

ปีที่ 31 ฉบับ 10732 วันศุกร์ที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 หน้า 24

ฟังก์ชันน้อย

● บุษกร กุศล
กรุงเทพธุรกิจ

จุดขายใหม่ น้ำมันพืช

น้ำมันผสมสารสกัดไขมัน ผลงานสร้างมูลค่าเพิ่มแก่น้ำมันปาล์ม จุดขายทอดซ้ำได้หลายครั้ง ลดการปนเปื้อนสารก่อมะเร็ง สร้างทางเลือกในตลาด “ฟังก์ชันน้อย” พร้อมเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตน้ำมันถั่วเหลืองและรำข้าวเข้าร่วม หวังขยายฐานอุตสาหกรรมอาหารและขนมขบเคี้ยวที่ต้องใช้น้ำมันในกระบวนการผลิต ลุ้นอนาคตต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและเครื่องสำอาง

ตลาดน้ำมันพืชมีมูลค่ากว่า 2 หมื่นล้านบาท แบ่งเป็นตลาดน้ำมันปาล์ม 70% น้ำมันถั่วเหลือง 30% น้ำมันรำข้าว น้ำมันทานตะวัน น้ำมันข้าวโพด และอื่นๆ 20% ส่วนใหญ่มีนวัตกรรมที่ไม่หวือหวา การแข่งขันเน้นราคาเป็นหลัก เนื่องจากไม่มีความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ในแต่ละแบรนด์

น้ำมันทอดซ้ำได้หลายครั้ง

ในแต่ละปีคนไทยบริโภคน้ำมันประมาณ 6.1 กิโลกรัมต่อคนจากอาหารประเภททอดและผัด เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดปัญหาสุขภาพ จึงเป็นโจทย์ที่ทำให้ เกียรติศักดิ์ ชาวเนียม อาจารย์ประจำวิทยาลัยแพทยศาสตร์นานาชาติ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ศึกษากระบวนการสกัดใหม่ที่เหมาะสม เพื่อให้ได้สารเคอร์คูมินอยด์ ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ มีคุณสมบัติละลายในน้ำมันและพร้อมถูกดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย ซึ่งแตกต่างจากการสกัดแบบเดิมที่ใช้ตัวทำละลายจากปิโตรเคมี ทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนของสารก่อมะเร็ง เช่น โทลูอิน คลอโรฟอร์ม

จุดเด่นของงานวิจัยนี้คือ กระบวนการที่ใช้น้ำมันจากพืชหรือสัตว์ในการสกัดทดแทนการใช้ตัวทำละลายปิโตรเคมี จึงมีความ

ปลอดภัยมากกว่าการใช้สารไวไฟ เช่น อะซิโตนหรือ เอทานอล มาเป็นตัวทำละลาย และเป็นกระบวนการสกัดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

“

คนไทยบริโภคน้ำมัน
6.1 กิโลกรัมต่อคนต่อปี
จากอาหารประเภท
ทอดและผัด ”

ลดการปล่อยของเสียที่มีการปนเปื้อนจากปิโตรเคมีสู่สิ่งแวดล้อม ทั้งยังได้สารเคอร์คูมินอยด์ที่ละลายในน้ำมันพืชชนิดต่างๆ เช่น น้ำมันปาล์ม น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว น้ำมันดอกคาโนล่า เมล็ดชา เป็นต้น

ที่สำคัญ น้ำมันพืชที่มีส่วนผสมสารสกัดไขมันดังกล่าว ยังมีผลในการเพิ่มความเสถียรให้กับน้ำมัน และลดสารเปอร์ออกไซด์สารโพลาร์ และไขมันทรานส์ที่เกิดขึ้นระหว่างการทอด ที่อุณหภูมิสูงได้หลายครั้ง ทำให้ประหยัด

จากความโดดเด่นของงานวิจัย ส่งผลให้เกิดความร่วมมือระหว่างสถาบันฯ กับภาคเอกชนที่จะมาร่วมทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ 2 บริษัท คือ บริษัท บริษัทอาร์ แอนด์ บี ฟู้ด ซัพพลาย จำกัด ผู้ให้การสนับสนุนงานวิจัย และบริษัท อินโนเวลโกลบอล จำกัด ที่จะนำผลงานนวัตกรรมดังกล่าวไปขยายผลในระดับอุตสาหกรรมเพื่อผลิตน้ำมันเพื่อสุขภาพด้วยสารสกัดไขมัน



นักวิจัยจากวิทยาลัยแพทยศาสตร์ฯ ศึกษาพบประโยชน์สารสกัดขมิ้นที่มีต่ออุตสาหกรรมน้ำมันพืช

สร้างความแตกต่างน้ำมันพืช

“น้ำมันผสมสารสกัดขมิ้นนี้สามารถนำไปขยายผลในระดับอุตสาหกรรม เพื่อยกระดับคุณภาพน้ำมันพืชให้มีคุณค่าและมูลค่ามากขึ้นในเซกเมนต์ฟังก์ชันนัลออย เป็นรายแรก เริ่มจากการนำผสมน้ำมันปาล์ม คาดว่าจะสามารถเปิดตัวอย่างเป็นทางการในไตรมาส 2 ปีนี้ จะมีราคาสูงกว่าตลาด 10-20% หรือราคาต่อขวดเพิ่มขึ้น 1-2 บาท เท่านั้น เพื่อเปิดโอกาสให้ทุกคนหันมาใช้ น้ำมันที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกาย และ รับประทานพร้อมเครื่องดื่ม” วิชัย เข็มทองคำ ประธานกรรมการ บริษัท อินโนเวล โกลบอล จำกัด กล่าว

นอกจากนี้ยังเปิดกว้างให้ผู้ผลิตน้ำมันถั่วเหลือง รำข้าว ฯลฯ สนใจเข้ามาร่วมในการนำสารเคอร์คูมินอยด์ที่ละลายได้ในน้ำมันพืชชนิดใดไปใช้เพื่อสร้างคุณค่าให้กับน้ำมันพืชชนิดนั้นๆ มากขึ้น ทำให้น้ำมันพืชในประเทศไทยมีจุดขายที่แตกต่างจากน้ำมันพืชในประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะน้ำมันปาล์มที่มักมีปัญหาราคา

ขณะเดียวกันเตรียมนำน้ำมันปาล์มผสมขมิ้นขยายไปสู่อุตสาหกรรมอาหาร ขนมขบเคี้ยวที่ต้องใช้น้ำมันในกระบวนการผลิตที่มีจำนวนมากในประเทศไทย การเปลี่ยนมาใช้ น้ำมันผสมสารสกัดขมิ้น เท่ากับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์นั้นได้ทันที โดยไม่ต้องลงทุนอะไรเพิ่มเติม และในอนาคตสามารถนำสารสกัดที่ได้สามารถนำไปบรรจุเป็นสารสกัดเข้มข้น หรือใช้ในอุตสาหกรรม ยา อาหารเสริม เครื่องสำอางได้ทันที