

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4764 วันพุธที่ 5 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 หน้า 12

ปรับโฉม-ปรุงรส ปลาต้ม สูขนมขบเคี้ยว-โปรตีนสูง

“ปลาต้ม” อาหารพื้นบ้านของไทยเป็นการถนอมอาหารแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยการนำปลาเกลือ กระเทียม และข้าวสุกหมักจนมีรสเปรี้ยว แม้เป็นที่นิยมบริโภคกันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และเริ่มขยายไปสู่ภาคอื่นๆ ทว่า สำหรับคนเมืองเมนูอาจไม่เป็นที่นิยมนัก เพราะจำเป็นต้องปรุงสุกก่อนการบริโภค อีกทั้งรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบแข่งกับเวลา ผู้บริโภคบางกลุ่มกังวลเกี่ยวกับความสะดวก ความปลอดภัย รวมถึงกลิ่นและรสชาติที่รุนแรง ด้วยเหตุนี้ได้จุดประกายความคิดของคณะผู้วิจัยจากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ในการพัฒนา **“ผลิตภัณฑ์ปลาต้มอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูป : Crispy Plasom Fish Snack (Thai Style)”** ที่มีความสะอาด สามารถพกพาได้สะดวกและรับประทานได้ง่าย

ดร.สุธีรา วัฒนกุล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ตัวแทนผู้วิจัย เปิดเผยว่า จากการรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมบริโภคผลิตภัณฑ์จำพวกขนมขบเคี้ยว กรุบกรอบ เคี้ยวเพลิน แต่ขนมประเภทดังกล่าวประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรตและไขมันเป็นองค์ประกอบจึงให้พลังงานค่อนข้างสูงแต่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำทำให้เกิดปัญหาสุขภาพตามมาไม่ว่าจะเป็นโรคอ้วน น้ำหนักเกินหรือความดันโลหิตสูง ขณะที่ปลาต้มเป็นอาหารหมักดองที่ต้องปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบๆ เพราะอาจมีพยาธิได้



“การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จำเป็นต้องคำนึงถึงประโยชน์ต่อสุขภาพและสร้างความแตกต่างจากสินค้าในตลาด สำหรับ

ปลาต้มอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูปนับเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ โดยจากการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์พบว่า ปลาต้มอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูปมีโปรตีนสูงไขมันต่ำ โดยมีปริมาณโปรตีนสูงถึง 40.45% แต่มีไขมันเพียง 3.24% และความชื้น 4.43%” ดร.สุธีรา แจง



นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ปลาต้มอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูปยังมีกลิ่นและรสชาติที่ไม่รุนแรงเหมือนปลาต้ม สามารถพกพาได้สะดวกและรับประทาน

(ต่อด้านหลัง)



ดร.สุธีรา วัฒนกุล และผลงาน

ได้ง่าย และมีรูปแบบการบริโภคที่หลากหลาย เช่น สามารถบริโภคได้ทันที หรืออาจนำไปบริโภคคู่กับอาหารชนิดอื่นเช่น สลัด หรือโจ๊ก ก็เป็นการเพิ่มความอร่อยและคุณค่าทางโภชนาการให้อาหารมื้อนั้นได้ อีกทั้งยังเก็บได้นานอีกด้วย

“ผู้วิจัยได้ทดสอบการยอมรับและตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ปลาหมอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูปที่พัฒนาได้ พบว่าผู้บริโภค 92% ให้การยอมรับและสนใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ ซึ่งขณะนี้มีผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยวได้ติดต่อเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป” ดร.สุธีรา กล่าว

พร้อมกล่าวถึงส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์ปลาหมอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูปคือ เนื้อปลาหมอบที่ผลิตจากปลานวลจันทร์และเนื้อปลาทรายแดง สับผสมกับเครื่องเทศและเครื่องปรุงรสได้แก่ พริกไทย ลูกผักชี น้ำตาล ซีอิ้ว แป้งสาลีและแป้งมันสำปะหลัง

จากนั้นอบแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum drier) ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที หรือเครื่องอบแห้งธรรมชาติอุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง สำหรับระยะเวลาในการอบจะขึ้นอยู่กับความหนาและปริมาณของปลา จากนั้นจึงบรรจุผลิตภัณฑ์ โดยหากบรรจุในถุงเมทัลไลซ์ลามิเนต ร่วมกับอัดก๊าซไนโตรเจนเพื่อป้องกันการแตกหักของผลิตภัณฑ์และกำจัดออกซิเจนออกจากระบบ จะทำให้สามารถเก็บได้นานถึง 6 เดือน

ด้วยผลสำเร็จเป็นรูปธรรมของผลิตภัณฑ์ปลาหมอบแผ่นปรุงรสสำเร็จรูปนี้ เมื่อเร็วๆ นี้ จึงได้รับรางวัลจากงาน The 10th Taipei International Invention Show & Technomart (INST 2014) ณ กรุงไทเป ไต้หวัน รวมทั้งสิ้น 4 รางวัลเลยทีเดียว