

สังขยา มีขอบ



● จุฑารัตน์ กิพย์น้ำกา

คาญา (Kaya) สังขยาแผ่นเป็นนวัตกรรมจากแป้งข้าวกล้องอก
ผลงานวิจัยของนักอุตสาหกรรมอาหาร ที่แปลงโฉมสังขยาเขียวชั้นให้
เป็นแผ่น เพื่อความสะดวกต่อการรับประทาน คว่ารางวัลนวัตกรรม
ข้าวไทย ประจำปี 2555 จากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) และมูลนิธิ
ข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์

กมลวรรณ แจ่มชัด อาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวว่า นวัตกรรมสังขยาแผ่นจากแป้ง
ข้าวกล้องอก เป็นหนึ่งในความสำเร็จจากการวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่า และใช้ประโยชน์
จากข้าวไทยที่มากกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นก๋วยเตี๋ยวและ
หมี่กรอบจากข้าว ผลงานวิจัยที่ทำมาก่อนหน้านี้

: ใอเดียตอบใจทย์

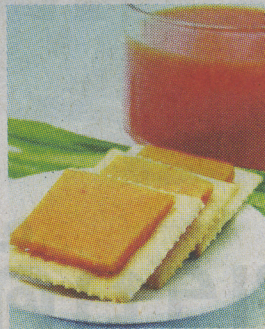
จุดเริ่มต้นของ “คาญา” คือการเปลี่ยนมุมมอง
ของสังขยาในรูปแบบเดิมที่ต้อง
ปาดลงบนขนมปัง ทำให้ไม่สะดวก
ต่อการรับประทาน อีกทั้งอายุ
การเก็บรักษาสั้น

creative

“เรามองว่านวัตกรรมทำอะไรได้บ้าง และ
ช่องว่างทางการตลาดคืออะไร สังขยาเมื่อเทียบกับชีสแผ่น ที่อยู่ในอุตสาหกรรม
อาหารมายาวนาน จะทำอย่างไรให้สังขยาซึ่งเป็นขนมไทยได้รับความนิยมจาก
ผู้บริโภคเช่นเดียวกัน” เธอให้มุมมอง

ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา กมลวรรณใช้เวลาที่ว่างจากการสอนไปกับการพัฒนา
โดยเติมส่วนผสมของไฮโดรคอลลอยด์ (hydrocolloid) หรือ “กัม” (gum) ลง
ในเนื้อแป้งข้าวกล้อง ทำให้แป้งมีคุณสมบัติพิเศษเกิดเป็นโครงสร้างที่สามารถขึ้น
รูปเป็นแผ่นบางได้ ทั้งยังคงเนื้อสัมผัสที่นุ่มและเรียบเนียน ไม่มีน้ำและฟองอากาศ
ใกล้เคียงกับสังขยาในรูปแบบปกติ

พร้อมกันนี้ยังได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัย บรรจุในถุงพลาสติก
พอลิเอทิลีนที่เคลือบสารเฉพาะ สามารถฉีกออกจากกันได้ง่าย ช่วยให้สะดวกต่อ
การรับประทานและการเก็บรักษา



[ชดัดตนเอง]

โอกาสของผู้แพ้ง

ในอดีตคนที่แพ้สารก่อภูมิแพ้ในแป้งข้าวสาลี หรือ "กลูเตน" (gluten) จะไม่สามารถกินอาหารที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวสาลี โดยเฉพาะคนยุโรป อเมริกาและออสเตรเลีย ที่พบอาการปวดท้อง ท้องเสีย จากการแพ้สารกลูเตน

"นับเป็นโอกาสของสังขยาแผ่น ที่ไม่มีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้ ทั้งยังเพิ่มรสชาติไบเตยและแครอท เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค รวมถึงคนไทยที่แม้จะพบอาการแพ้กลูเตนแต่ไม่มากนัก" เธอกล่าว

ปัจจุบันการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตนหรือ "กลูเตน ฟรี" (Gluten free) ออกมาวางขายในตลาดอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะขนมปัง แป้งข้าว รวมถึงมีแนวโน้มงานวิจัยที่เพิ่มขึ้น เธอมองว่า ชาวไทยสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย เช่น ข้าวแต่น ที่มีโอกาสในตลาดส่งออกถ้าผ่านขั้นตอนกักจัดการก่อภูมิแพ้ออกไป

สิทธิบัตรการันตี

นวัตกรรมสังขยาแผ่นจากแป้งข้าวกล้องงอก ได้จดอนุสิทธิบัตรทั้งในส่วนของสูตรและกระบวนการผลิต โดยพร้อมถ่ายทอดให้กับบริษัทเอกชนในอุตสาหกรรมอาหาร ที่ต้องการต่อยอดนวัตกรรมหรือสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดภายใต้แบรนด์ของตัวเอง

"จากข้าวกล้องมาเป็นผลิตภัณฑ์สังขยาแผ่น สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากกว่า 10 เท่า ต้นทุนวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์อยู่ที่ 18 บาทต่อ 200 กรัม แต่สามารถขายปลีกได้ในราคา 40 บาท" เธอกล่าวและว่า สังขยาแผ่นเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงกับเนยและชีส ซึ่งในปีที่ผ่านมา ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีมูลค่าตลาดประมาณ 1.5 พันล้านบาท อีกทั้งมีอัตราเติบโตเฉลี่ย 10% ต่อปี

ณ วันนี้ ผู้ประกอบในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งร่วมกันพัฒนาพลาสติกสำหรับห่อหุ้มสังขยาแผ่น ได้ให้ความสนใจต่อยอดผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด โดยสามารถใช้เครื่องขึ้นรูปที่อุตสาหกรรมมีอยู่เดิมในการผลิตสังขยาแผ่น ไม่ต้องลงทุนเครื่องจักรใหม่

"ในส่วนของเทคโนโลยีการผลิต สามารถยืดอายุการเก็บรักษาสังขยาแผ่นได้นาน 1 เดือนในตู้เย็น แต่ใจหทัยที่อุตสาหกรรมต้องการคือ 3-6 เดือน" เธอกล่าวและว่า นอกจากยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้นแล้ว อาจต้องเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ รวมถึงพัฒนารสชาติของสังขยาให้มีความหลากหลาย เช่น รสส้ม แดงโมและรสเผือก รวมทั้งต้องทดสอบความเหมาะสมในส่วนของรสชาติและความเข้ากันได้เมื่อทานคู่กับขนมปังต่อไป