

เดลินิวส์

ฉบับที่ 23,372 วันพุธที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 11

เพิ่มมูลค่าด้วย 'สุดยอดนวัตกรรมข้าวไทย'

สานต่อแนวคิดการเพิ่มมูลค่าให้กับ "ข้าวไทย" ที่วันนี้ยังประสบกับปัญหาราคาผันผวน นวัตกรรมจึงเป็นทางเลือกที่จะช่วยให้ไทยมีจุดแข็งในการสร้างความแตกต่างและสร้างตลาดใหม่ ที่แม้จะขายข้าวเพียงไม่กี่กรัมก็มีมูลค่ามหาศาล

ไม่ใช่เรื่องยาก... เพราะที่ปัจจุบันมีผู้ประกอบการไทยที่ประสบความสำเร็จในการสร้างสรรค์นวัตกรรมจากข้าวไทยมาแล้ว อย่างเช่น ผลงานที่ได้รับรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยที่มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช. จัดขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 7

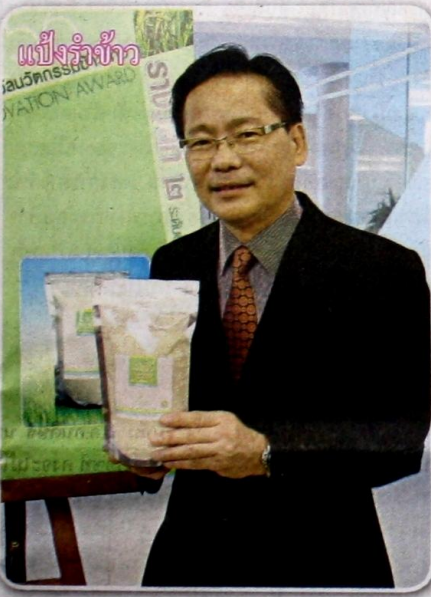
และในปีนี้ สุดยอดผลงานที่คว้ารางวัลชนะเลิศอันดับหนึ่งในระดับอุตสาหกรรมก็คือ "ข้าววรารงกูร" แผ่นเจลข้าวกรดหุ้มเลือด ที่ นพ.สิทธิพร บุญชนิดย์ ศัลยแพทย์ประจำโรงพยาบาลพลพยุหเสนา จังหวัดกาญจนบุรี เจ้าของบริษัท บุญชนิดย์วิศดุแพทย์ จำกัด ผู้วิจัยบอกว่า ข้าววรารงกูร หรือแผ่นเจลข้าวกรดหุ้มเลือด เป็นการนำผงแป้งข้าวบริสุทธิ์ที่มีคุณสมบัติทางการแพทย์มาดัดแปลงโครงสร้างทางกายภาพให้เป็นเจล และเพิ่มสารเติมแต่งเพื่อให้แผ่นเจลข้าวมีฤทธิ์ทางเคมีเป็นกรด เมื่อสัมผัสกับของเหลวภายในร่างกาย สามารถหุ้มเลือดในระหว่างการผ่าตัดได้อย่างรวดเร็ว และสามารถย่อยสลายได้โดย



ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ผู้วิจัยบอกว่า เป็นครั้งแรกในโลกที่ใช้ข้าวเป็นสารตั้งต้นในการทำเป็นวัสดุหุ้มเลือดในการผ่าตัดทดแทนแผ่นเจลที่นำเข้าจากต่างประเทศ คุณสมบัติเทียบเท่า แต่ราคาถูกกว่าต่างประเทศประมาณ 3 เท่า แถมสามารถหุ้มเลือดได้เร็วกว่า

ปัจจุบันผ่านการทดสอบใช้แล้วในหลายโรงพยาบาล และเริ่มมีการผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์แล้ว อนาคตจะมีการพัฒนาต่อยอดเป็นแผ่นโฟมกึ่งน้ำทดแทนเจลลาตินในการผ่าตัด รวมถึงเส้นใยเย็บแผลและกาวเชื่อมเนื้อเยื่อต่าง ๆ อีกด้วย นวัตกรรมนี้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปลายข้าวหรือข้าวหัก ประมาณ 2,000 เท่า

ส่วนผลงานที่ได้อันดับสอง คือ "ลิง" แป้งรำข้าว ของบริษัท น้ำมันบริโภคไทย จำกัด ที่นำรำข้าวสกัดน้ำมันมาผ่านขั้นตอนการคัดขนาด ลดความชื้น ไม้แบบแห้ง ร้อนแยกขนาด และตรวจสอบคุณภาพ จนได้เป็นแป้งรำข้าวที่มีความละเอียดสูงและอุดมด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งโปรตีน ใยอาหาร วิตามินบี1 และวิตามินบี3 เหมาะสำหรับใช้ทดแทนแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า และผสมในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ทางโภชนาการ



สำหรับผลงานที่ได้อันดับสามคือ "VOWDA" ลิปสติกอินทรีย์ ของบริษัท โป๊วเออร์รี่ จำกัด นายบรรศักดิ์ ไชยชิดชัยวัฒน์



เจ้าของผลงานบอกว่าเป็นการใช้ประโยชน์จากน้ำมันรำข้าวและไขรำข้าวมาทำลิปสติก ช่วย



ลดรอยเหี่ยวย่นและความหมองคล้ำบริเวณริมฝีปาก ตลอดจนช่วยลดอันตรายที่เกิดจากการ

สัมผัสกับแสงแดด ผลิตภัณฑ์ยังใช้สีที่สกัดได้จากธรรมชาติเป็นสารเพิ่มเจดสีทดแทนสีสังเคราะห์ที่มีโลหะหนักปนเปื้อน เพื่อเพิ่มความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคอีกด้วย

นอกจากนี้ยังมีรางวัลระดับวิสาหกิจชุมชน ซึ่งมีผลงานที่ได้รับรางวัลชุมชน คือ "iRice" ข้าวกล้องลิ้มผอบกรอบพร้อมทาน โดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มชาข้าวเก่า (ข้าวลิ้มผอบ) ซึ่งเป็นกานำข้าวพื้นเมืองมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวอบกรอบพร้อมทานที่มีคุณค่าทางอาหารสูง

เชื่อหรือยัง ข้าวไทยยังทำอะไรได้อีกหลายอย่าง ไม่ต้องรอขายเป็นถเวียอื่นอีกต่อไป.

นัตตยา คชินทร
nattayap.k@gmail.com