



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



วศ. ถ่ายทอดเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้เทคนิค : Molecular Gastronomy



13 กุมภาพันธ์ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยกลุ่มงานผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม สำนักเทคโนโลยีชุมชน ได้ลงพื้นที่จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่: Molecular Gastronomy” ให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดพัทลุง ตรังและสงขลา ระหว่างวันที่ 12-13 กุมภาพันธ์ 2562 ณ ห้องประชุมชั้น 3 สำนักอุตสาหกรรมจังหวัดพัทลุง ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง ผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 35 คน

ในการนี้นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ และนางสาวลลิตา ชูแก้ว นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการและคณะทำงาน ได้ลงพื้นที่จัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ หรือวิทยาศาสตร์โมเลกุลอาหาร (Molecular Gastronomy ; MG) โดยประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์ เคมี ฟิสิกส์ มาใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร ซึ่งใช้เทคนิคหลากหลายรูปแบบ เพื่อช่วยปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างอาหารรูปแบบแปลกใหม่ และคงคุณค่าทางอาหารไว้ใกล้เคียงของเดิม เช่น วิธีการทำให้อาหารสุกด้วยการควบคุมอุณหภูมิ ภายใต้สภาวะสุญญากาศ (Sous-Vide) เป็นการช่วยรักษาเนื้อสัมผัส กลิ่น รสของอาหาร และลดระยะเวลาในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การผลิตไข่เค็มจากใช้เวลา 21- 30 วัน ลดระยะเวลาเป็น 20 ชั่วโมง วิธีการแช่แข็งแบบรวดเร็ว (Flash Frozen) ด้วยการใช้ไนโตรเจนเหลว เพื่อยืดอายุและคงรักษาคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำไปแปรรูปอาหาร เนื่องจากทำให้สภาพโครงสร้างอาหารไม่ถูกทำลายหลังคืนรูปและคงคุณค่าทางอาหารไว้ใกล้เคียงของเดิม

นอกจากนี้ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ พัฒนานวัตกรรมอาหาร และสามารถสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ OTOP ได้