

ปีที่ 16 ฉบับที่ 5519 วันอังคารที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559 หน้า 6

## ไอศกรีม‘ข้าวกล้องงอก’ สูตรอร่อย สวทช.มุงตลาดเอสเอ็มอี



คิดเอง  
ทำเอง  
โต๊ะข่าวเกษตร

“ไอศกรีม” จากข้าวกล้องงอก เมนูอร่อย นับเป็นนวัตกรรมใหม่ ผลผลิตจากการต่อยอดพัฒนาสูตรของ สวทช.ภาคเหนือ ที่นำเอาข้าวกล้องงอกวัตถุดิบซึ่งมีในท้องถิ่นมาแปรรูปด้วยการผสมผสานพืชสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อยกระดับสร้างมูลค่าเพิ่ม ก่อนส่งต่อผลการวิจัยแก่ผู้ประกอบการนำผลิตสู่ตลาดต่อไป



นางปิยะฉัตร ไกรวานิช เบอร์ทัน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ภาคเหนือ กล่าวว่า สวทช.ภาคเหนือ ได้ให้การสนับสนุนนักวิจัยหรือสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญจากสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก นำโดยนางพัชรียา พิทักษ์สุธีพงศ์ ในการพัฒนาสูตรไอศกรีมข้าวกล้องงอกเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพร แก่ห้างหุ้นส่วนจำกัด ลูกจิ้งจอก จ.พิษณุโลก ในหมอคอกอาหารเมนูนวัตกรรมใหม่ที่เกิดจากการนำเอาข้าวกล้องงอกทรัพยากรท้องถิ่น จ.พิษณุโลก และบริเวณใกล้เคียง มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยงานวิจัย

“ใช้ข้าวกล้องที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งมีการแข่งขันกันสูงมาก มาแปรรูปเป็นไอศกรีมเพื่อสุขภาพ สร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการผสมผสานให้เข้ากับพืชสมุนไพรที่ให้สีสันทันที่เกิดจากธรรมชาติ ทั้งยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดอัตราการเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง และอื่นๆ ตามคุณสมบัติของพืชสมุนไพรนั้นๆ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งนอกจากรสชาติอร่อยแล้ว ไอศกรีมนี้ยังมีปริมาณไขมันต่ำ ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรค ไขมันอุดตันในเส้นเลือด โรคอ้วน เป็นต้น” นางปิยะฉัตร แจง

ทั้งนี้ ในการพัฒนาสูตรไอศกรีมข้าวกล้องงอกเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพร ของนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ปรากฏว่า ได้สูตรไอศกรีมทั้งหมดรวม 7 สูตร เช่น ไอศกรีมสูตรข้าวกล้องกล้างอก, ข้าวกล้องงอก-แดงไทย, ข้าวกล้องงอก-พืชมงคล, ข้าวกล้องงอก-อัญชัน, ข้าวกล้องงอก-แครอท, ข้าวกล้องงอก-กล้วยตาก, ข้าวกล้องงอก-กระเจียบ, ข้าวกล้องงอก-งาดำ และข้าว

กลี้งงอก-นมแพะ โดยใช้เวลาวิจัยทดลองทุกสูตรอยู่นาน เกือบ 1 ปี กว่าจะลงตัวที่ 7 สูตรดังกล่าว

“จนได้นำไอศกรีมสูตรต่างๆ เหล่านี้ ออกทดสอบตลาด ในจังหวัดและพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งได้รับการตอบรับจากผู้บริโภค



ปิยะฉัตร ไกรวานิช เบอร์พัน

เป็นอย่างดี มียอดขายเพิ่มขึ้นตลอด โดยเฉพาะขยายไปสู่กลุ่มคนทำงาน ที่นิยมบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้มากขึ้น ขณะเดียวกันเราก็ได้แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิตที่จะเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ให้มี

คุณภาพ ทั้งรสชาติ รูปลักษณะของสินค้า เพื่อเกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคสูงสุด” ผู้อำนวยการ สวทช.ภาคเหนือกล่าว

ด้านนางจรงค์ ธนุพันธุ์ชัย ผู้จัดการห้างหุ้นส่วน จำกัด ลูกจรงค์ กล่าวว่า แนวโน้มของไอศกรีมข้าวกลี้งงอกเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากพืชสมุนไพร จะเป็นที่ยอมรับและได้รับความนิยม เนื่องจากผู้บริโภคหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ซึ่งไอศกรีมนี้ตอบโจทย์ได้ดีมาก เพราะมีส่วนผสมของพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ที่สำคัญ สี กลิ่น รส จะเป็นไปตามธรรมชาติ ขณะที่สมุนไพรที่ใช้แต่ละชนิดมีเปอร์เซ็นต์การเผาผลาญสูง

“ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัมผัสและรสชาติถูกปากผู้บริโภคมาก ส่วนการผลิตเรามุ่งเน้นกระบวนการผลิตภายใต้การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามมาตรฐาน เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ ดังนั้นการพัฒนาสูตรไอศกรีมจากข้าวกลี้งงอกจะช่วยเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้สามารถแข่งขันทางพาณิชย์และส่งเสริมยอดขายให้เพิ่มขึ้นได้” นางจรงค์ กล่าวด้วยความเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์