

# ผลิต‘ซูปก้อนหอมหัวใหญ่’ ผลงานนักวิจัยมก.

รศ.วุฒิชัย กปิลาภุจณ์ อธิการบดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลงนามขอสงวนลิขสิทธิ์ให้ใช้ชื่อผลงานวิจัยผลิตภัณฑ์ปรุงรส “ซูปก้อนหอมหัวใหญ่” (KU Onion Cube) ผลงานของนักวิจัย มก. กับนายคมชาญ เอกเดชวุฒิ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ปกษาพันธ์ ภายใต้เครื่องหมายการค้า “Ku Ne” ซึ่งได้รับรางวัลชนะเลิศประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร 2552 (Food Innovation Contest 2009) จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแห่งประเทศไทย ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ ดร.พิสิฐฐ์ ธรรมวิที อาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม กล่าวว่ ผลิตภัณฑ์ปรุงรส “ซูปก้อนหอมหัวใหญ่” (KU Onion Cube) เป็นผลงานของนิสิตภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม-เกษตร ทำผลิตภัณฑ์ปรุงรส มีหอมหัวใหญ่เป็นส่วนประกอบหลัก ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ หอมหัวใหญ่อุดมไปด้วยแคลเซียม แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม กำมะถัน ซีลีเนียม เบต้าแคโรทีน กรดโฟลิก และฟลาโวนอยด์เคอโรเซทิน ซึ่งมีคุณประโยชน์มากมาย ทั้งลดคอเลสเตอรอลและความดันเลือด ลดอาการภูมิแพ้และหอบหืด ลดปริมาณน้ำตาลในเลือด ทำให้มีอินซูลินอิสระเพิ่มขึ้น ซึ่งช่วยในโรคเบาหวาน และอุดมไปด้วยแมกนีเซียม ช่วยป้องกันอาการท้องผูก ระบบย่อยอาหารทำงานเป็นปกติ ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันโรค ป้องกันการเกิดโรคต่างๆ เช่น โรคหัวใจ ไท้อ้วน โรคเบาหวาน และโรคมะเร็ง เป็นต้น

## เชลซีนิวส์

ฉบับที่ 22,203 วันพุธที่ 28 กรกฎาคม ๒๕๕๓ หน้า 23

## กาตอบแห่ง

การอบแห้งเป็นการถนอมอาหารโดยใช้การถ่ายเทความร้อนสู่อาหาร เพื่อให้ทำให้อาหารระเหยสู่อากาศ ส่งผลให้ปริมาณน้ำในอาหารลดลง จึงช่วยยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากปริมาณน้ำที่ลดลงทำให้เกิดการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ และปฏิกิริยาเคมีที่ไม่ต้องการ เช่น ปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน นอกจากนี้การอบแห้งยังทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะแตกต่างจากการแปรรูปด้วยวิธีอื่น ช่วยลดปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ของผลิตภัณฑ์ ทำให้ต้นทุนในการขนส่งและการเก็บรักษาลดลง อย่างไรก็ตามการอบแห้งอาจทำให้เกิดการเสื่อมสภาพของลักษณะทางประสาทสัมผัส โดยทำให้ผลิตภัณฑ์มีผิวแห้ง เกิดการหดตัว และมีการสูญเสียคุณค่าทางอาหารบางชนิด เช่น วิตามิน ไป เป็นต้น การอบแห้งอาหารสามารถทำได้หลายวิธีตั้งแต่การตากแดด ซึ่งเป็นวิธีที่ใช้น้ำแข็งแต่ไม่สะดวก สามารถทำได้ง่าย ต้นทุนต่ำ แต่ควบคุมคุณภาพในการอบแห้งได้ยาก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ อาจมีการปนเปื้อนของฝุ่นและแมลง และมีอัตราการอบแห้งของผลิตภัณฑ์ต่ำ ปัจจุบันจึงมีการพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการอบแห้งหลายประเภท เช่น เครื่องอบแห้งโดยใช้ลมร้อน ซึ่งอาศัยอากาศที่มีความร้อนสูงเป่าผ่านอาหาร ทำให้ทำให้อาหารเกิดการระเหย เครื่องอบแห้งแบบสเปร์ย์ โดยใช้การพ่นกระจายวัตถุดิบที่เป็นของเหลวเข้าไปในลมร้อน เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ลักษณะผงแห้ง เครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศอาศัยการใช้ภาวะสูญญากาศทำให้สามารถระเหยน้ำที่อุณหภูมิต่ำกว่าปกติ อย่างไรก็ตามเครื่องใช้ที่ใช้ในการอบแห้งแต่ละประเภทล้วนมีข้อดี และข้อจำกัดที่แตกต่างกัน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเลือกใช้วิธีอบแห้งที่เหมาะสมกับลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ  
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย