

ปีที่ 17 ฉบับที่ 6017 วันพุธที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 หน้า 6

‘ฟิล์มห่อขนม-ปุ๋ยอินทรีย์’ผลงานวิจัยเด่น

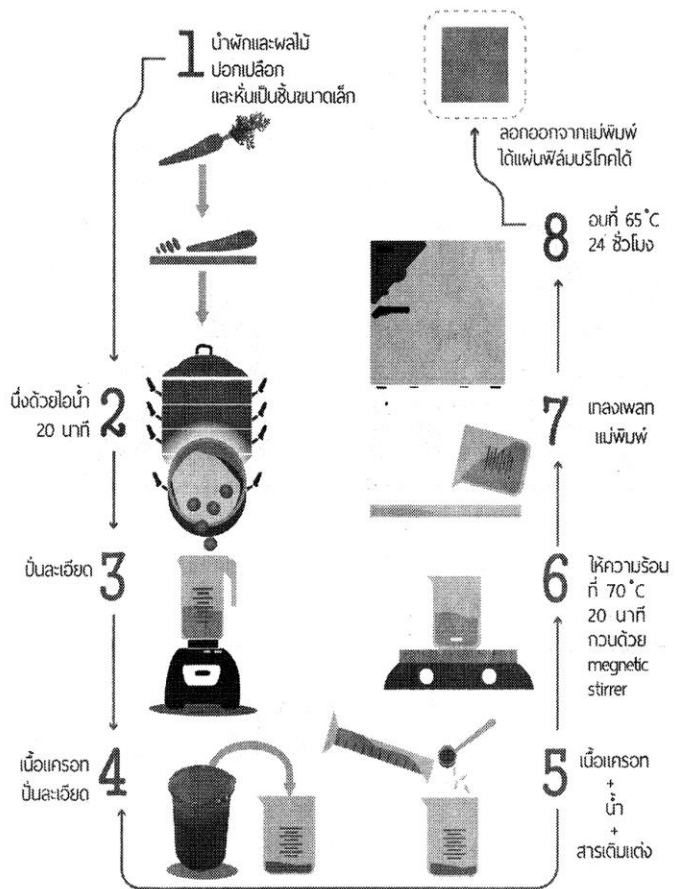
นภัตตส เลี้ยววัน นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร กรมวิชาการเกษตร นักวิจัยฟิล์มห่อขนม ซึ่งจะนำมาใช้ในงานเปิดบ้านงานวิจัยในปีหน้า โดยเธอเล่าว่า ผลงานวิจัยชิ้นนี้เป็นการนำพืชที่มีสารพฤกษเคมีสูงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ฟิล์ม โดยนำแครอทมาบดให้ละเอียดจากนั้นมาอบด้วยอุณหภูมิที่ 70 องศาเซลเซียส แล้วเติมสารบางอย่างลงไปเพื่อให้เกิดความยืดหยุ่น ใช้ไม้คนประมาณ 30 นาที ก่อนนำมาขึ้นรูป โดยเทลงบนเพลทที่เตรียมไว้ จากนั้นนำไปอบด้วยอุณหภูมิ 70 องศา นาน 18 ชั่วโมงก็จะได้เป็นแผ่นฟิล์มสำหรับการห่อขนมเพื่อรับประทาน

“แทนที่เราจะกินผลแครอท เราก็สามารถกินฟิล์มจากแครอทแทนก็ได้ เพียงแค่การเปลี่ยนรูปไปจากเดิมเท่านั้น แต่คุณค่าทางโภชนาการยังเหมือนเดิม มีเบต้าแคโรทีนและกากใยสูงเหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ ผู้มาเที่ยวงานสามารถมาลองกินดูได้”

สุปราณี มั่นหมาย นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กลุ่มงานวิจัยจุลินทรีย์ดิน กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร กรมวิชาการเกษตร เจ้าของผลงานวิจัยปุ๋ยอินทรีย์หลากหลายชนิดที่ใช้สำหรับพืชสวนและพืชไร่ ซึ่งจะนำมาแจกให้แก่ผู้สนใจภายในงานด้วย บอกว่าปุ๋ยอินทรีย์ที่นำมาจัดแสดงในงานนั้นมีหลายประเภท ขึ้นอยู่กับชนิด

ของพืชที่จะนำไปใช้สำหรับการปลูกพืชในระบบอินทรีย์เท่านั้น ซึ่งปัจจุบันกรมวิชาการเกษตรได้ผลิตเพื่อจำหน่ายให้เกษตรกรสนราคาถุงละ 20-30 บาทต่อครั้งก็โลกรัม

“ปุ๋ยอินทรีย์ที่เราผลิตมีหลากหลาย เช่น ใช้สำหรับพืชตระกูลถั่ว ไม้ผล พืชผัก สมุนไพร พืชแต่ละชนิดต้องการธาตุอาหารที่แตกต่างกันไปเราก็ผลิตให้เหมาะกับพืชชนิดนั้นๆ วันงานจะมีตัวอย่างให้ชมและแจกฟรีสำหรับผู้มาร่วมกิจกรรมด้วย”



ขั้นตอนการผลิตฟิล์มจากแครอท