

# เตลีหิวส์

ฉบับที่ 23,461 วันจันทร์ที่ 6 มกราคม พ.ศ. 2557 หน้า 23

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญในการเลือกหาผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติโดยเฉพาะจากท้องถิ่น ภูมิปัญญาดั้งเดิม ลดการใช้สารเคมี สารเคมีแต่งสังเคราะห์ เพื่อการมีสุขภาพชีวิตที่ดี อายุยืนยาว ด้วยตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร จึงได้ดำเนินโครงการวิจัยและพัฒนาทรัพยากร

ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ไทย “ฟรุ้ตต้าพลัส” ซึ่งผ่านการวิเคราะห์องค์ประกอบที่มีอย่างครบถ้วนทั้งด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และการประเมินทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคทั่วประเทศ ตลอดจนการประเมินความปลอดภัยและอายุการเก็บเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์

ปัจจุบันไม่ผล พันบ้านดังกล่าวนิยม

**‘ฟรุ้ตต้าพลัส’...ผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่มสุขภาพจากผลไม้ไทย**

ไม้ผลพื้นบ้านและการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และประสบผลสำเร็จในการวิจัยและพัฒนาแปรรูปไม้ผลพื้นบ้านประจำถิ่นที่มีอยู่มากทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคกลาง คือ คอแลน มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน มีฤทธิ์เป็นยาระบายอ่อน เนื้อคอแลนมีกรดอินทรีย์หลายชนิด มีวิตามินซีและน้ำตาลเล็กน้อย

ตะคร้อ มีรสเปรี้ยว น้ำมันในเมล็ดมีสรรพคุณในการแก้พิษผื่นคัน รักษาสิว แผลไฟไหม้ ใช้ทำน้ำมันนวดสำหรับโรคข้อรูมาตอยด์ รวมถึงช่วยเร่งการเจริญเติบโตของเส้นผม

มะเฝ้าหลวง มีรสหวานอมเปรี้ยวปนฝาด มีสรรพคุณเป็นยาระบายและบำรุงสายตา อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ กรดอะมิโน วิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ

จะคล้าย ไม่น่ารับประทานเป็นอย่างยิ่ง อีกทั้งผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ที่ได้จากการแปรรูปมักเป็นเครื่องดื่ม ยังไม่นิยมนำมาแปรรูปเป็นอาหารประเภทอื่นมากนัก

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ วว. ได้ทำการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กลุ่มซอส เช่น ซอสพริกผลไม้ น้ำจิ้มซีฟู้ด และน้ำจิ้มสุกี้ ผลิตภัณฑ์กลุ่มน้ำปรุงรสสด เช่น น้ำปรุงรสสดน้ำใสไร้ไขมัน 100% รวมทั้งผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเครื่องดื่มและเครื่องดื่มเข้มข้น

นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแบบพร้อมดื่ม และแบบเข้มข้นในลักษณะรูปแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามท้องถิ่น แต่ปัญหาที่พบคือคุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐาน สีของผลิตภัณฑ์ที่เป็นเครื่องดื่ม


