

10สุดยอดธุรกิจนวัตกรรมปี2552

ที่ โรงแรมซูลแมน บางกอก ดิง อุตสาหกรรม จอบโท จำกัด
 ทาวเวอร์ เมื่อเวลา 18.00 น. วันที่ 24 ธ.ค. อันดับ 6 “ไวท์ ฟลาวเวอร์” นำฝั่ง
 สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) กระทรวง อื่นที่สำนักงานการแพทย์ ของบริษัท สยามเม็ช
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แดงฟ้าวการ อิมเคอร์เนชั่นแนล จำกัด อันดับ 6 “พลา
 ประกาศผล “10 สุดยอดธุรกิจนวัตกรรม ทิน” นวัตกรรมน้ำตาลเพื่อสุขภาพ บริษัท
 ประจำปี 2552” โดยมี นายไพสิต ปันปิยม น้ำตาลวราบุรี จำกัด อันดับ 7 “นิท” ก๊วย
 รัมภ์ ประธานกรรมการนวัตกรรมแห่งชาติ เดียวกึ่งสำเร็จรูปโรัน้ำมัน ของโรงงานเส้น
 เป็นประธาน โดยอันดับ 1 ประจำปีนี้คือ ก๊วยเค็ชว น.นิษฐ์ สวรรคโลก อันดับ 8
 “คืนสอ” มุ่งยกระดับบริการอสังหาริยะ ของบริษัท “เซอร์วิส” ขนบฟังก์ชันสำหรับสุนัข ของ
 ซีที เอเชีย โรโบ-คิกส์ จำกัด อันดับ 2 คือ บริษัท อินโนเฟ็ด โปรดักส์ จำกัด อันดับ 9
 “ซีเอส” แนวป้องกันกักตเชื้อพื้นที่ป่า ชิมูล” ระบบบริหารการขนส่ง แบบค้อยเบื้อง
 ชายเลน ของบริษัท โทโยโฮบริค จำกัด ของบริษัท ดี เอ็กซ์ อินโนเวชัน จำกัด
 อันดับ 3 “เบบี้ อัมมี่” อาหารเสริมสำเร็จรูป และอันดับ 10 “ไบโอพลาสมาท” เครื่องปั้น
 สำหรับเด็กเล็กจากข้าว ของบริษัท บางซื่อ ขึ้นรูปฟิล์มพลาสติกชีวภาพแบบสามชั้น
 โรงสีไฟเขียวเม้ง จำกัด อันดับ 4 “เจซีไอ” ของบริษัท อุตสาหกรรมถุงพลาสติกไทย
 ลังคอมโพสิตบรจูก้าชแอลพีที ของบริษัท จำกัด.

เกษตรนิวส์

แอนโทไซยานิน : สีส้มอาหารจากธรรมชาติ

ในปัจจุบันมีแนวโน้มการใช้สีจากธรรมชาติจากผักหรือผลไม้มาเติมลงใน
 อาหารมากขึ้น สีแดงของแอนโทไซยานินเป็นสีจากธรรมชาติชนิดหนึ่งที่มีการศึกษา
 และใช้กันมากในอุตสาหกรรมอาหาร แอนโทไซยานินเป็นรงควัตถุที่มีบทบาทต่อสี
 ในดอกไม้ ผลไม้ และใบ ละลายในน้ำ และแอลกอฮอล์ พบได้ในผัก ผลไม้ และ
 ดอกไม้ที่มีสีม่วงแดง เช่น เปลือกมังคุด ผลองุ่น ดอกกระเจียว นอกจากนี้แอนโทไซ
 ยานินจะเป็นสารให้สีในอาหาร และเครื่องดื่มแล้วยังเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ
 ป้องกันการเกิดมะเร็ง และช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจอุด
 ตัน อย่างไรก็ตามแอนโทไซยานินมีข้อจำกัดที่สำคัญ คือ มีความเสถียรต่ำ มีการ
 เปลี่ยนแปลงของสีได้ง่าย ซึ่งเกิดได้จากหลายปัจจัย เช่น ความเป็นกรด-ด่าง (pH)
 ของอาหาร สีของแอนโทไซยานินจะคงตัวดีในอาหารหรือเครื่องดื่มที่เป็นกรด โดย
 เฉพาะที่ pH ไม่เกิน 3 ปัจจัยต่อมาคือ อุณหภูมิในกระบวนการผลิต กล่าวคือ
 แอนโทไซยานินจะสลายตัวมากขึ้นที่อุณหภูมิสูงขึ้น นอกจากนี้องค์ประกอบอื่น ๆ
 เช่น ปริมาณวิตามินซีในอาหารและออกซิเจนยังเกี่ยวข้องกับการสลายตัวของ
 แอนโทไซยานิน เนื่องจากสารที่ได้จากการทำปฏิกิริยาระหว่างวิตามินซีและ
 ออกซิเจนจะส่งผลให้โครงสร้างของแอนโทไซยานินเปลี่ยนแปลงและทำให้สีซีดจาง
 ลง ปัจจุบันในการผลิตสีผสมอาหารจากแอนโทไซยานินมีการตัดแปลงโครงสร้าง
 ทางเคมีเพื่อเพิ่มความคงตัวให้กับสีชนิดนี้ ซึ่งช่วยแก้ปัญหาการเปลี่ยนแปลงสีจาก
 แอนโทไซยานินในอาหารหรือเครื่องดื่มได้ในระดับหนึ่ง.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย