

ปีที่ 31 ฉบับ 10794 วันพฤหัสบดีที่ 12 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 24

'สแน็คจากไข่ขาว'

ทางเลือกเพื่อสุขภาพ

● บุษกร กุแสด
กรุงเทพธุรกิจ

นักวิจัย ม.เกษตรศาสตร์เปลี่ยนภาพลักษณ์ขนมขบเคี้ยวทำร้ายสุขภาพให้เป็นสแน็คจากไข่ขาวมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ตอบความต้องการเด็กและหนุ่มสาววัยทำงาน ต้องการโปรตีนสูงและควบคุมแคลอรี ขณะนี้ทางคณะผู้วิจัยอยู่ระหว่างศึกษาแนวทางการผลิตไข่ขาวผง เพื่อทดแทนการนำเข้าจากต่างประเทศในราคากิโลกรัมละ 200-300 บาท หากทำได้สำเร็จจะสามารถลดต้นทุนลงได้ 50%

เปลี่ยนขนมเป็นพระเอก

สุดาทิพย์ แซ่ตัน อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ต้องการเปลี่ยนภาพลักษณ์ขนมขบเคี้ยว ไม่ให้ดูเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำร้ายสุขภาพ อีกทั้งต้องการให้เด็กและหนุ่มสาววัยทำงานมีตัวเลือกสำหรับของกินเล่นที่ดีต่อสุขภาพ จึงเป็นที่มาในการพัฒนาขนมเพื่อสุขภาพจากไข่ขาว ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนที่มีประโยชน์ต่อคนทุกวัย ภายใต้ชื่อแบรนด์ฟินฟิน (FinFin)

ผลิตภัณฑ์ไข่ขาวแผ่นกรอบมีโปรตีนสูงกว่าขนมขบเคี้ยวในตลาด 200-550% ไขมันต่ำปราศจากคอเลสเตอรอล และให้พลังงานต่ำกว่าผลิตภัณฑ์อื่น 20-35% มี 3 รสชาติให้เลือก รสดั้งเดิม รสโนริสหาร่าย และรสซอสถั่วเหลืองเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการโปรตีนสูงและควบคุมแคลอรี

นักวิจัยเลือกใช้วัตถุดิบไข่ขาวผง เนื่องจากสามารถควบคุมคุณภาพ กำหนดความชื้นและโปรตีนได้ตามต้องการ ทำให้สามารถพัฒนาสูตรได้ง่ายกว่าการใช้ไข่ขาวสด หลังจากนั้นนำไปอบด้วยแผ่นอบ

ให้ความร้อนเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้น้ำมันในการทอด ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีแคลอรีเพิ่มขึ้น และกลิ่นหืนเร็ว จึงเปลี่ยนเป็นการอบแทน อีกทั้งช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับขนมขบเคี้ยวอีกด้วย

สุดาทิพย์ กล่าวว่า แนวทางการต่อยอดผลิตภัณฑ์คงต้องรอเจรจากับผู้ที่สนใจจะนำไปต่อยอด ซึ่งควรจะเป็นกลุ่มที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหารมาก่อน เนื่องจากตลาดมีการแข่งขันรุนแรง ผู้ประกอบการจึงควรที่จะมีกลุ่มลูกค้าที่ชัดเจน เพราะว่าผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด ขณะที่การกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่แคบลงจะทำให้สื่อสารการตลาดง่ายขึ้น และสามารถกำหนดราคาขายได้สูงกว่าขนมขบเคี้ยวทั่วไป เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ผู้บริโภคที่ใส่ใจกับสุขภาพย่อมรับได้

ในการพัฒนาไข่ขาวผงบ่มนั้น อยู่ระหว่างศึกษาหาเทคนิคที่เหมาะสมในราคาเข้าถึงง่าย ขณะที่เครื่องทำผงบ่มมีต้นทุนสูงถึงหลักล้าน ส่วนการทดสอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบพบว่า ผู้บริโภคยอมรับรสชาติและเนื้อสัมผัส แม้จะคุ้นเคยว่าขนมขบเคี้ยวส่วนใหญ่ต้องมีรสหวาน เนื้อสัมผัสนุ่มจากการทอด แต่เมื่อรับรู้ว่าเป็นขนมขบเคี้ยวที่ทำมาจากไข่ขาว ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายก็ยอมรับได้

ต้องทำการบ้านก่อนชื้องานวิจัย

จากประสบการณ์ของการเป็นนักวิจัยที่ผ่านมา ส่วนใหญ่จะพัฒนาเป็นส่วนผสม



สแน็คเพื่อสุขภาพจากไข่ขาวผง ผลงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่พร้อมส่งต่อให้ภาคเอกชน

หรือสารประกอบ ไม่ได้พัฒนาออกมาในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ เช่น การศึกษาพันธุ์ข้าวหรือพันธุ์ผักเพื่อหาสารออกฤทธิ์เป้าหมายแล้ว

ทำเป็นสารสกัดเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร “ขนมจากไข่ขาวนี้เพียงการนำวัตถุดิบไข่ขาวที่มีโปรตีนสูงมาสร้างมูลค่าเพิ่ม แต่ในอนาคตจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสารสกัดที่มีสารออกฤทธิ์ให้คุณสมบัติต่างๆ ออกมานำเสนอที่เกี่ยวกับโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (โรค NCDs)

ไม่ว่าจะเป็น เบาหวาน ความดันโลหิตสูง ทั้งในรูปแบบเครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว หลากหลายรูปแบบเพื่อให้ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้มีโอกาสเข้าถึงง่าย” สุดาทิพย์ กล่าว
สำหรับผู้สนใจซื้อสิทธิ์จากผลงานวิจัยใน

มหาวิทยาลัย นักวิจัย ให้คำแนะนำว่า ควรสำรวจ

ความพร้อมและกำลังการผลิตของโรงงานก่อนว่า เหมาะกับผลิตภัณฑ์รูปแบบใด สามารถนำไปต่อยอดได้หรือไม่ โดยพิจารณาจากความถนัดของตนเอง และเลือกผลิตภัณฑ์ในเซกเมนต์ที่นำไปต่อยอดได้จริง

“ไม่อยากให้ซื้อสิทธิ์ไปแล้วก็ไม่สามารถทำต่อ การซื้อสิทธิ์มีหลายแบบทั้งซื้อขาดและไม่ได้ซื้อขาด แต่ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจะนิยมซื้อขาด ในฐานะนักวิจัยจึงอยากผลักดันงานวิจัยไปให้สุด ไม่ใช่หยุดแค่ขายได้เท่านั้น ในส่วนผู้ประกอบการก็ต้องทำการบ้านก่อนที่จะตัดสินใจซื้องานวิจัยไปต่อยอดธุรกิจ” สุดาทิพย์ กล่าว