

ปีที่ 26 ฉบับที่ 9140 วันอังคารที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 9

โยเกิร์ตสีม่วงแบรนด์ 'ห้องแล็บ'

• ชญาพร นาวาส์

นักวิจัยคิดค้นการผลิตโยเกิร์ตด้วย "ข้าวเก่า" ดึงสารสกัดสีม่วงชื่อ "แอนโทไซยานิน" สร้างโปรตีนหลากหลาย แผลงฤทธิ์ในตลาดสินค้าสุขภาพ

เหตุเพราะยุทธศาสตร์งานวิจัยข้าวแห่งชาติของสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) หรือสวท. มุ่งให้ความสำคัญกับเทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าข้าว ให้เป็น เครื่องสำอาง ยา หรืออาหารเสริมสุขภาพ รองรับแนวโน้มสังคมสูงอายุและพฤติกรรมผู้บริโภคที่นิยมอาหารสุขภาพมากขึ้น

ความจำเป็นเร่งด่วนนี้สร้างแรงบันดาลใจให้ รศ.บุษบัน ศิริธัญญาลักษณ์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ค้นหาคคุณค่าของข้าวเก่า สายพันธุ์พื้นเมืองภาคเหนือ จุดเริ่มต้นของ "โยเกิร์ตสีม่วงเข้ม" ที่มาจากงานวิชาการล้วนๆ

ห้องทดลอง ผลิตเครื่องดื่ม

โยเกิร์ตขึ้นไบโอดีทที่มีข้าวเก่าพื้นเมืองเป็นส่วนประกอบ เริ่มผลิตเป็นเครื่องดื่มพร้อมทานได้จริง หลังทดลองในห้องแล็บได้ 1 ปี โดยมีโจทย์ว่ากระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ต้องสร้างสินค้าขายได้ในตลาด

ขณะเดียวกันต้องแก้ปัญหาให้ชาวนาไทยมีช่องทางเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตร และผู้บริโภคได้สินค้าที่ตอบโจทย์ความต้องการด้านสุขภาพ

รศ.บุษบัน หัวหน้าทีมนักวิจัย เล่าว่า อันดับแรกต้องคัดสรรพันธุ์ข้าวที่เหมาะสม นั่นคือ ข้าวเก่าพันธุ์ลิ้มผิว ซึ่งปลูกมากที่เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน และตาก เพราะสามารถนำจุลินทรีย์แลคติก FR332 ที่มีประโยชน์เข้าสู่ร่างกายได้ดีที่สุด บวกกับการผสมสารสกัดจากข้าวเก่าหอมมะลิเข้าไปด้วย เพื่อใช้เป็นอาหารของเชื้อจุลินทรีย์

เธอ เผยข้อจำกัดของข้าวเก่าพันธุ์ลิ้มผิวยังไม่เอื้อให้หัวเชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ดี แต่เมื่อทำการทดลองนำพันธุ์ข้าวชนิดอื่น อย่าง ข้าวเก่าหอมมะลิมาสกัดสารที่ได้ออกมาส่งผลให้โยเกิร์ต มีประสิทธิภาพมากขึ้น ขณะการเติบโตของจุลินทรีย์ก็ให้เหมาะสมกับความสมดุลในระบบลำไส้ และข้อดีของการใช้สายพันธุ์ข้าวมากกว่าหนึ่งชนิดนี้ ยังทำให้เกษตรกรมีทางเลือกใช้วัตถุดิบที่หลากหลายมากขึ้นด้วย

"แต่ที่พิเศษคือ คุณค่าของสารสกัดสีม่วงที่อยู่ในข้าวเก่า นั้น เต็มไปด้วยแอนโทไซยานิน ช่วยสร้างสมดุลให้กับลำไส้ เป็นปราการป้องกันการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ ทั้งยังช่วยให้ระบบ ประสาททำงานได้อย่างดีเราก็นำสารสีม่วงตัวนี้มากทำให้มันใช้ได้ง่ายขึ้น ผ่านรูปแบบเครื่องดื่มโยเกิร์ต ซึ่งเป็นที่รับรู้กันดีอยู่แล้วว่าช่วยแก้ท้องผูกได้ นั่นจึงเป็นสัญญาณที่ดีที่จะสื่อสาร



สินค้าตัวนี้ออกไปสู่ผู้บริโภคได้ง่ายขึ้น"

โยเกิร์ตข้าวเก่าจากห้องแล็บมี 3 รูปแบบ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ต (เซตโยเกิร์ต) ที่มีความเหนียวข้นหนืดเล็กน้อย รสชาติหวานฝาด และยังมีผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตพร้อมดื่ม ที่สิ้นเคอและหวานน้อย กับชนิดสุดท้ายทำเป็นไอศกรีมโยเกิร์ต

ทั้งหมดอยู่ในขั้นนำเสนอมผลงานวิจัย และมีต้นทุนการผลิตอยู่ที่ 8 บาทต่อไลน์การผลิตหนึ่งชิ้น จึงเป็นเรื่องง่ายที่เอกชนจะนำไปผลิตขายได้จริง

ทั้งนี้ ยังเปิดโอกาสให้กับผู้ผลิตโยเกิร์ตหรือสินค้ากลุ่มอาหารและเครื่องดื่มสามารถเพิ่มไลน์สินค้าใหม่ เพื่อตอบโจทย์ผู้ต้องการทดลองสินค้าใหม่ๆ และสำหรับคนที่แพ้กลูเตนในนมวัวหรือ นมสัตว์อื่นๆ โดยเฉพาะผู้ที่เป็นเบาหวานได้อีกด้วย

ต่อยอดการค้า (จริง)

รศ.บุษบัน กล่าวว่าสินค้าเหล่านี้ยังเป็นเพียงตัวอย่างจากห้องทดลอง ซึ่งมีผลต่อการพัฒนาพันธุ์และกระตุ้นตลาดใหม่ๆ ให้ชาวต่างชาติหันมาลงทุนบริโภคข้าวสี หรือเข้าถึงใจผู้บริโภคที่เป็นเด็กรุ่นใหม่ ด้วยการโหมกระหน่ำกระแสสุขภาพ

และเนื่องด้วยโยเกิร์ตข้าวเก่าเป็นงานวิจัย ซึ่งใช้ทุนกว่า 2.6 ล้านบาทในเฟสแรก จึงยังไม่คิดถึงช่องทางการจัดจำหน่าย หรือจะผลิตเป็นอุตสาหกรรมด้วยตนเองในตอนนี เพราะต้องการมุ่ง ต่อยอดในเฟสสองที่จะลงลึกเรื่องยารักษาโรค เพื่อจะนำมาใช้อ้างอิงได้ว่าสามารถป้องกันมะเร็งลำไส้ได้จริง

"โครงการนี้มีระยะเวลาทั้งสิ้น 3 ปี เป้าหมายหลัก เรามุ่งประโยชน์ด้านสุขภาพก่อนเป็นสิ่งแรก ต่อมาก็มองว่าสารสกัดสีม่วงจากข้าวเก่าสามารถพัฒนาให้เป็นยาได้ หรือทำเป็นแคปซูล แต่ต้องผ่านการทดสอบความปลอดภัยก่อน และกำลังอยู่ในขั้นตอนการจดสิทธิบัตร พร้อมทั้งมุ่งขยายต่อเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางในอนาคตอันใกล้" รศ.บุษบัน กล่าวทิ้งท้าย

innovation

