



เมนูไทยไต่ระดับ



● กานต์ดา บุญเกื้อ

“ไทยโกะยาจี-ไส้ฮั่วจาก
 แก่นตะวัน” ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
 จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สร้างทางเลือก
 ให้แก่ผู้บริโภค รวมถึงอุตสาหกรรมอาหารที่
 ต้องการไอเดียใหม่ๆ ไปต่อยอด พร้อมด้วย
 ผลงานอื่นอีกมากมาย เช่น เส้นขนมจีนอบแห้ง
 ชุปก้อนหัวหอม กัสซายไส้หน่อไม้ฝรั่ง

แฮมส้มโอ ไส้กรอกและไอศกรีม ที่สร้าง
 มูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร และ
 พร้อมจะส่งต่อไปต่อยอดเชิงพาณิชย์
 กว่า 30 ปีที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 เกิดขึ้น เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ต้นแบบแห่ง
 แรกของประเทศในด้านอุตสาหกรรมเกษตร
 นอกจากการวิจัยและพัฒนาสูตรอาหารแล้ว
 ยังมีห้องปฏิบัติการที่ทำวิจัยทางด้านประสาท
 สัมผัสด้าน สี กลิ่น รสชาติ ความรู้สึกก่อน
 กินและหลังกิน ด้วยทีมนักทดสอบที่มี
 ประสบการณ์เรื่องนี้โดยตรง

: คิดเพิ่มค่าผลิตภัณฑ์

ทีมนิสิตภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์สนใจ
 นำหน่อไม้ฝรั่งที่เหลือจากการคัดเกรดใน
 อุตสาหกรรมหน่อไม้ฝรั่งกระป๋องมาสร้าง
 มูลค่าเพิ่ม ด้วยการทำให้เป็นไส้ขนมกุยช่ายหรือ
 กัสซาย เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 และผู้ประกอบการที่ต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่
 ไปต่อยอด ทั้งยังทำให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร

แช่แข็งที่มีอายุการเก็บรักษาไว้
 ได้นานถึง 12 เดือน ขณะที่ขนม
 กุยช่ายทั่วไป 3-4 วันก็ไม่สามารถเก็บได้ นอกจากนี้
 ยังบริโภคง่ายด้วยการนำไปให้ความร้อนด้วย
 เตาไมโครเวฟ หรือทอดใน
 น้ำมัน กินคู่กับจิ๊กโด้สูตรผง
 ที่พัฒนาขึ้นโดยเฉพาะ แก้ปัญหา
 ซอสหรือน้ำจิ้มหกเปื้อนเสื้อผ้า
 ผลิตภัณฑ์กัสซายได้รับรางวัลชนะเลิศ

จากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์
 อาหาร (Food Innovation Contest
 2012) ของนิสิตระดับปริญญาตรีในหัวข้อ
 “การใช้ประโยชน์ของผลพลอยได้จาก
 อุตสาหกรรมอาหารเพื่อใช้เป็นอาหาร
 หรือส่วนประกอบอาหาร” โดยสมาคม
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
 แห่งประเทศไทย สมาคมสภาวิชาการ
 อุตสาหกรรมเกษตร และสำนักงาน
 นวัตกรรมแห่งชาติ

ไอเดียสร้างเมนูถัดมากคือ ไทยโกะยาจี
 หรือข้าวจีรูบทรงกลมสอดไส้หมูบั้ง ก้านดี
 ไอเดียเจ๋งด้วยรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ
 สองจากเวทีเดียวกับกัสซาย เพราะเป็นการ
 นำข้าวเหนียวหักเหลือจากการคัดเกรดของ
 โรงสีข้าว และกากข้าวโพดซึ่งเป็นวัตถุดิบ

เหลือจากอุตสาหกรรมน้ำแข็งขาวโถมมา
ต่อยอดจนเกิดมูลค่าเพิ่ม

"ไทยโกะยากิ เป็นข้าวจีที่ทำขึ้นเลียน
แบบขนมทากะยากิของญี่ปุ่น แต่ใช้วัตถุดิบ
ที่เป็นของไทยๆ เพื่อให้ทุกคนสามารถเข้า

ถึงข้าวจีในรูปแบบที่ทันสมัยและบริโภค
ง่าย โดยโอกาสทางการตลาดมีสูง เพราะที่
ผ่านมข้าวจียังเป็นอาหารที่หากินได้ตาม
ร้านเข็นยังไม่มีการพัฒนาเป็นอาหารสำเร็จรูป
แช่แข็งที่พร้อมกินและเก็บได้นาน" วรพงศ์
พาณิชย์อุปการณ์ท์ นิสิต ม.เกษตรฯ กล่าว

: สัมผัสตอกย้ำคุณภาพ

ผศ. วิษุติตา จันทราพรชัย หัวหน้าหน่วย
วิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคแห่ง
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวว่า ที่ผ่าน
มาผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ท้องตลาดจำนวนมาก
ยังมองข้ามเรื่องการทดสอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ
ทางประสาทสัมผัส ทำให้วิธีทดสอบคุณภาพ
อาหารด้วยวิธีนี้อาจยังไม่เป็นที่นิยม และ
ต้นทุนการตรวจที่แพงอยู่ เพราะต้องใช้
ผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการฝึกฝนโดยเฉพาะ

นอกจากการพัฒนากระบวนการ
ผลิตอาหารเพื่อตอบโจทย์ความต้องการ
ผู้บริโภค และการทดสอบคุณภาพด้วย
ประสาทสัมผัสแล้ว ทางคณะอุตสาหกรรม
เกษตรยังมีหน่วยวิจัยเฉพาะทางด้านกลี
นรสของอาหาร ในรูปของเครื่องจักรที่มี
ความพร้อมในการวิเคราะห์ทั้งชนิดและ
ปริมาณของสารให้กลิ่น ด้วยเครื่องมือทาง
วิทยาศาสตร์ขั้นสูง เช่น เครื่องมือที่มีความ
จำเพาะสูงในการจำแนกสารระเหยที่มีอยู่
หลายชนิดในตัวอย่างที่จะนำมาตรวจ

ซึ่งแม้จะมี

creative

ความเข้มข้นน้อย
ก็ยังคงตรวจวิเคราะห์

องค์ประกอบได้ หรือเครื่องมือที่ใช้ความ
สามารถของจมูกมนุษย์มาช่วยในการตรวจ
วัด เพื่อบอกคุณลักษณะด้านกลิ่นของสาร
ให้กลิ่นต่างๆ ผลที่ได้จากการใช้เครื่องนี้
จะช่วยป่งชี้สารให้กลิ่นที่สำคัญของอาหาร
ต่างๆ ได้แม่นยำยิ่งขึ้น

งานวิจัยของหน่วยวิจัยนี้เน้นการ
ศึกษาสารให้กลิ่นรสในเครื่องเทศ สมุนไพร
วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส เครื่องดื่มและอาหาร
ต่างๆ โดยเฉพาะของไทย รวมถึงการ
เปลี่ยนแปลงของกลิ่นรสอันเนื่องมาจาก
กระบวนการแปรรูป การเก็บรักษา ชนิดของ
ภาชนะบรรจุหรือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น
เองโดยธรรมชาติของตัววัตถุดิบ