากความเหนียวนุ่มของข้าวที่ดีแล้ว ยังมีกลิ่นหอมคล้ายดอกมะลิ จึงส่งผลให้เป็นข้าวที่ชื่นชอบของผู้บริโภค แต่ในปัจจุบันราคาข้าวตกต่ำ ตนจึงอยากช่วย

ชาวนาโดยคิดค้นเมนูจากข้าว ส่วนใหญ่จะนิยมนำเมล็ดข้าวมาทำเพื่อสร้างมูลค่าและโภชนาการทางอาหาร จากการสังเกตหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิจะมีต้นข้าวอ่อนงอกขึ้นมาใหม่จากต้นเดิม เมื่อศึกษาพบว่าในต้นข้าวอ่อนมีสารต้านอนุมูลอิสระและสารคลอโรฟิลล์สูง นอกจากนี้ยังมี

เอกลักษณ์ที่เฉพาะตัวคือ กลิ่น และมีสีเขียว

ทั้งนี้ ไอศกรีมเป็นอาหารที่ให้พลังงาน ไขมันและน้ำตาลสูง ตนจึงอยากวิจัยและพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล มีรสชาติและความหวานที่ใกล้เคียงน้ำตาล อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำเพียง 2.1 กิโลแคลอรี โดยน้ำตาลที่บริโภคโดยทั่วไปมีถึง 4 กิโล

แคลอรี ซึ่งมอลทิทอล เป็นสารให้ความหวานในกลุ่มของน้ำตาลแอลกอฮอล์ มีผลทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถนำไปเป็นอาหารได้จึงไม่ก่อให้เกิดฟันผุ

ล่าสุด ผลงานดังกล่าวคว่ำรางวัลเหรียญทองจากการ

เข้าร่วมประกวด The 65th World Exhibition on Inventions, Research and New Technologies (Brussels Innova 2016) ณ ประเทศเบลเยียม โดยมีนักวิจัย 4,000 คน จาก 20 ประเทศ ส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเข้าประกวดกว่า 300 ผลงาน.

