

ปีที่ 27 ฉบับที่ 9497 วันอังคารที่ 23 กันยายน พ.ศ. 2557 หน้า 9

• สาลีนีย์ กับพิลา

โชยา คริสป์ (Soya Crispy) โปรตีนเกษตรแผ่นกรอบให้เนื้อและรสสัมผัสคล้ายเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบล่าสุดที่สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ผลิตออกมาเพื่อทดลองตลาด พร้อมทั้งเป็นตัวอย่างให้ผู้ประกอบการที่กำลังมองหาสินค้าใหม่ในกลุ่มเมนูเพื่อสุขภาพได้เห็นอย่างชัดเจน ซึ่งอาจจะนำไปต่อยอดในเรื่องของรสชาติ หรืออื่นๆ

สถาบันฯ หรือที่รู้จักกันในชื่อสถาบันอาหาร เป็นหน่วยงานวิจัยแรกในไทยที่วิจัยพัฒนาโปรตีนเกษตรเชิงพาณิชย์ในรูปแบบต่างๆ ทั้งแบบก้อน เส้นเกลียวและล่าสุดคือ แผ่นบางกรอบ ซึ่งในตลาดโปรตีนเกษตรยังไม่เคยมีผลิตภัณฑ์รูปแบบนี้เนื่องจากขั้นตอนการผลิตแบบแผ่นมีความยุ่งยาก

ตอบใจหทัยตลาดสุขภาพ

จุฬาลักษณ์ จารุสุข รองผู้อำนวยการฝ่ายวางแผนและพัฒนา สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร อธิบายว่า เครื่องจักรสำคัญในการผลิตโปรตีนเกษตรคือ เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์ (Extruder) ซึ่งมีความดันและอุณหภูมิสูงทำให้โมเลกุลของวัตถุดิบแป้งถั่วเหลืองพองไขมันฟอรัมตัวเป็นเส้นใยเกาะเกี่ยวกันเกิดเป็นโครงสร้างแผ่นบาง บาง

ผิวพอง ไม่เรียบ คล้ายหมูแผ่นหรือปลาหมึกกรีด “ผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมยังไม่สู้คู่แข่งในตลาดโปรตีนเกษตร ขณะเดียวกันก็ไม่มีความเสี่ยงที่จะถูกลอกเลียนแบบ เพราะการพัฒนาให้โปรตีนถั่วเหลืองฟอรัมตัวเป็นเส้นใยเกาะกันเป็นแผ่นต้องใช้ทั้งเทคโนโลยีและองค์ความรู้” จุฬาลักษณ์กล่าวและว่า โปรตีนเกษตรของสถาบันฯอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการจากถั่วเหลืองสูง เนื่องจากมีการดองที่จำเป็นต่อร่างกายครบทุกตัว เป็นแหล่งโปรตีนแทนเนื้อสัตว์ได้ ในขณะที่เดียวกันก็มีไขมันน้อยกว่า 1% และไม่มีคลอเลสเตอรอล สามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิห้องได้ 1 สัปดาห์ และ 3 เดือนในตู้เย็น

“เราเป็นแห่งแรกที่ดำเนินการผลิตเนื้อเทียมนี้ หลังจากนั้นได้จัดอบรมถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ประกอบการหลายคอร์สแล้ว กระบวนการนี้ก็สามารถผลิตได้ที่ละมากๆ แทนการทำด้วยมืออย่างหมี่กึ่ง นอกจากนี้โปรตีนเกษตรยังให้เนื้อสัมผัสเหมือนเนื้อสัตว์ ทั้งๆ ที่ไม่มีวัตถุดิบอะไรจากเนื้อสัตว์เลย สามารถขึ้นรูปให้เหมือนเนื้อสัตว์ได้ใน

เนื้อเทียม เมนูจากนวัตกรรม



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เปิดตัวแนะนำเนื้อเทียมแบรนด์ โชยา คริสป์ พร้อมสาธิตการปรุงเป็นเมนูสุขภาพต่างๆ โดย เชฟหุ้มพล แจ่มไพร

รูปร่างต่างๆ กัน ทั้งเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม แผ่น เกล็ด หรือเส้นเกลียว”

ส่วนจุดเริ่มต้นของการผลิตเนื้อเทียม มาจากขณะนั้นนโยบายของประเทศไทยได้ส่งเสริมให้พัฒนาอาหารที่มีโปรตีนสูง จึงได้ทดลองหาผลิตภัณฑ์โปรตีนสูงจากพืช ซึ่งก็ได้เป็นโปรตีนเกษตรออกมาก่อนที่จะมีกระแสอาหารเจ/มังสวิวัติ หลังจากนั้นเมื่อมีกระแสการกินอาหารที่หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ โปรตีนเกษตรจึงเข้ามารองรับตรงนี้ได้

พื้นที่บ่มเพาะเมนูหนึ่งเดียว

ทั้งนี้ สถาบันอาหารฯ เดิมคือฝ่ายศึกษา ทดลอง

และวิจัยขององค์การอาหารสำเร็จรูป (อสร.) ซึ่งมีหน้าที่จัดหาเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตและทดลองผลิตอาหารให้แก่กองทัพ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2498 ต่อมา อสร. ได้จัดตั้งโรงงานขนาดใหญ่ขึ้น ที่ จ.ราชบุรี จึงไม่มีความจำเป็นต้องใช้ฝ่ายศึกษาทดลองวิจัยอีกต่อไป คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติให้โอนฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัยนี้ให้แก่ ม.เกษตรศาสตร์ ทำหน้าที่ศึกษาวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

นอกจากนี้จากผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตรแล้ว ยังมีนวัตกรรมอาหารอื่นที่พัฒนาขึ้นเป็นรายแรก เช่น ข้าวแกงทอด น้ำหวานเข้มข้น นมถั่วเหลืองเข้มข้น Nutra Gaba Rice น้ำแกงส้มกระป๋อง น้ำปลาหวาน น้ำผลไม้ ข้าวตูเอ็กซ์เพรส และไวน์เกษตร ทั้งยังมี

การบริการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบ การให้บริการเครื่องมือ

เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ผู้ประกอบการทุกระดับโดยเฉพาะระดับเอสเอ็มอีและระดับครัวเรือน

“เรามีโรงงานต้นแบบและเครื่องจักรในการผลิตปริมาณมากสำหรับรองรับการต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยกำลังการผลิตอยู่ที่ 500 กิโลกรัมขึ้นไป ทำให้ผู้ประกอบการที่สนใจสามารถทำงานแบบครบวงจรกับเราได้เลย อีกทั้งยังมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่หลากหลายพร้อมรับใจหทัยความต้องการที่ผู้ประกอบการนำมาปรึกษาและทำงานร่วมกัน” รองผู้อำนวยการฝ่ายวางแผนและพัฒนา สถาบันอาหารฯ มก. กล่าว