

เดลิเชียส

ฉบับที่ 23,734 วันจันทร์ที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2557 หน้า 10

เครื่องวัดความอร่อย



เดินหน้าโครงการ "Thai Delicious" (ไทย เดลิเชียส) ภายใต้ยุทธศาสตร์ประเทศ "ครัวไทยสู่ครัวโลก" วันนี้ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช. ประกาศความสำเร็จของโครงการที่ให้การสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารไทยอย่างครบวงจร

ตั้งแต่การพัฒนากระบวนการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหารไทย การพัฒนาสูตรมาตรฐานอาหารไทย และการพัฒนาเครื่องมือตรวจวัดรสชาติอาหารไทย

...เพื่อให้รสชาติอาหารไทย กินที่ไหนก็ "อร่อย" เหมือนกันทั่วโลก...

"นายศุภชัย หล่อโลหการ" ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สนช. บอกว่าที่ผ่านมา สนช. สนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมในโครงการไปแล้ว 14 โครงการ วงเงินสนับสนุนกว่า 23.5 ล้านบาท

โดยโครงการระบบบริหารจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหารไทยครบวงจร นำร่องในพืชวัตถุดิบอาหารไทย ได้แก่ พริกและกะเพรา

ส่วนโครงการพัฒนาสูตรมาตรฐานอาหารไทยและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงมีสำเร็จแล้ว จำนวน 11 ตำรับ คือ ต้มยำกุ้งน้ำใส ต้มยำกุ้งน้ำข้น ผัดไทย แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน ข้าวซอย ใส่อั่ว น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน แกงเหลือง และซอสไก่ทอด

และสิ่งสำคัญที่จะทำให้รู้ได้ว่าสูตรนั้นได้มาตรฐานตามที่กำหนดก็คือ เครื่องมือตรวจวัดมาตรฐานรสชาติอาหารไทย



ปัจจุบันได้ต้นแบบแล้ว จำนวน 2 เครื่อง คือ e-delicious ที่พัฒนาโดยบริษัท โมบิลิส ออโตมาต้า จำกัด และ ESens จากบริษัท กวอลิเท็ค แล็บบรอาทอรี่ เซอร์วิส จำกัด

สำหรับ "e-delicious" ดร.กฤษณ์ จงสฤษดิ์ กรรมการผู้จัดการ บ.โมบิลิส ออโตมาต้า บอกว่า เครื่องดังกล่าว ประกอบไปด้วย 3 ส่วนสำคัญ คือ จมูกอิเล็กทรอนิกส์ ลิ้นอิเล็กทรอนิกส์ และส่วนประมวลผลกลาง โดยทั้งสามส่วนนี้มีความเชื่อมโยงกันและทำหน้าที่ในการตรวจวัดกลิ่น และรสชาติ ประมวลผลรวมเพื่อให้สามารถทำการเปรียบเทียบกับมาตรฐานรสชาติอาหารไทยได้

เครื่องสามารถดมกลิ่นอาหารด้วยจมูกอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งมีอะเรย์ของแก๊สเซ็นเซอร์ จำนวน 16 หัววัด ซึ่งถูกออกแบบมาให้มีความเฉพาะเจาะจงกับกลิ่นอาหารไทย วัดรสชาติโดยลิ้นอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งเป็นการตรวจวัดด้วยวิธีทางไฟฟ้าเคมี โดยเครื่องสามารถตรวจวัดรสชาติที่สำคัญของอาหารไทย คือ เผ็ดเปรี้ยว เค็ม หวาน และอูมามิ ซึ่งเป็นรสชาติที่ 5 ที่ลิ้นมนุษย์สามารถรับรู้และแยกแยะได้

การตรวจวัดรสชาติใช้เวลาไม่เกิน 30 นาทีต่อหนึ่งตัวอย่าง เบื้องต้นได้ทำการทดสอบเครื่องกับต้มยำกุ้งแล้ว ทั้งสูตรน้ำข้นและน้ำใส ซึ่งเครื่องสามารถตรวจวัดรสชาติได้ และสามารถเปรียบเทียบความคล้ายคลึงของรสชาติกับตัวอย่างมาตรฐานที่มีการให้คะแนนโดยผู้ทดสอบชิม

ระบบฐานข้อมูลของ e-delicious ยังสามารถรองรับระบบการให้คะแนนความอร่อยของ รสชาติอาหารได้ โดยอิงการให้คะแนนความอร่อยของตัวอย่าง อ้างอิงโดยคน และสามารถใส่สูตรการให้คะแนนตัวอย่างที่มีรสชาติแตกต่างไปจากตัวอย่างอ้างอิงได้อีกด้วย

ส่วนเครื่อง "ESens" จะเป็นเหมือนหุ่นยนต์ที่ชาญฉลาดสำหรับการตรวจวัดกลิ่นและรสชาติของส่วนผสมอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีเซ็นเซอร์ในการตรวจวัดรสชาติเหมือนเป็นนักชิมอาหาร และเปรียบเทียบกับฐานข้อมูลที่มีอยู่โดยการใช้เทคโนโลยีการประมวลผลที่แม่นยำ สามารถประมวลผลบนเซิร์ฟเวอร์และส่งผ่านทางอีเมล และเครือข่ายทางสังคมตามความต้องการของผู้ใช้ได้

สนใจสร้างมาตรฐานให้อาหารไทยด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมดูรายละเอียดได้ที่ www.nia.or.th/thaidelicious