

ปีที่ 26 ฉบับที่ 8924 วันพุธที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556 หน้า 7

## งานวิจัยการผลิตน้ำตาลลำไยลงหิ้ง

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมลงนามสัญญาอนุญาตให้ใช้สิทธิผลงานวิจัย "การผลิตฟรุกโตโอลิโกแซกคาไรด์จากน้ำเชื่อมลำไยด้วยวิธีทางเอนไซม์" แก่สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) กับบริษัท แอ็กเซอเรช จำกัด เพื่อต่อยอดสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ จะช่วยแก้ปัญหาผลผลิตสดล้นตลาด อีกทั้งช่วยเพิ่มมูลค่าของลำไยได้สูงถึง 50 เท่า เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์จากลำไยทั่วไป ทั้งนี้ ฟรุกโตโอลิโกแซกคาไรด์คือน้ำตาลเชิงซ้อนในรูปแบบที่บริสุทธิ์และเข้มข้นที่สุดที่พบได้ ทั้งยังเป็นน้ำตาลที่จุลินทรีย์ในช่องปากไม่สามารถย่อยได้จึงทำให้ฟันไม่ผุ และให้พลังงานต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่เป็โรคเบาหวาน และผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก