

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9665 วันอังคารที่ 10 มีนาคม พ.ศ. 2558 หน้า 09

‘ข้าวตู3นาที’ ลุ้นลงห้าง



ive

● บุขกร กูแสด

ขาวตูกึ่งสำเร็จรูปเพียง 3 นาทีใน
ไม่มีใครเวฟก็อร่อย ผลงานวิจัยจากการ
แปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทยกึ่ง
สำเร็จรูป ลดขั้นตอนและเวลาในการปรุงเพื่อความ
สะดวกของผู้บริโภค ทั้งยังคำนึงถึงคุณค่าทาง
โภชนาการด้วยการนำข้าวกล้องซึ่งมีใยอาหาร เกลือแร่
และวิตามินต่างๆ ที่สูงกว่าข้าวขัดสี มาใช้แทนข้าวขัดสี
รวมทั้งสามารถนำไปผลิตในเชิงพาณิชย์เพื่อจำหน่าย
ให้แก่กลุ่มเป้าหมายคือ ร้านอาหาร

“ปัจจุบันผลิตภัณฑ์นี้ยังไม่ได้รับการต่อยอดใน
เชิงพาณิชย์ ทั้งๆ ที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการ
คนรุ่นใหม่ที่ต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากข้าว
ตูเอกซ์เพรสส์ไม่หวานจัด เก็บได้นาน 6-7 เดือน
ทั้งเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปจึงเหมาะกับวิถีการใช้
ชีวิตของคนไทย” ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ นักวิจัยชำนาญ
การจากสถาบันค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าว

โอกาสของผู้บุกเบิกตลาด

ข้าวตูเอกซ์เพรสส์หรือข้าวตูกึ่งสำเร็จรูปใช้หลัก
การ “คืนรูป” ด้วยการแปรรูปวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม
ให้เป็นผงผสมกึ่งสำเร็จรูป บรรจุในกล่องพลาสติกที่
สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ โดยมีขีดเติมน้ำร้อนระบุที่
ข้างกล่อง และมีพิมพ์ทำข้าวตูบรรจุอยู่ในกล่อง รวมทั้ง
มีขั้นตอนการทำระบุไว้ที่กล่อง เพื่อความสะดวก
ของผู้บริโภคซึ่งสามารถทำข้าวตูได้ภายใน 10 นาที
โดยการปรุงด้วยไมโครเวฟเพียง 3 นาที

ดวงจันทร์ กล่าวว่า จุดเริ่มต้นของงานวิจัย
เกิดจากการมองเห็นปัญหาความยุ่งยากในการ
เตรียมวัตถุดิบส่วนประกอบเมนูขนมไทย จึงร่วมกับทีม
งานหาแนวทางแก้ไข โดยมีเป้าหมายสำคัญคือ ต้องทำให้
เด็กและเยาวชนเกิดการเรียนรู้ เข้าใจและตระหนักใน
คุณค่าของขนมไทย รวมทั้งมองเห็นโอกาสในการบุกเบิก
ตลาดขนมกึ่งสำเร็จรูปออกมาทดลองตลาด

ประกอบกับการรับรู้ปัญหาของร้านอาหาร
ไทยในต่างประเทศ ซึ่งต้องการทำเมนูขนมไทยแต่
ไม่ประสบความสำเร็จ เพราะวัตถุดิบหาได้ลำบาก
ขั้นตอนการทำมากและต้องอาศัยผู้ที่มีทักษะ หาก

(ต่อด้านหลัง)

สามารถพัฒนาเมนูขนมกึ่งสำเร็จรูปก็น่าจะเป็นทางเลือกให้กับร้านค้าและลูกค้า จึงตัดสินใจพัฒนาขนมข้าวตุ ซึ่งเป็นเมนูที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและหารับประทานยากก่อนเป็นอันดับแรก เริ่มต้นจากข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก ข้าวแดงและข้าวไรซ์เบอร์รี่ตามลำดับความนิยมในแต่ละช่วง

วัตถุประสงค์งานวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ข้าว พัฒนาผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ ปรับคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวตุให้สูงขึ้นและเพื่อฟื้นฟูภูมิปัญญาพื้นบ้านของขนมไทย นอกจากนี้ยังสามารถนำไปต่อยอดเพื่อพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางอาหารและโภชนาการมากขึ้นได้ในอนาคต โดยการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบเธอและทีมงานได้เผยแพร่ความรู้ไปยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอย่างต่อเนื่อง กระทั่งปีที่ผ่านมา นายแพทย์พิชิต สุวรรณประกร รองประธานมูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง (ภาฯ) ยามยาก ได้ออเดอร์ไปจำหน่ายในร้านของมูลนิธิฯ เพิ่มเติมจากร้านของสถาบันฯ พบว่าได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้บริโภคจนกระทั่งโรงงานผลิตของมหาวิทยาลัยผลิตไม่ทัน

รับเทรนด์อาหารสดราคาพุ่ง

เธอวิเคราะห์ว่า อนาคตอีก 3-5 ปี แนวโน้มราคาอาหารสดจะแพงกว่าอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูป เช่นเดียวกับต่างประเทศ ขณะที่บางครั้งอาหารสดไม่มีคุณภาพมาตรฐานที่ดี ทำให้อาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมมากขึ้น อาทิ กะทิกล่อง เพราะคุณภาพสม่ำเสมอ มีมาตรฐานความปลอดภัย

นอกเหนือคุณภาพ มาตรฐานและรสชาติที่กลมกล่อม ลูกเล่นที่เป็นจุดขายคือ เป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปที่สามารถสร้างเป็นกิจกรรมร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว ทำให้เกิดความรักความผูกพันและเด็กๆ มีโอกาสรับประทานขนมไทยโบราณ

สำหรับผู้สนใจลงทุนทำผลิตภัณฑ์นี้ หลักๆ ต้องลงทุนต่อบลร้อนอินฟาเรด เครื่องปั้นละเอียดและเครื่องคั่ว นักวิจัยแนะนำว่า หากเงินทุนไม่มากควรใช้วิธีจ้างผลิต เพราะโรงงานมีเครื่องจักรพร้อมรับออเดอร์อยู่แล้วและค่าจ้างผลิตก็ไม่แพงมาก

“เราพยายามทำการวิจัยและพัฒนาข้าวให้เกิดประโยชน์ครบวงจร ด้วยการเพิ่มมูลค่าให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ หากคิดเป็นสัดส่วนต้นทุนจากข้าวและส่วนผสมคิดเป็น 30% ของราคาขาย ไม่รวมค่าบรรจุภัณฑ์ แต่พอทำมาเป็นผลิตภัณฑ์สามารถเพิ่มมูลค่าได้ถึง 7 เท่า” นักวิจัยกล่าวสรุป