

ปีที่ 30 ฉบับ 10288 วันอังคารที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559 หน้า 27

ไอศกรีมข้าวกล้องงอก สังเคราะห์จากเส้น

ไอศกรีมสูตรเสริมสารต้านอนุมูลอิสระ สร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวกล้องงอกและสมุนไพรท้องถิ่นด้วยงานวิจัยและพัฒนา บนพื้นฐานทรัพยากรธรรมชาติของพืชโลกและพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เป็นอีกหนึ่งผลผลิตจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนา (ไอแทป) สวทช.ภาคเหนือ

"ทีมวิจัยช่วยยกระดับข้าวกล้องงอกด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ทั้งยังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการผสมผสานให้เข้ากับพืชสมุนไพรให้ได้สีกลิ่นที่เกิดจากธรรมชาติและมีคุณค่าทางโภชนาการตามคุณสมบัติของพืชสมุนไพร

ประกอบกับเพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง จึงมีกระบวนการคัดสรรวัตถุดิบที่ใช้ เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีปริมาณไขมันต่ำ ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด โรคอ้วน เช่น ไขมันเสตแทนกะทิ เป็นต้น" จงรัก ธนพันธ์ชัย หัวหน้าผู้จัดการ หจก. ลูกจิ้งจอก กล่าว

ผู้เชี่ยวชาญพบผู้ประกอบการ

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดยโปรแกรมไอแทป ภาคเหนือ ให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พืชโลก ในการช่วยเหลือ หจก. ลูกจิ้งจอก พัฒนาสูตรไอศกรีมข้าวกล้องงอกเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่เกิดจากการนำข้าวกล้องงอก ทรัพยากรท้องถิ่นที่มีการแข่งขันกันสูง มายกระดับด้วยการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

จงรัก กล่าวว่า แนวโน้มผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวกล้องงอกเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพร จะเป็นที่ยอมรับ และได้รับความนิยมเช่นเดียวกับอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ เนื่องจากผู้บริโภคใส่ใจกับสุขภาพมากขึ้น



ลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนี้คือ มีสี กลิ่นรส ที่ติดตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ มีเปอร์เซ็นต์โอเวอร์รันสูง (เผาผลาญสูง) ลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติที่ผู้บริโภคคุ้นเคย โดยมุ่งเน้นให้กระบวนการผลิตอยู่ภายใต้การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามมาตรฐานที่ต้องการ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด

ทั้งนี้ ไอแทปเป็นโปรแกรมพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ให้มีขีดความสามารถทางเทคโนโลยีสูงขึ้น มีนวัตกรรมและส่งออกสินค้าเพิ่มขึ้น โดยการจัดหาผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิค ซึ่งมีความรู้ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในระดับสูง เพื่อให้ความช่วยเหลือด้านการวิจัยและพัฒนา เข้าไปให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาถึงในโรงงาน

ทางโปรแกรมฯ จะสนับสนุนในส่วนของค่าใช้จ่ายในการว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญร้อยละ 50 ภายใต้วงเงินสูงสุดไม่เกิน 4 แสนบาท ซึ่งเป็นกลยุทธ์ขั้นต้นที่จะช่วยลดความเสี่ยงในการลงทุนของผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต และจะเชื่อมโยงไปสู่การสร้างขีดความสามารถในการทำวิจัยและ



ไอศกรีมข้าวกล้องงอกผสมสมุนไพร ผลิตภัณฑ์
จากโครงการไอแทบ

พัฒนาของอุตสาหกรรมไทย อันจะนำไป
สู่การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาด
โลกได้อย่างยั่งยืน

“ไอแทบ” ให้มากกว่าพี่เลี้ยง

ปิยะฉัตร ไคร์วานิช เบอ์ห์ทัน ผู้อำนวยการ
สหทช. ภาคเหนือ กล่าวว่ ได้ประสานทีม
ผู้เชี่ยวชาญจากสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและ
อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม นำโดย
นางพัชรียา พิทักษ์สุธีพงศ์ เพื่อเป็นผู้เชี่ยวชาญ
ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพิ่มมูลค่า
ให้ผลิตภัณฑ์ด้วยสมุนไพรในห้องถิ่นและ
สารต้านอนุมูลอิสระจากข้าวกล้องงอก

ผลประโยชน์ที่เกิดจากโครงการไอแทบ
คือ หจก. ลูกจิ้งจก ได้สูตรการผลิตผลิตภัณฑ์
ไอศกรีมใหม่ที่เสริมพืชสมุนไพร ที่ได้รับการ
ทดสอบและตรวจสอบคุณค่าทางอาหาร
จำนวนมากกว่า 7 สูตร เช่น ข้าวกล้องกล่ำงอก
แดงไทย พักทอง ัญชัญ แครอท กล่ำวยตาก
กระเจี๊ยบ งาดำ นมแพะ เป็นต้น

โครงการยังสนับสนุนการทดสอบตลาด
การตอบรับจากผู้บริโภค มียอดขายเพิ่มขึ้น
สามารถขยายไปสู่กลุ่มคนทำงานที่นิยมการ
บริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้มากขึ้น
รวมทั้ง ได้แนวความคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์
และกระบวนการผลิตและทดลองในองค์กร

“การพัฒนาสูตรไอศกรีมจากข้าวกล้อง
งอกดังกล่าวจะช่วยเพิ่มความหลากหลาย
ของผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถแข่งขันทาง
พาณิชย์ ซึ่งจะเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และ
ส่งเสริมยอดขายผลิตภัณฑ์ภายในกิจการได้
เนื่องจากเพิ่มความหลากหลายของ
ผลิตภัณฑ์” จงรักกล่าว