

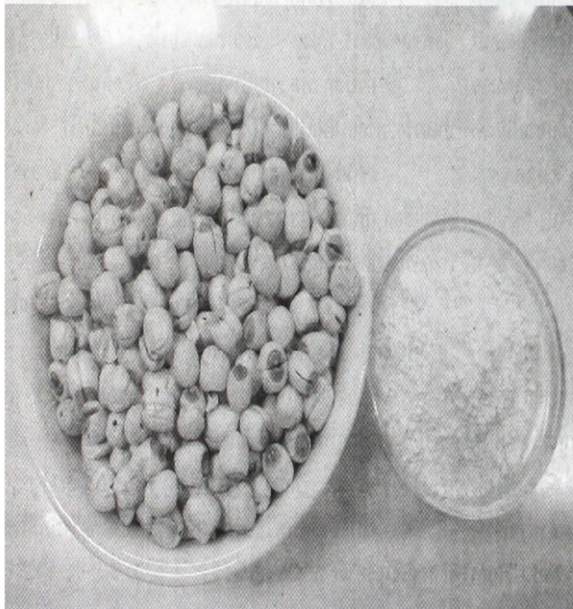
ปีที่ 34 ฉบับที่ 11980 วันจันทร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2557 หน้า 13

# กรมวิชาการเกษตรโชว์นวัตกรรม แป้งจาก 'บัว-มันเทศ'ทดแทนแป้งสาลี

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เช่น เค้ก ลูกก๊วย ขนมนึ่ง เป็นที่นิยมของผู้บริโภคนั้น ส่วนทำมาจากแป้งสาลี ทำให้ความต้องการแป้งสาลีสูงมากอย่างต่อเนื่อง แต่เนื่องจากแป้งสาลีต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ส่งผลกระทบต่อไทยสูญเสียเงินตราในการนำเข้าคิดเป็นมูลค่าไม่ต่ำกว่า 2,000 ล้านบาทต่อปี ฉะนั้น กรมวิชาการเกษตร จึงได้ศึกษาวิจัยพืชที่มีศักยภาพสามารถผลิตเป็นแป้งชั้นมาทดแทนแป้งสาลี

ดร.จรรवरณ บางแวก นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กรมวิชาการเกษตร กล่าวว่า จากที่ต้องสูญเสียเงินตราในการนำเข้าแป้งสาลีจากต่างประเทศจำนวนมากในแต่ละปี ทำให้กรมวิชาการเกษตร ตระหนักว่าถ้าสามารถนำแป้งที่ผลิตจากพืชชนิดอื่นที่มีในประเทศไทยขึ้นมาทดแทนแป้งสาลีได้ ก็จะช่วยลดปริมาณการนำเข้าแป้งสาลีได้ ที่สำคัญยังสามารถเพิ่มมูลค่าของพืชที่เกษตรกรปลูกได้อีกทางหนึ่ง ซึ่งจากการศึกษาวิจัยพบว่าแป้งพืชที่มีศักยภาพสามารถทดแทนแป้งสาลีได้ 100% ได้แก่ แป้งจากบัว และแป้งจากมันเทศ

โดยเฉพาะแป้งบัวที่ทำจากเมล็ดบัวหลวง มีคุณสมบัติเด่นที่มีเนื้อเบา ทำให้แป้งฟู และมีปริมาณไขมันสูงทำให้เมื่อนำมาทำผลิตภัณฑ์ไม่ว่าจะทำเค้ก วอฟเฟิล โดนัท หรือแพนเค้ก จะมีความเนียน ละเอียดยืด และมีความนุ่มนวล ส่วนแป้งมันเทศนั้นเป็นแป้งที่มีความหวาน ทำให้สามารถลดปริมาณน้ำตาลในการทำผลิตภัณฑ์ได้ นอกจากนี้ แป้งมันเทศมีสารแอนติออกซิแดนท์ซึ่งเป็นสารทำลายอนุมูลอิสระต่อต้านการเกิดมะเร็งได้ ซึ่งแป้งพืชทั้ง 2 ชนิดนี้ ไม่เพียงแต่สามารถนำมาทดแทนแป้งสาลีได้สมบูรณ์ 100% เท่านั้น ยังมีความโดดเด่นในเรื่องของแป้งเพื่อสุขภาพเหมาะกับผู้บริโภคที่เป็นโรคเบาหวานหรือโรคอ้วนที่ต้องการบริโภคเบเกอรี่ได้เป็นอย่างดี แม้กระทั่งผู้บริโภคที่แพ้สารกลูเตน (Gluten) ที่มาจากแป้งสาลีก็หันมาบริโภคแป้งบัวหรือแป้งมันเทศ



จรรवरณ บางแวก