

วิจัยโคโคซาน ยืดอายุเต้าหู้



ฉลาด สุดๆ

โดย ปกติเต้าหู้ทั่วไปจะเก็บไว้ได้ประมาณ 3-4 วันหลังจากนั้นก็จะเริ่มเน่าเสีย เนื่องจากเต้าหู้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นสูง ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานแม้จะเก็บไว้ในตู้เย็นก็ตาม ทั้งนี้เนื่องจากเต้าหู้เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ยิ่งถ้าช่วงเทศกาลกินเจ การบริโภคเต้าหู้ก็จะสูงขึ้นไปอีก ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ ดร.อนันต์ บุญปาน ผศ.ดร.สิริแชน พงษ์สวัสดิ์ อ.ประภาพร พงษ์ไทย และ อ.ศกุนตลา สายใจ สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ร่วมกันวิจัย การนำโคโคซาน มาใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษาเต้าหู้

ดร.อนันต์ และทีมวิจัย เปิดเผย

ว่า โคโคซานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้จากวัตถุดิบธรรมชาติเป็นสารพอลิเมอร์ชีวภาพ ซึ่งเตรียมได้จากกระบวนการดีอะซิไทลเลชัน (deacetylation) ของไคติน (chitin) ที่สามารถสกัดได้จากเปลือกของสัตว์จำพวก

กุ้งและปู ซึ่งโคโคซานมีคุณสมบัติโดยทั่วไปในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ทั้งแบคทีเรียและเชื้อรา ซึ่งไม่มีพิษและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้จากการทดลองเติมโคโคซานลง

ในเต้าหู้ที่ความเข้มข้น 0, 0.01, 0.02 และ 0.03 เปอร์เซ็นต์ (ปริมาตร/ปริมาตร) พบว่า คุณภาพทางด้านเคมี ด้านกายภาพ และประสาทสัมผัสของเต้าหู้ไม่มีการเปลี่ยนแปลง แต่พบว่าจำนวนแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุให้เต้าหู้เกิดการเสื่อมเสียมีจำนวนลดลง เมื่อเทียบกับเต้าหู้ที่ไม่ได้เติมโคโคซาน

ซึ่งการใช้โคโคซานที่ 0.01 เปอร์เซ็นต์ (ปริมาตร/ปริมาตร) ร่วมกับการผลิตเต้าหู้จะมีความเหมาะสมที่สุด เนื่องจากสามารถยืดอายุการเก็บรักษาเต้าหู้ได้เป็นเวลาถึง 12 วัน

จึงนับว่าน่าจะมีความเป็นไปได้ที่จะสามารถนำโคโคซานร่วมกับการผลิตเต้าหู้ในระดับอุตสาหกรรมต่อไป.