

ปีที่ 29 ฉบับ 10053 วันศุกร์ที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2559 หน้า 9

ไส้กรอกปลาเสริมอินูลิน

ไส้กรอกปลา เป็นผลิตภัณฑ์โปรตีนเพื่อสุขภาพที่ได้รับความนิยมอย่างมาก โดยทั่วไปนิยมใช้ไขมันจากสัตว์ซึ่งมีคอเลสเตอรอลสูงเป็นส่วนประกอบเพื่อให้มีรสสัมผัสที่ดี จึงส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ขณะที่ธุรกิจอาหารสนใจใช้ “อินูลิน” เป็นสารทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์หลายๆ ประเภท เช่น การเติมอินูลินในนมไขมันต่ำ โยเกิร์ต ไอศกรีม เค้กและขนมอบ อินูลินมีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติกที่ดีต่อสุขภาพ ให้พลังงานมีเพียง 1 กิโลแคลอรี/กรัม ขณะที่ไขมันทั่วไปให้พลังงานถึง 9 กิโลแคลอรี/กรัม จึงเหมาะกับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและใช้เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลในผู้ป่วยเบาหวาน และเนื่องจากปัจจุบันสามารถสกัดอินูลินได้จากแก่นตะวัน วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศ

ดร.จิรวรรณ มณีโรจน์ คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงทำการวิจัยเกี่ยวกับผลของอินูลินที่มีต่อความคงตัวของอิมัลชันและคุณภาพทางเคมี กายภาพ ในเนื้อปลาบด และนำมาประยุกต์พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเสริมอินูลิน เพื่อตอบโจทย์ความต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและวิถีการของผู้คนในยุคปัจจุบัน

ผลการวิจัยพบว่าส่วนประกอบในการผลิตไส้กรอกปลาที่เหมาะสม คือมีระดับไขมันจากน้ำมันพืช 10% เติมผงอินูลินทางการค้า 3% หรือแป้งอินูลินที่สกัดจากแก่นตะวัน 1% เป็นระดับที่เหมาะสม หากเติมมากเกินไปจะทำให้ไส้กรอกปลาที่ได้มีความแข็งแต่เปราะ

ไส้กรอกปลาเสริมอินูลิน นอกจากจะมีปริมาณไขมันน้อยกว่าไส้กรอกทั่วไปในท้องตลาดแล้ว ยังมีส่วนผสมของอินูลิน ที่ผลิตจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นสารพรีไบโอติกที่ช่วยให้ลำไส้ทำงานได้ดี ผลงานวิจัยนี้จึงสามารถเป็นแนวทางให้ผู้ผลิตที่สนใจเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพนำไปต่อยอดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้ส่วนผสมเนื้อปลาบด เช่น ไส้กรอกปลา หรือแฮมปลาได้ต่อไป