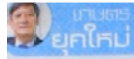


คม·ชัด·ลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4319 วันจันทร์ที่ 19 สิงหาคม พ.ศ. 2556 หน้า 12



เกษียร
ยุคใหม่

รศ.ดร.พีรเดช ทองอำไพ

ผลงานวิจัยข้าวไทย (3)

การพัฒนาข้าวไทยให้กลายเป็นอาหารสุขภาพ เป็นไปในทางเดียวกันกับทิศทางการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการกินของคนทั่วโลก ซึ่งต่อไปนี้อาหารเพื่อสุขภาพจะมีบทบาทมากขึ้น ในบรรดาอาหารสุขภาพที่พูดถึงนี้ จะรวมถึงอาหารที่ไม่มีตัวก่อให้เกิดภูมิแพ้ อาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ อาหารที่ให้พลังงานต่ำ รวมไปถึงอาหารที่กินเข้าไปแล้วทำให้สุขภาพร่างกายทั่วไปดีขึ้น อย่างเช่น ข้าวสาลี มีโปรตีนชนิดหนึ่งเรียกว่ากลูเตน ซึ่งหลายคนอาจแพ้โปรตีนตัวนี้ ทำให้บริโภคอาหารที่ทำจากข้าวสาลีไม่ได้ แต่ว่าข้าวเจ้าจะไม่มีโปรตีนชนิดนี้ ดังนั้นการนำข้าวมาทำอาหารสุขภาพจึงมีความเป็นไปได้สูง และบริษัทอาหารยักษ์ใหญ่ในโลกหลายบริษัทก็ให้ความสนใจผลิตอาหารประเภทนี้โดยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบเช่นกัน

ตอนนี้มีงานวิจัยที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กำลังทำอยู่ คือ การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะของข้าว 84 สายพันธุ์ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อการแปรรูปนำไปสู่ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ ซึ่งจะสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากขึ้นจากข้าวสายพันธุ์เด่นที่มีอยู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสายพันธุ์ข้าวที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้พัฒนาขึ้นมา เช่น ไรซ์เบอร์รี่ ข้าวปิ่นเกษร ข้าวสินเหล็ก เป็นต้น นักวิจัยในโครงการคือ ดร.น้าฝน ลำดับวงศ์ ตั้งเป้าหมายในการพัฒนาข้าวเหล่านี้ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์เส้นหม้อแห้งจากแป้งข้าวที่ปราศจากสารกลูเตน จะมีการพัฒนาสูตรเครื่องต้มโป๊วโอดักส์จากมอลท์ไรซ์เบอร์รี่ การพัฒนาน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวเหล่านี้ เป็นต้น คาดว่าอีกไม่นานคงจะเห็นผลิตภัณฑ์เหล่านี้ออกสู่ตลาด ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวได้เป็นอย่างดี

ทางมหาวิทยาลัยขอนแก่น โดย ดร.พัชรวิทย์ ปั้นแห่งเพชร จากคณะแพทยศาสตร์ ก็มีการวิจัยและพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพจากโปรตีนรำข้าวไทย เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด และโรคเบาหวาน ซึ่งปัจจุบันผู้ป่วยด้วยโรคเหล่านี้มีเพิ่มสูงมากขึ้น เพราะภาวะประชากรทั่วโลกกำลังเปลี่ยนแปลงเข้าสู่สภาพของสังคมผู้สูงอายุ รวมทั้งประเทศไทยด้วย การศึกษาเบื้องต้นพบว่า โปรตีนไฮโดรไลสจากข้าวหอมมะลิของไทย มีคุณสมบัติยับยั้งเอนไซม์บางตัวที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมความดันเลือดและมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ เพราะฉะนั้นจึงมีความเป็นไปได้สูงในการที่จะนำมาพัฒนาต่อเพื่อประโยชน์ในการลดโอกาสเป็นโรคอโรคิตเหล่านี้ลงได้ แต่ว่างานนี้อาจต้องรอศึกษาผลอีกประมาณ 2 ปี

นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยขอนแก่นเหมือนกัน คือ ดร.จันทน์ อุริยะพงศ์ สรรค์ ก็พยายามพัฒนาและหาทางใช้ประโยชน์จากสารสีในข้าวเพื่อนำมาทำผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ ข้าวสีมีอยู่หลายพันธุ์ เช่น ข้าวหอมแดง ข้าวมันปู ข้าวหอมนิล ซึ่งเหล่านี้เป็นข้าวเจ้า

ส่วนข้าวเหนียวดำ หรือข้าวดำ จัดอยู่ในกลุ่มข้าวเหนียว ทั้งสองพวกนี้มีสารให้สีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายและช่วยเสริมหรือป้องกันโรคได้หลายโรค จึงมีการศึกษาหาวิธีสกัดสารสีเหล่านี้ออกมาใช้ประโยชน์ ทั้งในแง่ของการเติมแต่งในเครื่องสำอาง และเป็นผสมอาหาร เช่น ทำเครื่องดื่ม หรือผสมเป็นไส้ขนมต่างๆ ซึ่งจะกลายเป็นอาหารที่เป็นประโยชน์ งานนี้คงต้องรอเวลาอีกไม่เกิน 2 ปี คงจะได้ต้นแบบผลิตภัณฑ์ออกมา

ขณะเดียวกันนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ก็พยายามสกัดสารชีวภาพจากข้าวสีเช่นกัน เพราะว่าคุณสมบัติเกี่ยวกับการลดคอเลสเตอรอลได้ และยังช่วยลดน้ำตาลในเลือด ซึ่งจะช่วยส่งเสริมให้การใช้ประโยชน์จากข้าวสีเหล่านี้มีช่องทางกว้างขวางมากขึ้นครับ!