

# ครีมเทียม-ไอติมยาว 15 นิ้ว สุดยอดนวัตกรรมข้าวไทย

**ครีมเทียมจากน้ำมันรำข้าว และ ไอศกรีมข้าว 15 นิ้ว ควีรางวัลสุดยอด นวัตกรรมข้าวไทยปีนี้**

ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล ประธานกรรมการ มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ เปิดเผยว่า ข้าวสำหรับคนไทยไม่ใช่เพียงแค่อาหารหลักที่สำคัญเท่านั้น แต่ยังเป็นความมั่นคงด้านอาหาร และเป็นพืชเศรษฐกิจที่สร้างรายได้มหาศาลให้กับ ประเทศในฐานะที่ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกข้าว

มากที่สุดของโลก แต่ถึงแม้ว่าที่ผ่านมาเกษตรกรไทย จะมีศักยภาพในการผลิต ข้าว และมีความพร้อมที่จะพัฒนาต่อไปเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตให้สูงขึ้น แต่การพัฒนาการผลิต

ข้าวทั้งระบบและการจัดหาช่องทางจำหน่าย ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดต้องอาศัยปัจจัยสำคัญหลายประการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสร้าง ความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวไทยให้สูงขึ้น ซึ่ง “การประกวดรางวัลนวัตกรรม ข้าวไทย” ที่ มูลนิธิข้าวไทยฯ ได้ร่วมมือกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติหรือ สนช. จัดขึ้น เป็นครั้งที่ 5 จึงเป็นอีกหนึ่งแรงกระตุ้นให้ ผู้ประกอบการไทยหันมาให้ความสำคัญกับการ พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไทยเพิ่มมากขึ้น และ เป็นการกระตุ้นให้เกิดความตื่นตัว และพัฒนา ความใฝ่รู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม รวมถึง ภูมิปัญญาชาวบ้านอีกด้วย

ปีนี้ ไม่มีรางวัลชนะเลิศ มีแต่รางวัลรองชนะเลิศอันดับหนึ่ง ระดับอุตสาหกรรม จำนวน 2 ผลงาน ได้แก่ “คิง” ครีมเทียมจากน้ำมันรำข้าว จาก บริษัท น้ำมันรำไทย จำกัด ซึ่ง ถือเป็นนวัตกรรมระดับโลกด้านผลิตภัณฑ์ครีม

เทียมจากน้ำมันรำข้าว ที่พัฒนาต่อยอดจากรำข้าวของเหลือที่ได้จากกระบวนการขัดสีข้าว นำมาพัฒนาเป็นน้ำมันรำข้าว แล้วจึงพัฒนาต่อยอด เป็นผลิตภัณฑ์ครีมเทียม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ครีมเทียมไม่มีกรดไขมันอิ่มตัว ปราศจากไขมันทรานส์ และมีสารเคมีหรือรีซันอลสูง ซึ่งก่อให้เกิดมูลค่าใหม่ของสินค้ามากกว่า 4 เท่า เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำมันรำข้าวแบบปกติ

ผลงาน คือ “ไอศกรีมข้าว 15 นิ้ว” ของ บริษัท ฟู้ดคิสต์ พลัส จำกัด นวัตกรรมระดับโลกด้านผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าว ซึ่งเลียนแบบไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ (Soft Serve) แต่เป็นไอศกรีมที่ไม่ละลาย เนื่องด้วยการนำ



ส่วนผสมแป้งดิบ ซึ่งมีแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลักผ่านกรรมวิธีเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง ด้วยวิธีทางกายภาพ เพื่อให้ได้คุณสมบัติของแป้งข้าวเจ้าที่สามารถละลายได้ในน้ำเย็นและคงตัว จากนั้นนำมาผสมเป็นส่วนผสมของ ไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟตามปกติ แล้วนำไปปั่นด้วย เครื่องปั่นไอศกรีม สามารถสร้างมูลค่ามากกว่า 20 เท่า ของแป้งข้าวเจ้าปกติ และยังเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคในการบริโภคไอศกรีมที่มีส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

สำหรับการจัดประกวดรางวัลนวัตกรรม ข้าวไทยปีนี้ มีผลงานเข้าร่วมการประกวด จำนวนทั้งสิ้น 36 ผลงาน ผลงานที่ได้รับรางวัล จะต้องผ่านหลักเกณฑ์การพิจารณา 4 ด้าน คือ ความเป็นนวัตกรรม สร้างมูลค่าเพิ่มแก่ข้าวไทย มีศักยภาพในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ และ ผลประโยชน์ที่ได้รับทางสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม.