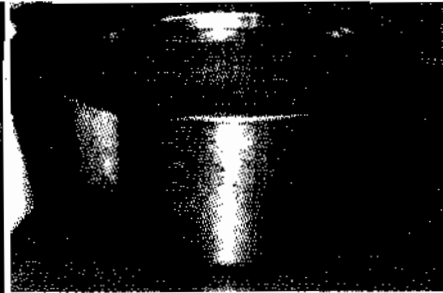


น้ำมะพร้าว น้ำหอม พงสูตรสำเร็จ

นวัตกรรมใหม่ฝีมือนักวิจัย มก.



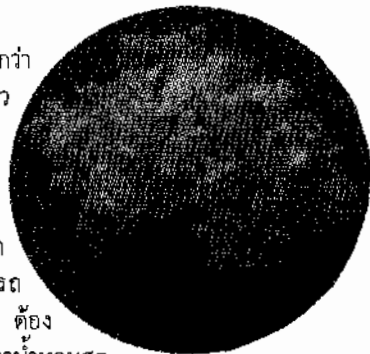
น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำหอม ผลิตเป็นผง



น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำหอม ผงที่ผสมน้ำ

ข่าวดี สำหรับนักนิยมชมชอบในการดื่มน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอม ตอนนี้ก็มีผลิตภัณฑ์ที่มีผลการพัฒนาสูตรของนักวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มก.) “**ผศ.ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์**” อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็น “**น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผง**” ที่พกพาสะดวก สามารถชงได้ในน้ำเย็น ต้มได้ทุกที่ ให้กลิ่นและรสเต็มๆ ที่สำคัญมีสารอาหารครบถ้วน

ผศ.ดร.วราภรณ์ บอกว่า เนื่องจากเห็นว่าน้ำมะพร้าวอ่อนมีประโยชน์มากมาย ที่ผ่านมามีการบริโภคจากผลสด ซึ่งบางครั้งอาจจะไม่สะดวก นอกจากนี้ บางประเทศที่ไม่สามารถปลูกมะพร้าว น้ำหอมได้ ต้องอาศัยการนำเข้าผลมะพร้าว น้ำหอมสดไปจำหน่าย ทำให้ผู้บริโภคต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง



ดังนั้นจึงคิดหากรรมวิธีและพัฒนาทำเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผง ประสบความสำเร็จระดับหนึ่ง ที่นำน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมมาแปรรูปให้เป็นน้ำมะพร้าวอ่อนชนิดผง ที่ความชื้นของผลิตภัณฑ์เท่ากับ 4.43% สามารถละลายในอุณหภูมิห้อง โดยให้มะพร้าวอ่อนน้ำหอมผง 10 กรัม ละลายในน้ำสะอาด 250 กรัม สามารถละลายกลับมาเป็นน้ำมะพร้าวที่มีลักษณะกลิ่น รส และความหอมเหมือนกับน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมสดทุกประการ

“ตอนนี้งานวิจัยเรายังไม่เสร็จสมบูรณ์ ต้องใช้เวลาอีกราว 6 เดือน แต่ปัญหาข้างขาดผู้ร่วมงาน และงบประมาณ หากวิจัยเสร็จสมบูรณ์ เท่ากับเราสามารถแก้ปัญหาในจุดนี้ ต่อไปผู้ที่ชอบดื่มน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมก็สามารถชงดื่มได้ทันที

ทุกที่ ทุกเวลา พกพาสะดวก แต่หากจะนำไปต่อยอดเพื่อทำเป็นเชิงธุรกิจ อย่างน้อยต้องลงทุนซื้อเครื่องทำแห้งผงขนาดเล็กอย่างน้อยราคา 5 ล้านบาท เมื่อคำนวณแล้วตามว่าราคากับน้ำสดๆ จากผลนั้นอาจแพงกว่า แต่ถ้าเทียบกับน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมแปรรูปที่บรรจุกล่องที่ขายทั่วไป กล่องละ 25 บาท ราคาสู้ได้ ที่สำคัญผลิตภัณฑ์ที่ได้มา ยังเหมาะกับการนำไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอื่นๆ ที่ไม่ใช่อาหาร เช่น อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง อุตสาหกรรมยา เป็นต้น” ผศ.ดร.วราภรณ์ กล่าว

ด้านคุณค่าทางโภชนาการของน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอม นั้น ผศ.ดร.วราภรณ์ บอกว่า เป็นแหล่งของเกลือแร่และวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกาย ได้แก่ โซเดียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม แคลเซียม แมกนีเซียม คลอไรด์ วิตามินซี บี 2, บี 5, บี 6 กรดโฟลิก กรดอะมิโน และกลูโคส ซึ่งช่วยบรรเทาความอ่อนเพลียเนื่องจากท้องเสีย หรือท้องร่วง และลดอาการเมาหลังจากการดื่มแอลกอฮอล์ นอกจากนี้ น้ำมะพร้าวอ่อนยังเป็น “สปอร์ต ดริงก์” ที่สามารถดื่มหลังการสูญเสียเหงื่อจากการเล่นกีฬาหรือออกกำลังกาย และยังมีเอสโตรเจนซึ่งสำคัญต่อการสร้างคอลลาเจนและอีลาสติน ทำให้ผิวกระชับ ยืดหยุ่นและชะลอการเกิดริ้วรอยก่อนวัยด้วย

“มีรายงานการวิจัยพบว่าน้ำมะพร้าวมีผลช่วยชะลอการเกิดโรคอัลไซเมอร์หรือความจำเสื่อมในสตรีวัยทอง ฉะนั้นการดื่มน้ำมะพร้าวเป็นประจำยังสามารถช่วยขจัดไขมัน และไม่ให้รังโรคหรือแผลเป็น เพราะสารอาหารในน้ำมะพร้าว

สามารถกระตุ้นการเจริญเติบโตและแบ่งเซลล์ได้ดี มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ ขับของเสียหรือสารพิษออกจากร่างกาย ทำให้ผิวพรรณผ่องใส ตามตำราแพทย์แผนไทย มีการใช้น้ำมะพร้าวอ่อนเป็นยามีสรรพคุณช่วยลดอาการไข้ ปวดหัวตัวร้อน ให้บรรเทาลงได้เป็นอย่างดี และใช้เป็นยาบำรุงกำลังให้คนไข้มีเรี่ยวแรงหายอ่อนเพลียได้ดีอีกด้วย” ผศ.ดร.วราภรณ์ กล่าว

นับเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ ซึ่งนอกจากจะเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรแล้วผู้ประกอบการสามารถนำไปต่อยอดเพื่อการค้าได้ในอนาคต

● **วรรณภา เข้มศรี** ●