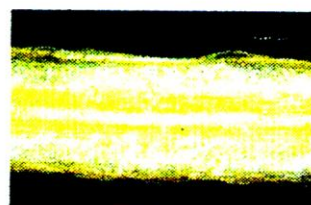


ปีที่ 29 ฉบับ 10121 วันพุธที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 9

รากผักตบชวาถนอมข้าวเปลือก-ข้าวกล้อง

ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมน้ำมันหอมระเหยสำหรับความปลอดภัยในอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ พัฒนาแผ่นต้านเชื้อราจากรากผักตบชวาผสมไอธรรมชาติของน้ำมันหอมระเหย เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเปลือกและข้าวกล้องให้ปราศจากเชื้อราและแมลงได้ยาวนานกว่า 1 ปี และช่วยให้ข้าวมีกลิ่นหอมยาวนาน



ศศ.นฤมล มาแทน อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมเกษตร (เทคโนโลยีอาหาร) กล่าวว่า รากผักตบชวาสามารถนำมาพัฒนาเป็นแผ่นดูดซับน้ำมันหอมระเหยได้เป็นอย่างดี เนื่องจากมีขนาดเส้นใยที่พอเหมาะอีกทั้งผักตบชวายังเป็นพืชน้ำที่สร้างปัญหาให้แก่แหล่งน้ำเพราะมีอยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้ต้องหาวิธีการกำจัด ซึ่งหากได้นำพืชชนิดนี้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นแผ่นดูดซับจะส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อมอีกทางหนึ่ง

จากการวิจัยพบว่า เหมาะนำมาประยุกต์ใช้ทั้งในรูปแบบของการรักษาข้าวเปลือกในไซโล เพื่อบรรเทาผลผลิตและใช้ในการถนอมข้าวที่ผ่านการขัดสีและบรรจุในกระสอบแล้ว ข้าวที่เก็บด้วยวิธีการนี้ยังมีกลิ่นหอมของดอกไม้ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวในการนำไปจำหน่ายในตลาดที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคข้าวกลิ่นหอม

ข้าวที่มีกลิ่นหอมนี้ยังสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปให้ได้อีกหลายผลิตภัณฑ์ วิธีการที่คิดค้นนี้จึงมีราคาถูก สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดในระดับอุตสาหกรรมได้จริง ทั้งนี้ งานวิจัยนี้กำลังนำไปขยายผลในระดับอุตสาหกรรมการผลิตข้าว เพื่อรักษาคุณภาพให้ยาวนานเพื่อบรรเทาจำหน่ายต่อไป