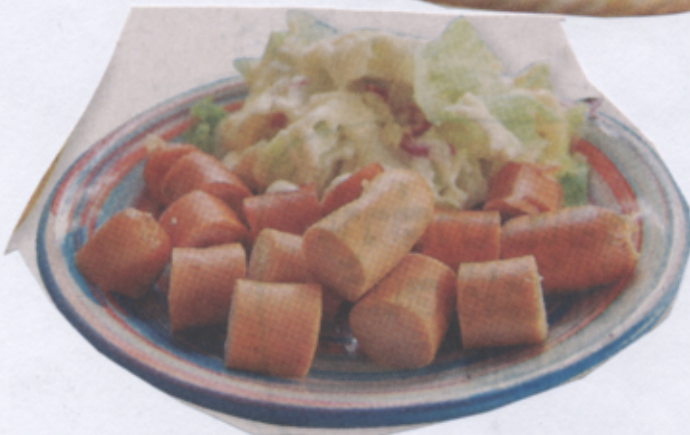


‘แก่นตะวัน’ ลุ่มแซมบีโลม



● กานต์ดา บุญเกือบ

ใจ

บตาสมุนไพรง่องใหม่
“แก่นตะวัน” ที่กำลังถูกปั่นให้เป็น
สินค้าแบรนด์ไทยและมีแนวโน้ม
ขึ้นแทน “โปรตีนถั่วเหลือง” แข่งกับโสม
เกาหลี ด้วยคุณสมบัติพิเศษตอบรับผู้บริโภค
ที่สุขภาพมีปัญหาในเรื่องเบาหวาน ความดัน
และน้ำหนัก โดยอ้างอิงจากผลงานวิจัยที่มีอยู่
ในมหาวิทยาลัย

“โมเดิร์นคอฟฟี่ คอร์ปอเรชั่น” ผู้
ประกอบการในธุรกิจนำเข้าและจำหน่ายเมล็ด

กาแฟ มองเห็นศักยภาพดังกล่าวและโอกาส
เติบโตในธุรกิจผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ จึงหยิบ
ผลงานวิจัยแก่นตะวันในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก
จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มาพัฒนา
เป็นสินค้าเจาะกลุ่มผู้มีปัญหาสุขภาพดังกล่าว

: จากห้องสู่นห้าง

“ที่ผ่านมาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกในท้องตลาด
ยังไม่มีที่ทำมาจากส่วนผสมของแก่นตะวัน
ผลิตภัณฑ์วิจัยครั้งนี้จึงน่าจะมีโอกาสทางการ
ตลาดถ้าคิดจะลงทุนต่อยอด โดยเฉพาะกลุ่ม
ผู้บริโภคที่เป็นเบาหวาน ความดันและคนที่รัก
สุขภาพ เพราะกระบวนการผลิตจะใช้แป้ง
อินulina จากแก่นตะวันทดแทนแป้งน้ำตาลทั่วไป
ที่เป็นสาเหตุของโรคอ้วน และทำให้ผู้ป่วย
ควบคุมปริมาณน้ำตาลในเลือดได้ดีขึ้น”
เปรมเกียรติ รัตนบวรเศรษฐ์ กรรมการบริหาร
บริษัท โมเดิร์นคอฟฟี่ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
กล่าว

เหตุที่ทำให้เขาสนใจพืชสมุนไพรมันนี้ ส่วน
หนึ่งเพราะได้รู้จักกับนักวิจัยมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ที่วิจัยคิดค้นเมนูจากแก่นตะวัน
ทั้งยังรู้จักเชื่อมโยงกับ นพ.วิศาล เขียวพงศ์ศิริ
ผู้เชี่ยวชาญด้านโรคเบาหวานและความดัน
ทำให้เข้าใจขั้นตอนการวิจัย และมองเห็น
โอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ไส้กรอก
แก่นตะวัน

“หากไปได้ดี ทั้งการปลูกเอง การแปรรูปเป็นแป้งและผลิตภัณฑ์ได้เองในประเทศ จะลดการนำเข้าแป้งอินูลินจากต่างประเทศซึ่งมีราคาแพง เพราะในต่างประเทศนำไปแปรรูปเป็นทั้งอาหารคนและอาหารสัตว์ ส่วนการขยายระดับการผลิตในอนาคตอาจต้องมีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกเชิงพาณิชย์ให้มากขึ้น เพื่อให้มีวัตถุดิบเพียงพอต่ออุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่มีอยู่หลากหลาย” เขากล่าว

อย่างไรก็ตาม ขณะนี้ทางโมเดิร์นคอฟฟี่ฯ อยู่ระหว่างทดลองตลาดโดยการจ้างบริษัทที่ผลิตไส้กรอกอยู่แล้วเป็นฝ่ายผลิตให้ ด้วยการนำสูตรการผลิตจากทีมวิจัยคณะ

อุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรฯ ไปขยายผลโดยเพิ่มสเกลการผลิต พร้อมทั้งการทดลองปลูกต้นแก่กันตระวันที่กาญจนบุรี เพื่อดูความคุ้มค่าที่จะลงทุนเองแบบครบวงจรหรือไม่ จากเดิมที่ซื้อแป้งอินูลินจากทางทีมวิจัยเพื่อนำไปแปรรูป



เปรมเกียรติ รัตนบรรเศรษฐ์

: ไส้กรอกพันธุ์ใหม่

นักวิจัยไส้กรอกแก่กันตระวันก็คือ “รศ.สาโรจน์ ศิริกันสนียกุล” ผู้อำนวยการชุดโครงการใช้ประโยชน์จากพืชแก่กันตระวันเชิงบูรณาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่ง ศึกษาแก่กันตระวันมาตั้งแต่ปี 2551 โดยทุนสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ทั้งเรื่องการปลูก การศึกษาประโยชน์จากพืชแก่กันตระวัน การแปรรูปเป็นอาหารคน การแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ และการใช้เป็นวัตถุดิบภาคอุตสาหกรรม กระทั่งได้องค์ความรู้ที่พร้อมจะส่งต่อภาคอุตสาหกรรมให้นำไปขยายผลเชิงพาณิชย์

“ไส้กรอกแก่กันตระวันเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาขึ้น ตอบโจทย์ความต้องการของผู้ใช้ ที่มองหาทางเลือกในการควบคุมภาวะโรคอ้วนและเบาหวาน” รศ.สาโรจน์ กล่าว

ทั้งนี้ องค์ประกอบสำคัญของแก่กันตระวัน ที่พบในห้องปฏิบัติการ ทำให้ นพ.วิศาล มอง

idea

โอกาสว่า น่าจะทำตลาดได้ดีในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะคนที่เป็นเบาหวานและความดัน เพราะผู้ป่วยกลุ่มนี้จะ

ต้องควบคุมปริมาณอาหารจำพวกแป้งและน้ำตาลให้ได้ อีกทั้งเมื่อนำมาแปรรูปเป็นแป้งจะได้คาร์โบไฮเดรตที่มีส่วนประกอบของอินูลิน มีประโยชน์ต่อระบบทางเดินอาหาร เพราะเป็นใยอาหารและพรีไบโอติก ประยุกต์ใช้เป็นส่วนผสมอาหารเพื่อทดแทนแป้ง น้ำตาลและไขมันที่ใช้ปกติได้หลากหลายเมนู นอกจากการแปรรูปเป็นไส้กรอกแล้ว ทีมวิจัยยังทดลองนำแป้งอินูลินมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตไส้อ้ว ไอศกรีมและกินสตรว์ ทั้งยังใช้เป็นส่วนผสมอาหารสัตว์เพื่อช่วยกระตุ้นและพัฒนาให้ผนังลำไส้ดูดซึมดีขึ้น

ขณะนั้น ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแก่กันตระวันจากห้องแล็บที่ส่งต่อให้กับธุรกิจเอกชน กำลังทดลองทำตลาดในขณะนี้ ถือเป็นาริเริ่มกลางของสมุนไพรน้องใหม่ในโลกธุรกิจเพื่อสุขภาพ