



ไอศกรีมต้นข้าวอ่อนหอมมะลิ รางวัลระดับโลกไอเดียคนไทย



ไทย เป็นประเทศเกษตรกรรม ในน้ำมีปลา
ในนามีข้าว และข้าวหอมมะลิของไทยก็ได้ชื่อว่ามี
คุณภาพ และอร่อยที่สุดพันธุ์หนึ่งของโลก

ข้าวถูกนำมาแปรรูปเป็นอาหารต่าง ๆ ได้อย่างมากมาย และล่าสุดกับ “ไอศกรีมนมต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิปราศจากน้ำตาล” อีกหนึ่งผลงานของไทย “นายณัฐรัฐ แพทกุล” นักวิจัยและอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี ที่สามารถคว้า Gold Medal (เหรียญทอง) จากการเข้าร่วมประกวด The 65th World Exhibition on Inventions, Research and New Technologies (Brussels Innova 2016) ณ ประเทศเบลเยียม ซึ่งเวทีนี้มีนักวิจัย 4,000 คน จาก 20 ประเทศ ส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม เข้าประกวดกว่า 300 ผลงาน

นายณัฐรัฐ กล่าวว่า ข้าวหอมมะลิเป็นข้าวสายพันธุ์ที่มีชื่อเสียงที่สุดในประเทศไทย ปลูกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง นอกจากความเหนียวนุ่มของข้าวที่ดีแล้ว ยังมีกลิ่นหอมคล้ายดอกมะลิ จึงส่งผลให้เป็นข้าวที่ชื่นชอบของผู้บริโภค แต่ในปัจจุบันราคาข้าวในท้องตลาดไม่ดีเท่าไร ตนเองจึงอยากช่วยชาวนา คิดค้นเมนูจากข้าว ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะนิยมนำเมล็ดข้าวมาทำ เพื่อสร้างมูลค่าและโภชนาการทางอาหาร โดยจากการสังเกตหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิ จะมีต้นข้าวหอมมะลิที่งอกขึ้นมาใหม่ จากต้นเดิม ตนเองจึงนำมาทำการศึกษาต้นข้าวหอมมะลิ พบว่า ในต้นข้าวอ่อนหอมมะลิมีสารต้านอนุมูลอิสระและสารคลอโรฟิลล์สูง นอกจากนี้ยังมีเอกลักษณ์ที่เฉพาะตัว คือ กลิ่น สี มีสีเขียว

สำหรับไอศกรีมเป็นอาหารหวานที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย แต่จัดเป็นอาหารที่ให้พลังงาน ไขมัน และน้ำตาลสูง ตนเองจึงอยากวิจัย

และพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการ โดยการใส่สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล โดยมีลทอลเป็นสารให้ความหวานที่ใกล้เคียงกับน้ำตาล มีรสชาติ และความหวานที่ใกล้เคียงน้ำตาล อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำ ซึ่งมีเพียง 2.1 กิโลแคลอรี โดยที่ในน้ำตาลที่บริโภคโดยทั่วไปมีถึง 4 กิโลแคลอรี ซึ่งมีลทอลเป็นสารให้ความหวานในกลุ่มของน้ำตาลแอลกอฮอล์ มีผลทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถนำไปเป็นอาหารได้จึงไม่ก่อให้เกิดฟันผุ

“เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมในแง่การนำเสนออื่นของพืชเศรษฐกิจ ที่ไม่ได้ไปบริโภคโดยทั่วไปนำมาใช้ประโยชน์ ที่สร้างความแตกต่างจากไอศกรีมทั่วไป จึงได้นำต้นข้าวอ่อนหอมมะลิที่งอกหลังการเกี่ยวข้าว มาเป็นส่วนผสม เกิดเป็นเมนูอาหารหวาน ไอศกรีมเมล็ดต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิปราศจากน้ำตาล”

ผลงานชิ้นนี้เป็นการต่อยอดจากผลผลิตที่มีอยู่ โดยอาศัยความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยี สู่อการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตเดิม สอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0

ไอศกรีมเมล็ดต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิปราศจากน้ำตาล เป็นอีกหนึ่งผลงานที่จะถูกจัดแสดง ในงานแสดงผลงานนวัตกรรม งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ ของอาจารย์และนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี ระหว่างวันที่ 18-20 มกราคม 2560 ณ มทร.ธัญบุรี คลอง 6 พร้อมกิจกรรมความรู้อีกมากมาย โดยเปิดให้ผู้สนใจเข้าชมฟรี.

นภาพร พันธ์ชาติ
napapornp@dailynews.co.th