

คม·สด·ลึก

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4885 วันศุกร์ที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2558 หน้า 10

ต่อยอดงานวิจัย 'ขนมจีนแห้ง-น้ำยาผง' นวัตกรรมเด่นผลงานม.เกษตรศาสตร์

จากความสำเร็จในการวิจัยคิดค้นเทคโนโลยีใหม่ของการผลิตขนมจีนแห้งที่มีสารกาบาสูงและน้ำยาผง ที่นำภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำขนมจีนและน้ำยาแบบดั้งเดิม ผสมผสานกับวิทยาการสมัยใหม่ ในการออกแบบกระบวนการผลิตใหม่ ของ ดร.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถ้าสุด ภาคเอกชนให้ความสนใจนำผลงานวิจัยไปต่อยอดเพื่อนำไปผลิตผลิตภัณฑ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นภายใต้ผลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

สำหรับเทคโนโลยีใหม่ในการผลิตขนมจีนแห้งที่มีสารกาบาสูงและน้ำยาผง ของ ดร.สิริชัย นั้น ออกแบบเครื่องจักรให้เหมาะสมกับปัจจุบันและพัฒนารูปแบบสินค้า พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ตรงความต้องการของผู้บริโภคในประเทศต่างๆ ซึ่งผลงานขนมจีนแห้งและน้ำยาปลาหมึกผง คินรูปเร็ว ซึ่งหนึ่งในนวัตกรรมของ ดร.สิริชัย ได้รับรางวัลเหรียญเงิน ผลงานสิ่งประดิษฐ์ดีเด่นระดับนานาชาติ จากสาธารณรัฐเกาหลี "Seoul International Invention Fair (SIIF) 2014" และได้รับรางวัลพิเศษ จากประเทศสาธารณรัฐจีน ควบคู่อีก 1 รางวัล เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน ถึง 1 ธันวาคม 2557 ณ กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลีด้วย

ดร.ดำรงค์ ศรีพระราม รักษาการแทนรองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บอกว่า ผลงานวิจัย เรื่อง "กรรมวิธีการหมักแป้งขนมจีนที่มีปริมาณสารกาบาสูง" เป็นกรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูป คินรูปเร็วและ กรรมวิธีการผลิตน้ำยาขนมจีนผงกึ่งสำเร็จรูป ที่เป็นผลงานวิจัยของ ดร.สิริชัย ได้ยื่นคำขอรับอนุสิทธิบัตรต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์เรียบร้อยแล้ว เป็นผลงานวิจัยจัดอยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีโอกาสทางการตลาดสูงมาก ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ เนื่องจากในปัจจุบันยังไม่มีผลิตภัณฑ์ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปชนิดบรรจุในภาชนะด้วยพลาสติก

ทนความร้อน พร้อมน้ำยาอบแห้งที่ไร้คราบติด จากธรรมชาติไม่มีการแต่งกลิ่นหรือสีสังเคราะห์ และไม่มีส่วนผสมของสารกันบูด ที่สำคัญสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 1 ปี เมื่อต้องการ



รับประทานชงด้วยน้ำเดือดและปิดฝาภาชนะทิ้งไว้นาน 3 นาที จะได้ขนมจีนน้ำยามารับประทานแล้ว

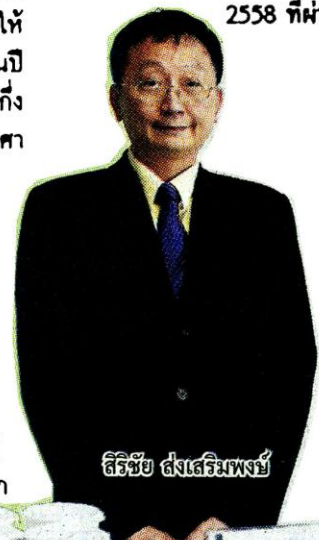
ด้าน ดร.สิริชัย บอกว่า งานวิจัยชิ้นนี้ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เริ่มพัฒนากระบวนการผลิตใหม่เมื่อปี พ.ศ.2543 ใช้เวลาวิจัยนาน 1 ปี จนปี พ.ศ.2554 สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติได้ให้ทุนวิจัยเพื่อพัฒนาขนมจีนแห้งให้คินรูปเร็วแบบกะหมึกกึ่งสำเร็จรูป ต่อมาในปี 2556 สามารถทำให้คินรูปเร็วแบบกะหมึกกึ่งสำเร็จรูปในโนนด้วยโดยใช้ความร้อน 90 องศาเซลเซียส ในเวลา 3 นาทีเท่านั้น

นอกจากได้พัฒนาวิธีการหมักขนมจีนให้ได้สารกาบาสูงแล้วยังได้พัฒนาเส้นขนมจีนให้มีความหลากหลายได้อีก 11 ชนิดโดยเติมสารสกัดจากดอกอัญชันให้มียีส้ม จากฟักทองให้มียีสเหลือง จากใบเคยให้มียีสเขียว จากแครอทให้มียีสส้ม จากฟักข้าวให้มียีสแดง จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้มียีสม่วงแดง จากสาหร่ายให้มียีสเขียวเข้ม จากหมึกของปลาหมึกให้มียีสดำ จากข้าวกล้องและข้าวกล้องเริ่มงอกให้มียีสน้ำตาล และจากข้าวสังข์หยดให้มียีสแดง ซึ่งเป็นการเพิ่มสารแอนติออกซิแดนท์ในขนมจีนเพื่อประโยชน์ต่อผู้บริโภค

สำหรับน้ำยาสามารถทำได้ 9 ชนิดได้แก่ น้ำยากะทิ น้ำยาปลา น้ำพริก น้ำยาบักมึได้ น้ำเงี้ยว น้ำยาแกงไตปลา แกงเขียวหวาน น้ำยามังสวิวัต น้ำยาปลาหมึกเนื้อปลาหมึกที่มีสารโอเมกา 3 สูงและมีพืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีสมบัติเป็นแอนติออกซิแดนท์ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถเก็บได้นาน 1 ปี

ถ้าสุด ภาคเอกชนให้ความสนใจนำผลงานวิจัยดังกล่าวไปต่อยอดการผลิตผลิตภัณฑ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นภายใต้ผลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แล้ว โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ตกลง

ให้ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจพีเอ็น วอน เป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิในผลงานวิจัย "กรรมวิธีการหมักแป้งขนมจีนที่มีปริมาณสารกาบาสูง" "กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูป คินรูปเร็ว" และ "กรรมวิธีการผลิตน้ำยาขนมจีนผงกึ่งสำเร็จรูป" ซึ่งได้มีพิธีลงนามข้อตกลงอนุญาตให้สิทธิใช้ประโยชน์ผลงานวิจัยร่วมกันเป็นที่เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2558 ที่ผ่านมา



สิริชัย ส่งเสริมพงษ์

