

# นักวิจัยไทย ไอเดียบรรเจิด ไอศกรีมนมต้นข้าวอ่อนข้าวหอม มะลิปราศจากน้ำตาล คว่าเหริยญทองที่เวทีเบลเยี่ยม



ไอศกรีมนมต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิปราศจากน้ำตาล อีกหนึ่งผลงานของนักวิจัยไทย นาย ณ์รัฐรัฐ แพกุล นักวิจัย และอาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี นำต้นอ่อนข้าวหอมมะลิที่งอกหลังการเกี่ยวข้าว ที่มีสารคลอโรฟิลล์สูง และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง พัฒนาในด้านของคุณค่าทางโภชนาการ และใช้ มอลทิโมล สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล ซึ่งเป็นสารให้ความหวานในกลุ่มของน้ำตาล แอลกอฮอล์ ที่ให้พลังงานต่ำ

นายณ์รัฐรัฐ แพกุล เล่าว่า ข้าวหอมมะลิเป็นข้าวสายพันธุ์ที่มีชื่อเสียงที่สุดในประเทศไทย ปลูกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง นอกจากความเหนียวนุ่มของข้าวที่ดีแล้ว ยังมีกลิ่นหอมคล้ายดอกมะลิ จึงส่งผลให้เป็นข้าวที่ชื่นชอบของผู้บริโภค แต่ในปัจจุบันราคาข้าวในท้องตลาดไม่ดีเท่าไร ตนเองจึงอยากช่วยชาวนา คิดค้นเมนูจากข้าว ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะนิยมนำเมล็ดข้าวมาทำ เพื่อสร้างมูลค่าและโภชนาการทางอาหาร โดยจากการสังเกตหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิ จะมีต้นข้าวหอมมะลิที่งอกขึ้นมาใหม่ จากต้นเดิม ตนเองจึงนำมาทำการศึกษาต้นข้าวหอมมะลิ พบว่า ในต้นข้าวอ่อนหอมมะลิมีสารต้านอนุมูลอิสระและสารคลอโรฟิลล์สูง นอกจากนี้ยังมีเอกลักษณ์ที่เฉพาะตัวคือ กลิ่น สี มีสีเขียว

สำหรับไอศกรีมเป็นอาหารหวานที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย แต่จัดเป็นอาหารที่ให้พลังงานไขมัน และน้ำตาลสูง ตนเองจึงอยากวิจัยและพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการ โดยการใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล โดยมอลทิทอลเป็นสารให้ความหวานที่ใกล้เคียงกับน้ำตาล มีรสชาติ และความหวานที่ใกล้เคียงน้ำตาล อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำ ซึ่งมีเพียง 2.1 กิโลแคลอรี โดยที่ในน้ำตาลที่บริโภคโดยทั่วไปมีถึง 4 กิโลแคลอรี ซึ่งมอลทิทอลเป็นสารให้ความหวานในกลุ่มของน้ำตาลแอลกอฮอล์ มีผลทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถนำไปเป็นอาหารได้จึงไม่ก่อให้เกิดฟันผุ และเพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมในแง่การนำส่วนอื่นของพืชเศรษฐกิจที่ไม่ได้ไปบริโภคโดยทั่วไปนำมาใช้ประโยชน์ ที่สร้างความแตกต่างจากไอศกรีมทั่วไป จึงได้นำต้นอ่อนข้าวหอมมะลิที่งอกหลังการเกี่ยวข้าว มาเป็นส่วนผสม เกิดเป็นเมนูอาหารหวาน ไอศกรีมนมต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิปราศจากน้ำตาล

ล่าสุดผลงาน ไอศกรีมนมต้นข้าวอ่อนข้าวหอมมะลิปราศจากน้ำตาล ได้คว้า Gold Medal (เหรียญทอง) จากการเข้าร่วมประกวด The 65th World Exhibition on Inventions, Research and New Technologies (Brussels Innova 2016) ณ ประเทศเบลเยียม โดยมีนักวิจัย 4,000 คน จาก 20 ประเทศ ส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม เข้าประกวดกว่า 300 ผลงาน ซึ่งผู้ใดสนใจสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ อ.ณัฐชรัส แพกุล โทร.089-2521300

ขอขอบคุณข้อมูลและภาพข่าวจาก : Press Release, Local วันที่ 19 ธันวาคม 2559