

ปีที่ 30 ฉบับ 10245 วันจันทร์ที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2559 หน้า 27

# รำข้าวมากคุณค่า

• สาลีบี กับพิลา



น้ำยาบำรุงผิวผลไม้ปลอดสาร ด้วยไขมันสกัดบริสุทธิ์จากรำข้าว

ของเหลือจากโรงสีราคาถูก “รำข้าว” ต่อยอดสู่ลูกอมเคี้ยวหนึบโปรตีนสูงสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับรำข้าว 35 เท่า และน้ำยาล้างผักผลไม้ปราศจากสารเคมี สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับน้ำมันรำข้าวประมาณ 6 เท่า ตัวอย่างผลงานสร้างสรรค์รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยปี 2559

## อร่อยได้ประโยชน์

จงรัก ธนุพันธุ์ชัย ประธานกรรมการ หจก.ลูกจงรัก มองเห็นจุดเด่นของกากรำที่อุดมด้วยโปรตีนและสารอาหารที่เด็กวัยกำลังโตต้องการ จึงสนใจพัฒนาให้เป็นท็อฟฟี่ที่เป็นมิตรกับเด็ก

“เรานำกากรำที่สกัดเย็นเอาน้ำมันออกจากนั้นนำมาผสมผสานสูตรให้เป็นท็อฟฟี่ แต่ผลที่ได้คือ เนื้อสัมผัสของท็อฟฟี่ยังแปลกๆ และมีรสขมของรำข้าวแทรกอยู่ โดยรวมแล้วไม่อร่อย จึงหันหน้าเข้าหานักวิจัยอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม” จงรักกล่าว

นักวิจัยแก้ปัญหาโดยเพิ่มส่วนผสมของน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวและโมเลกุลคู่ในอัตราส่วนที่เหมาะสม พร้อมกับการเลือกใช้ไขมันทั้งชนิดอิ่มตัวและไม่อิ่มตัว เพื่อกำจัดรสขม

จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการให้ความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสม ทำให้โมเลกุลจับตัวขึ้นใหม่จนเกิดโครงสร้างร่างแหที่ส่งผลทำให้เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์เคี้ยวหนึบและนุ่มไม่เละหรือแตก่วน ผลที่ได้คือ ท็อฟฟี่ที่

มีโปรตีนสูง มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ผู้บริโภคยอมรับ

ด้านภาพรวมตลาดลูกอมในปี 2558 คาดว่ามีมูลค่า 8.20 พันล้านบาท หรือเติบโต 6-7% จากปีที่ผ่านมา แบ่งออกเป็นกลุ่มลูกอมเม็ดแข็ง 43% กลุ่มลูกอมเคี้ยวหนึบ 18% กลุ่มเยลลี่เคี้ยวหนึบ 16% กลุ่มลูกอมอัดเม็ด 14% และอื่นๆ 9%

จงรัก กล่าวว่า วิกฤตดีเป็นท็อฟฟี่ชนิดเดียวที่มีโปรตีนจากรำข้าว กินแล้วมีประโยชน์ นอกจากสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับรำข้าว 35 เท่า ยังมีโอกาสที่จะทำตลาดสำหรับเด็ก ด้วยจุดเด่นของความอร่อยที่มากพร้อมประโยชน์เตรียมวางจำหน่ายในเร็วๆ นี้

ทั้งนี้ หจก.ลูกจงรักตั้งขึ้นเมื่อปี 2551 ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจาก

ดอกกระเจียบ เช่น ชากระเจียบ ไอศกรีมกระเจียบ น้ำกระเจียบพร้อมดื่ม ต่อมาได้ขยายกิจการมาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อสุขภาพจากผลผลิตทางการเกษตรภายในประเทศ ผลิตภัณฑ์จากรำข้าว (น้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก ใจข้าวกล้อง น้ำมันรำข้าวจมูกข้าวบีบเย็นฯ) และธัญพืชชนิดต่างๆ (น่านมถั่วเหลืองไร้กลั่น)

จงรัก กล่าวว่า การพัฒนานวัตกรรมเป็นเรื่องสำคัญที่ควรสนับสนุนและส่งเสริม เนื่องจากปัจจุบันโลกธุรกิจมีการแข่งขันสูง ผู้ประกอบการจำเป็นต้องปรับตัวอยู่รอดด้วยการใช้กลยุทธ์วิธีต่างๆ แต่หากมีการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาสร้างจุดแข็ง จะช่วยให้พัฒนา

ธุรกิจได้ยั่งยืนและเป็นส่วนสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งของประเทศ

## รำข้าวล้างผักผลไม้

ในขณะเดียวกัน น้ำมันรำข้าวก็เป็นวัตถุดิบที่นำมาต่อยอดได้ **ปิยมาศ บุญชื่น** ผู้บริหารบริษัท สยามเนเชอรัล โปรดักส์ จำกัด มองส่วนผสม น้ำยาล้างผักผลไม้และพบว่า โครงสร้างสารเคมีใกล้เคียงกับเครื่องสำอาง ซึ่งเป็นสินค้าที่บริษัทผลิตและจำหน่าย

“โดยปกติ น้ำยาล้างต่างๆ จะใช้สารลดแรงตึงผิวซึ่งเป็นสารเคมี เราจึงคิดหากระบวนการที่จะไม่ใช้สารเคมีเลย ก่อนพบว่า น้ำมันรำข้าวผสมกับด่างทำให้เกิดปฏิกิริยาที่เรียกว่า Saponification ซึ่งทำให้เกิดเป็นเกลือของกรดไขมัน หรือเรียกอีกอย่างว่าสบู่ธรรมชาติ”

สบู่ธรรมชาตินี้สามารถชำระล้างคราบสกปรกที่ต่างหับทิมไม่สามารถล้างออกได้ง่ายขึ้น รวมถึงสารยาฆ่าแมลงและสารเคมีที่เคลือบอยู่บนผักและผลไม้ที่เคลือบเป็นพิษต่างๆ ยกต่อการล้างด้วยน้ำเปล่า จึงมีประสิทธิภาพในการชำระล้างได้ดีและปลอดภัยสูง เนื่องจากผลิตจากน้ำมันรำข้าว ต่างธรรมชาติและน้ำเปล่า โดยไม่มีสารกันเสียและสารเคมีอื่นๆ ตกค้างหลงเหลือในผักและผลไม้

ปิยมาศ กล่าวว่า ด้วยการเป็นน้ำมันรำข้าวเมื่อผสมน้ำสำหรับล้างผัก จะออกมาเป็นสีขาวขุ่น ไม่มีฟอง ต่างจากผลิตภัณฑ์ในห้องตลาด แต่ประสิทธิภาพการชะล้างนั้นดีเทียบเท่าหรือมากกว่าผลิตภัณฑ์จากสารเคมี

ผลิตภัณฑ์ล้างผักผลไม้ในชื่อ กรีนมัม (Greenmom) สร้างมูลค่าเพิ่มให้รำข้าวประมาณ 6 เท่า เจ้าของผลิตภัณฑ์ตั้งเป้าเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคและโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่มีการใช้ผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบอาหาร โดยปัจจุบัน อยู่ระหว่างการศึกษาตลาดและผู้บริโภคเชิงลึกก่อนวางจำหน่ายในอนาคตอันใกล้

ผลงานนวัตกรรมทั้งสองนี้คว้ารางวัลจากเวที “รางวัลนวัตกรรมชาวไทย ประจำปี 2559” จัดโดยมูลนิธิชาวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)

“

ก็ออฟฟิศนิด  
เดียวก็มีโปรตีน  
จากรำข้าว  
กินแล้วได้  
ประโยชน์