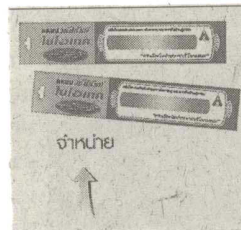


## แหม่ม ไบโอเทค

หน้า 24

**แ**หม่มอาหารพื้นบ้านที่คนไทยคุ้นเคยมานานแล้ว เวลาจะรับประทานบางคนต้องนำไปทอดหรือผัดให้สุกก่อน เพราะกลัวท้องเสีย หรือกลัวเป็นพยาธิ ในขณะที่หลายคนชอบรับประทานแบบดิบ ๆ เลย



ทั่วไปตามท้องตลาด แต่ที่แตกต่างจากท้องตลาดคือขั้นตอนการผลิต

แหม่มไบโอเทคจะใช้หมูที่ถูกรักษาให้เย็นจัดถึงอุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส ทำให้หมูปอดก๊ยก

จากพยาธิ เพราะเซลล์พยาธิที่อาจติดมากับเนื้อหมูจะถูกความเย็นทำลายโดยสิ้นเชิง ส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น กระเทียมและ

พริกก็ได้มีการลวกเพื่อฆ่าเชื้อโรค

และมีการเติมจุลินทรีย์ 3 ชนิด ได้แก่ *Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus cerevisiae* และ *Micrococcus varians* เพื่อให้แหม่มมีรสเปรี้ยว

มีการบ่มแหม่มก่อนจำหน่ายทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ท้องตลาดสามารถบริโภคได้ทันที ทำให้แหม่มไบโอเทคเป็นแหม่มชนิดแรกของประเทศไทยที่ อย. อนุญาตให้ใช้คำว่า “ทานได้ทันที” ในฉลากสินค้า ต่างจากแหม่มทั่วไปที่ทาง อย. กำหนด

### การผลิตแหม่มไบโอเทค



ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ได้จัดทำโครงการวิจัยเรื่อง “เทคโนโลยีการพัฒนาสูตรการผลิตแหม่มจากเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม” เพื่อปรับปรุงคุณภาพของแหม่มทำให้เกิดการผลิตแหม่มที่มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มีอายุการเก็บที่นานขึ้น

ทางศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติได้ทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่บริษัท แหม่มไบโอเทค จำกัด เพื่อผลิตแหม่มภายใต้ชื่อ “แหม่มวนันสนันท์ไบโอเทค” ออกสู่ท้องตลาด

แหม่มไบโอเทคมีรสชาติเหมือนแหม่ม

ให้ระบุว่า “ควรทำให้สุกก่อนการบริโภค” หรือ “ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ดิบ อาจทำให้ท้องร่วง ท้องเสีย ควรทำให้สุกก่อนบริโภค”

ชัชชาญ เอกชัยพัฒนกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท แหม่มไบโอเทค จำกัด กล่าวว่า “อยากให้เห็นว่า เราสามารถนำผลงานวิจัยของทางราชการไปใช้ประโยชน์ได้อย่างจริงจัง และอยากให้มีความสามารถในการผลิตอาหาร รวมทั้งให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อผู้บริโภคด้วย”

ในด้านของการตลาดนั้น ทางบริษัทมุ่งหวังกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ที่รักสุขภาพ โดยเปรียบเทียบกับผักปลอดสารพิษ ที่มีราคาแพงกว่าผักทั่วไป แต่ให้ความสำคัญต่อสุขภาพ.

ศศิมา ดำรงสุกิจ