

ออกเครื่องตีใหม่จากไบโคคา

● ไบโคคา-บริษัทโบลีเวียออกเครื่องตีน้ำค้ำผลิตจากไบโคคาที่ใช้ผลิตโคเคน

นายวิกเตอร์ เลเคซมา เจ้าของบริษัทผลิตเครื่องตีแห่งหนึ่งในโบลีเวีย เปิดเผยเมื่อวันอังคารว่า ได้ผลิตเครื่องตีชื่อ "โคคา คอลลา" ที่ทำจากไบโคคาที่ใช้ผลิตโคเคน ออกวางจำหน่าย โดยขณะนี้บริษัทได้วางจำหน่ายโคคา คอลลา 1.2 หมื่นชุดที่กรุงลารายา เมืองหลวงของโบลีเวีย ตลอดจนเมืองซานตา ครูซ และเมืองโซซาบาบมา

โคคา คอลลาเป็นเครื่องตีที่มีน้ำหนัก บรรจุน้ำที่มีรสลาโก้ขนาดครึ่งลิตรมีราคา 1.50 ดอลลาร์หรือเกือบ 50 บาท

นายเลเคซมาเปิดเผยว่า ซ้อมนี้ได้รับเลือกจากชาวโบลีเวียในท้องถิ่น โดยมาจากชื่อของไบโคคา กับชื่อของชาวชิลีรายสูงคอลล่า ผู้เคี้ยวใบชามาหลายศตวรรษแล้ว และการวางตลาดมีขึ้นหลังจากเมื่อต้นมกราคม ประธานา

ธิปไตยโอ โบราเลส ผู้นำที่เป็นชนเผ่าพื้นเมืองคนแรกของโบลีเวีย ผู้ชอบเคี้ยวไบโคคา ไม่เว้นแม้แต่ขณะไปประชุมในเวทีสหประชาชาติ ประกาศจะส่งเสริมการปลูกโคคาอีกขึ้น ด้วยการผลิตน้ำอัดลมยี่ห้อนี้เพื่อแข่งกับน้ำอัดลมยี่ห้อดัง "โคคา โคลา" ของสหรัฐ

ทั้งนี้ ไบโคคาเป็นส่วนผสมสำคัญของโคเคน แต่ชาวอินเดียนแดงในโบลีเวียใช้เคี้ยวและใช้เป็นยา มาตั้งแต่โบราณ โดยคนในแถบเทือกเขาแอนดีสก็นิยมเคี้ยวไบโคคา หรือนำไบโคคาไปทำเป็นชาดื่ม โดยใช้เป็นยากระตุ้นอย่างอ่อนๆ หรือใช้รักษาโรคแพ้ความสูง

ก่อนหน้านี้เคยมีข่าวยิวฮิวอาในออสเตรเลียเรื่องเครื่องตีโคคาเพื่อนชื่อโคเคนที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับโคเคนแต่อย่างใด และเมื่อปีที่แล้วมีรายงานข่าวพบโคเคนเจอบนจำนวนเล็กน้อยในเครื่องตีกระหังแดงในหลายประเทศด้วย

กรุงรัตนบุรี กิจ

ปีที่ 9 ฉบับที่ 7676 วันศุกร์ที่ 16 เมษายน พ.ศ. 1553 หน้า 13

มทส.วิจัยแบ่งทนาย่อยเอาใจผู้ป่วยเบาหวาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีจัดแปลงโครงสร้างโมเลกุลแป้งข้าวเจ้า สร้างคุณสมบัติใหม่ให้แป้งย่อยในลำไส้ พังใช้เป็นวัตถุดิบผลิตอาหารสุขภาพแทนแป้งข้าวโพดสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน สิ่งจับมือผู้ผลิตอาหารทอยออกกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรม

ผศ.สุรินทร์ หงษา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) เปิดเผยผลการทดลองจัดแปลงโครงสร้างแป้งข้าวเจ้าให้มีคุณสมบัติพิเศษ จนต่อการย่อยของเอนไซม์ในลำไส้เล็กและไม่จับกับกลูโคส งานวิจัยชิ้นล่าสุดนี้ได้รับความหวังสำหรับพัฒนาวัตถุดิบผสมอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

"ปัญหาใหญ่ของผู้ป่วยโรคเบาหวานคือ ไม่สามารถรับประทานอาหารที่ชนิดที่มีกลูโคสสูงอย่างแป้งน้ำตาลได้ ดังนั้น ทำอย่างไรจึงจะจัดแปลงแป้งข้าวเจ้าให้มีคุณสมบัติเหมาะสมและใช้เป็นส่วนผสมอาหารเพื่อสุขภาพหรือ Functional ingredient สำหรับผู้ป่วยได้"

ด้วยเหตุผลดังกล่าว นำมาสู่การเริ่มต้นทดลองนำแป้งข้าวเจ้าโมเลกุลที่มีปริมาณแป้งสูง

ใกล้เคียงกับแป้งข้าวโพด มาทดลองจัดแปลงโครงสร้างโมเลกุลให้แน่นขึ้น เพื่อคุณสมบัติที่ได้ ซึ่งการปรับคุณสมบัติดังกล่าวทำให้ได้ต้นแบบแป้งทนาย่อยเอนไซม์ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับวัตถุดิบที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน

"เดิมทำงานวิจัยด้านคาร์โบไฮ.ดรตและแป้งอยู่แล้วประกอบกับปัจจุบันแนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพกำลังมาแรง จึงอยากนำความรู้ด้านงานวิจัยพื้นฐานมาต่อยอดที่ได้ประโยชน์จริง โดยเริ่มวิจัยในห้องปฏิบัติการเมื่อปี 2551 จากทุนสนับสนุนของไบ.โอ.ทค-สวทช. พัฒนาแป้งข้าวทนาย่อยหรือแป้งข้าวโพดดีด้าจากแป้งข้าวเจ้า"

ทั้งนี้ปัจจุบันข้าวที่มีปริมาณแป้งสูงมีเพียงแป้งข้าวโพดเท่านั้นหากสามารถพัฒนาแป้งข้าวเจ้าให้สามารถผลิตแป้งได้ไม่ปริมาณมาก อีกทั้งมีคุณสมบัติเหมาะสม สามารถใช้เป็นส่วนผสมของอาหารเพื่อสุขภาพได้นั้น จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับแป้งข้าวจากผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายขึ้น

"แป้งทนาย่อยเอนไซม์ คือ แป้งข้าวเจ้าที่พหุพลังงานต่ำ ไม่ถูกย่อยด้วยเอนไซม์ในลำไส้เล็ก มีคุณสมบัติเทียบเท่ากับอาหาร ที่สามารถ

ผ่านเข้าสู่ร่างกายเป็นอาหารของจุลินทรีย์ในลำไส้ ช่วยสร้างความแข็งแรงให้กับเซลล์ผนังลำไส้ใหญ่" นักวิจัยอธิบายและว่า นอกจากนี้กระบวนการย่อยที่เกิดขึ้นข้างลำไส้ จะช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานน้อยกว่าปกติ อีกทั้งคุณสมบัติในการผลิตกรดไขมันที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคต่างๆ อาทิเช่น เบาหวาน โรคอ้วน โรคหัวใจ และมะเร็ง

โครงการวิจัยยังรวมถึงการศึกษาปัจจัยเกี่ยวข้องที่มีต่อกระบวนการผลิต สภาวะที่เหมาะสม เริ่มจากการให้ความร้อน การทำแห้งในห้องปฏิบัติการ กระทั่งได้ต้นแบบผลิตภัณฑ์แป้งข้าวเจ้าที่มีปริมาณแป้งทนาย่อย 39% คุณสมบัติใกล้เคียงกับแป้งที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาด ซึ่งตลาดต่างประเทศให้ความสนใจ

"หลังจากที่ได้ต้นแบบของแป้งทนาย่อยเอนไซม์แล้ว เตรียมเข้าสู่การผลิตขนาดใหญ่ โดยจะร่วมมือกับภาคเอกชนผู้ผลิตแป้งข้าวส่งออก เพื่อขยายกำลังการผลิตจากห้องปฏิบัติการสู่ระดับอุตสาหกรรม ปัจจุบันมีเอกชน 2 รายแสดงความสนใจ" นักวิจัยจากภาควิชาเทคโนโลยีสุรนารีกล่าว