



กรมวิทยาศาสตร์บริการ  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



วศ.อว. พัฒนาอาหารชุมชนสู่อาหารแห่งอนาคต  
ล่าสุดพัฒนาอาหารจากเศษดักแด้นอนไหมอีรี่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนสูง  
ปลอดภัย รสชาติอร่อย



วันที่ 22 มีนาคม 2567 นางสาวศุภมาส อิศรภักดี รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) กล่าวว่า ปัจจุบัน นวัตกรรม “อาหารแห่งอนาคต (Future Food)” ในตลาดโลกมีแนวโน้มเติบโตอย่างมาก อีกทั้งประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลก จึงได้มอบหมายให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ขับเคลื่อนสร้างความมั่นคงด้านเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิต ด้วยการนำวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีสู่การพัฒนาองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารชุมชน สนับสนุนให้ผู้ประกอบการมีโอกาสพัฒนานวัตกรรมอาหารในรูปแบบใหม่ที่แตกต่างตรงความต้องการของตลาด และสามารถสร้างความได้เปรียบในตลาดภายในประเทศและตลาดโลก

นายแพทย์รุ่งเรือง กิจผาติ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กล่าวว่า เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของท่านรัฐมนตรี อว. กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้จัดทำโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอาหารในเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการผู้บริโภคโดยการนำวัตถุดิบอาหารแมลงที่มีโปรตีนสูงและเป็นส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตเส้นไหมมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพความปลอดภัย ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนพัฒนาเทคนิคการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพให้ทันสมัย จะเป็นการผลักดันธุรกิจอาหารของประเทศให้เข้มแข็งเติบโตอย่างยั่งยืน

ล่าสุด ทีมนักวิจัยด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร วศ. ได้ร่วมมือกับศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 5 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จ.ขอนแก่น ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากนอนไหมอีรี่ให้กับผู้ประกอบการกลุ่มทอผ้าบ้านหนองหญ้าปล้อง อ.มัญจาคีรี จ.ขอนแก่น โดยใช้โรงงานต้นแบบอาหารเพื่อให้

ผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ฯ ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากหนอนไหมอีรีในเชิงพาณิชย์

ทั้งนี้ จากนี้ทีมีวิจัยฯ ได้ตั้งเจตจำนงร่วมกับกลุ่มทอผ้าบ้านหนองหญ้าปล้องฯ ในการนำหนอนไหมอีรีมาเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับตลาดชุมชน ทางกลุ่มมีการเลี้ยงหนอนไหมอีรีทั้งชุมชน มีการผลิตดักแด้เพื่อนำมาทอเป็นผ้าไหมอีรีส่งขายตลาดภายในและต่างประเทศ แต่ในส่วนตัวดักแด้ที่เหลือจากการสาวไหมแล้ว มีปริมาณมากถึง 3-4 ตัน ต่อเดือน ซึ่งหนอนไหมอีรีเป็นตัวดักแด้มีโปรตีนสูงถึงร้อยละ 70 จึงสามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจำหน่าย ลดการตกค้างของตัวดักแด้จำนวนมาก

ทีมีวิจัยฯ ได้นำตัวดักแด้จากหนอนไหมอีรีมาวิจัยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากหนอนไหมอีรี ผ่านกระบวนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภค ในห้องปฏิบัติการทดสอบรสชาติอาหารไทย และทดสอบคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ในห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพอาหาร ของ วศ. ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากหนอนไหมอีรีที่มีคุณภาพความปลอดภัย รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและเก็บรักษาไว้ได้นาน

นายแพทย์รุ่งเรืองฯ กล่าวเพิ่มเติมว่า ผลงานดังกล่าวเป็นเพียงส่วนหนึ่งของโครงการฯ ทั้งนี้ วศ. จะขับเคลื่อนสร้างความร่วมมือ ด้วยการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีสู่การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารชุมชนให้เกิดความครอบคลุมพื้นที่ทั่วประเทศ เพื่อเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและคุณภาพชีวิตประชาชนอย่างยั่งยืน