

'ข้าวมอลต์' ผลิตภัณฑ์แปรรูปของม.รังสิต

มหาวิทยาลัยรังสิตได้ทำการแปรรูปพืชผลเกษตรหลายชนิดออกสู่ท้องตลาดเป็นการนำงานวิจัยมาใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ได้จริงในอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง

"ข้าวมอลต์" หนึ่งในงานวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าข้าวไทยของ ม.รังสิต ที่ได้รับรางวัลที่ 1 จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ในสาขาส่งประดิษฐ์

อ.ยุทธนิษฐ์ พ่วงวีระกุล อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต เจ้าของงานวิจัยข้าวมอลต์ กล่าวว่า ข้าวมอลต์เป็นงานวิจัยที่มีจุดเด่นอยู่ที่การนำข้าวที่ไม่นิยมนำมารับประทาน มาผ่านขั้นตอน malting process เพื่อให้มีความนุ่มและหอมเหมาะสำหรับการหุงรับประทาน

โดยปกติข้าวมอลต์เป็นข้าวที่ขายได้ราคาน้อย เพราะเป็นข้าวที่มีความแข็ง และมีอะไมโลสต่ำ นิยมนำไปแปรรูปเป็นเส้นหมี่มากกว่าจะนำมาหุงรับประทาน

แต่เมื่อนำมาผ่านขั้นตอน malting process 3 ขั้นตอน ได้แก่ การแช่ข้าว ปล่อยให้งอก แล้วนำไปอบ ก็จะได้ข้าวมอลต์ที่พร้อมจะนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารนานาชาติ

เมื่อผ่านกระบวนการขัดสีแล้วจะได้ แกลบรำ เมล็ดข้าวหัก และเมล็ดข้าวเต็ม

เมล็ดข้าวเต็มก็นำมาทำเป็นข้าวมอลต์ ไว้ใช้หุงรับประทาน มีกลิ่นให้เลือกหลายกลิ่น เช่น กลิ่นนม กาแฟ โกโก้

ข้าวที่ผ่านกระบวนการ malting process แล้วจะมีอะไมโลสปานกลางถึงสูง หอม นุ่ม เหมาะกับการหุงรับประทาน

ส่วนปลายข้าวก็นำไปหมักเป็นน้ำเชื่อมข้าว (rice syrup) ใช้ทำพื้นซ้ข้าวผสมน้ำผลไม้และเครื่องเทศไทย หรือนำไปทำเครื่องดื่มชูกำลัง หรือนำไปทำเป็นนมข้าวมอลต์ก็ได้

"นมข้าวมอลต์" เป็นอีกงานวิจัยที่ได้รับรางวัลจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ในกลุ่มแปรรูปเครื่องดื่มจากธัญพืช โดยได้รับรางวัลที่ 3 ในกลุ่มนี้

นมข้าวมอลต์ เครื่องดื่มสุขภาพที่ได้วิจัยขึ้นมา มีชื่อเรียกว่า "มอลตามิลค์" มีคุณค่าของสารอาหาร และสารสำคัญหลายชนิดไม่แพ้นมถั่วเหลืองและนมวัว และยังมีเส้นใยอาหารที่ช่วยด้านระบบขับถ่าย ซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักที่พบได้ในข้าว

นอกจากข้าวสารมอลต์ และนมข้าวมอลต์แล้ว ก็ยังมีเหล้าสาโท sanato ผลงานวิจัยของอ.ยุทธนิษฐ์ ที่ได้รับรางวัลที่ 3 จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ในสาขาดนอมอาหารอีกด้วย

ผลงานที่ได้รับรางวัลทั้ง 3 ชนิดนี้ ได้มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในท้องตลาดแล้ว เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวไทย ตามแนวคิด "สร้างรอยยิ้มชาวนาเพิ่มมูลค่าไทย".

ศศิมา ดำธงสุกิจ

