

# เตลีหิวส์

ฉบับที่ 23,489 วันจันทร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2557 หน้า 28

## กรมวิชาการเกษตร กำแพงจากบัว,มันเทศ

### ทดแทนแป้งสาลี

วิชาการเกษตร จึงได้ศึกษา วิจัยพืชที่มี แป้งจากต่างประเทศจำนวนมากใน ศักยภาพสามารถผลิตเป็นแป้งขึ้นมทดแทน แต่ละปี ทำให้กรมวิชาการเกษตร ตระหนัก แป้งสาลี ว่าถ้าสามารถนำแป้งที่ผลิตจากพืชชนิดอื่นที่

ดร.จาวรณ บางแว นักวิชาการ มีในประเทศไทยขึ้นมทดแทนแป้งสาลีได้ เกษตรชำนาญการพิเศษ กรมวิชาการเกษตร ก็จะช่วยลดปริมาณการนำเข้าแป้งสาลีได้ ที่ กล่าวไว้ จากที่ต้องสูญเสียเงินตราในการนำ สำคัญยังสามารถเพิ่มมูลค่าของพืชที่เกษตรกร ปลูกได้อีกทางหนึ่ง ซึ่งจากการศึกษาวิจัยพบ ว่าแป้งพืชที่มีศักยภาพสามารถทดแทนแป้ง สาลีได้ 100% ได้แก่ แป้งจากบัว และแป้ง จากมันเทศ

โดยเฉพาะแป้งบัวที่ทำจากเมล็ดบัว หลวง มีคุณสมบัติเด่นที่มีเนื้อเบา ทำให้แป้ง พู และมีปริมาณไขมันสูงทำให้เมื่อนำมาทำ ผลิตภัณฑ์ไม่ว่าจะทำเค้ก วอฟเฟิล โดนัท

หรือแพนเค้ก จะมีความเนียน ละเอียด และ ีความนุ่มนวล ส่วนแป้งมันเทศนั้นเป็นแป้ง ที่มีความหวาน ทำให้สามารถลดปริมาณ น้ำตาลในการทำผลิตภัณฑ์ได้ นอกจากนี้ แป้งมันเทศมีสารแอนติออกซิแดนซ์ซึ่งเป็น สารทำลายอนุมูลอิสระต่อต้านการเกิดมะเร็ง ได้ ซึ่งแป้งพืชทั้ง 2 ชนิดนี้ ไม่เพียงแต่สามารถ นำมาทดแทนแป้งสาลีได้สมบูรณ์ 100%



เท่านั้น ยังมีคุณค่าเด่นในเรื่องของแป้งเพื่อ สุขภาพ เหมาะกับผู้บริโภคที่เป็นโรคเบาหวาน หรือโรคอ้วนที่ต้องการบริโภคเบเกอรี่ได้เป็น อย่างดี แม้กระทั่งผู้บริโภคที่แพ้สารกลูเตน (Gluten) ที่มาจากแป้งสาลีก็หันมาบริโภค แป้งบัวหรือแป้งมันเทศนี้ได้เช่นกัน

จากการนำแป้งทั้ง 2 ชนิด มาทดลอง ทำเบเกอรี่และอาหารที่ทำจากแป้งสาลีชนิด ต่าง ๆ ได้แก่ เค้ก ขนมหึ่ง โดนัท วอฟเฟิล แพนเค้ก ซาลาเปา พาสต้า โดยดัดแปลง สูตรจากที่ใช้แป้งสาลีมาใช้แป้งบัวและแป้ง มันเทศแทน พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะ เนื้อสัมผัส ความฟู ความนุ่ม รสชาติใกล้เคียง กับการใช้แป้งสาลี และเมื่อให้ผู้บริโภคกว่า 500 ราย ทดสอบก็ยืนยันว่าคุณภาพเป็นที่ ยอมรับทั้งด้านรูปร่าง รสชาติ กลิ่น สรปว่าผู้ บริโภคโดยรวมมีความชื่นชอบแป้งพืชที่นำมา ทดแทนแป้งสาลี

ดร.จาวรณ กล่าวเพิ่มเติมว่า แป้งพืช ที่นำมาทดลอง เป็นแป้งจากพืชที่ปลูกใน ประเทศที่นั่น ซึ่งพืชอาจมีปัญหาราคากว และผลผลิตตกต่ำ เมื่อนำมาผลิตเป็นแป้งก็จะ ช่วยเพิ่มมูลค่าและยังเป็นการใช้ประโยชน์จาก พืชได้มากกว่าการนำไปต้ม นึ่ง เผา ซึ่งกรม วิชาการเกษตรพร้อมจะขยายผลการผลิตแป้ง พืชทั้ง 3 ชนิดนี้ ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ปลูก พืชดังกล่าว เนื่องจากวิธีการทำแป้งพืชไม่ยุ่ง ยาก เกษตรกรสามารถทำได้เอง เพียงแค่เก็บ ผลผลิตมาล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นและตาก ให้แห้ง จากนั้นนำมาบดละเอียดก็ได้แป้ง พืชที่ใช้ทดแทนแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้า เกษตรกรจะรวมกลุ่มกันทำแป้งเพื่อส่งให้กับ ร้านเบเกอรี่หรือโรงงานอุตสาหกรรม หรือจะ ทำเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เองในลักษณะสินค้า โฆษณของชุมชนก็สามารถทำได้ จะเป็นการ บริโภคโดยรวมมีความชื่นชอบแป้งพืชที่นำมา สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตผลทางการเกษตร และยังสามารถสร้างรายได้เพิ่มให้กับตนเองด้วย.