

ปีที่ 30 ฉบับ 10322 วันจันทร์ที่ 26 ธันวาคม พ.ศ. 2559 หน้า 27



‘ไอศกรีมต้นข้าวอ่อน’ เหยียดงบเบลเยียม

นายณัฐรัฐ แพกุล อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี นำต้นอ่อนข้าวหอมมะลิที่ออกหลังการเกี่ยวข้าว ซึ่งอุดมด้วยสารคลอโรฟิลล์และสารต้านอนุมูลอิสระ ทั้งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ กลิ่นและสีเขียว มาแปรรูปเป็นไอศกรีมสูตรไร้น้ำตาล โดยใช้ มอลทิมอล สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลทั่วไป

มอลทิทอลเป็นสารให้ความหวานที่ใกล้เคียงกับน้ำตาล มีรสชาติและความหวานที่ใกล้เคียงน้ำตาล อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำ ซึ่งมีเพียง 2.1 กิโลแคลอรี โดยที่ในน้ำตาลที่บริโภคโดยทั่วไปมีถึง 4 กิโลแคลอรี ซึ่งมอลทิทอลเป็นสารให้ความหวานในกลุ่มของน้ำตาลแอลกอฮอล์ มีผลทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถนำเป็นอาหารได้จึงไม่ก่อให้เกิดฟันผุ

นักวิจัยคาดหวังว่า เมนูนี้จะเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ใช้ประโยชน์จากต้นอ่อนมาช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวหอมมะลิ ขณะที่ผลิตภัณฑ์แปรรูปส่วนใหญ่นิยมใช้เมล็ดข้าว ส่งผลให้ได้รับรางวัลเหรียญทอง จากการเข้าร่วมประกวดในนิทรรศการสิ่งประดิษฐ์และเทคโนโลยีใหม่ปี 2559 (Brussels Innova 2016) ณ ประเทศเบลเยียม โดยมีนักวิจัย 4,000 คน จาก 20 ประเทศ ส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเข้าประกวดกว่า 300 ผลงาน

