เดลินิวส์
ฉบับที่ 20,782 วันพุธที่ 6 กันยายน พ.ศ. 2549 หน้า 10

ก 7075

กาแฟจากเมล็ดถั่วเหลืองปลอดกาเฟอีน

เวลารู้สึกง่วงนอน หรือสะลึมสะลือ สิ่งแรกที่ใครหลายคนคิดถึง แน่นอนว่าต้องเป็นกาแฟหอมกรุ่นสักแก้ว ยิ่งเข้มข้น ยิ่งทำให้ตื่น แต่หลายคนคงลืมคิดไปว่า กาแฟยิ่งเข้ม ปริมาณกาเฟอีนที่จะเข้าไปสะสมในร่างกายก็ยิ่งมาก ซึ่งไม่ดีแน่กับร่างกายในระยะยาว

ความคิดในการนำถั่วเหลืองมาคั่วเป็นกาแฟเพื่อสุขภาพ จึงเกิดขึ้น จากความตั้งใจที่จะลดปริมาณกาเฟอีนให้กับคอกาแฟทั้งหลาย ของนักศึกษาจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี ได้แก่ นางสาวศิริลักษณ์ นิยม และนางสาวสุธาทิพย์ สงบภัย

นางสาวศิริลักษณ์ หนึ่งในผู้คิดค้น เปิดเผยถึงแรงบันดาลใจในการนำถั่วเหลืองมาคั่วให้เป็นกาแฟเพื่อสุขภาพว่า "กาแฟ เป็นเครื่องดื่มยอดนิยม ที่ใครหลายคนพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า ต้องดื่ม ถ้าวันไหนไม่ได้ดื่ม เหมือนขาดอะไรไปสักอย่าง บางคนถึงขนาดทำงานไม่ได้เลยทีเดียว และส่วนใหญ่บุคคลที่ดื่นกาแฟเหล่านี้ ดื่มทั้ง ๆ ที่ทราบว่า กาแฟมีส่วนผสมของกาเฟอีน ซึ่งถ้ารับประทานมากกาเฟอีนก็จะไปสะสมอยู่ในร่างกาย ส่งผลเสียต่อร่างกายในระยะยาวอย่างแน่นอน

ด้วยปัญหาข้างต้น เราจึงคิดกันว่า น่าจะมีเมล็ดธัญพืชที่สามารถนำมาคั่ว แล้วผลิตเป็นกาแฟขึ้นได้ เราจึงได้เลือกเมล็ดถั่วเหลืองมาทดลอง เพราะเมล็ดถั่วเหลืองมีขนาดและรูปทรงใกล้เคียงกับเมล็ดกาแฟ นอกจากนั้นถั่วเหลืองยังอุดมไปด้วยคุณค่ามากมาย ทั้งโปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส และวิตามินต่าง ๆ ที่สำคัญไม่มีกาเฟอีนผสมอยู่เหมือนเมล็ดกาแฟ

สำหรับวิธีการทำที่เหมือนการคั่วกาแฟทั่วไป ในขั้นแรก ให้นำเมล็ดถั่วเหลืองมาล้างเพื่อทำความสะอาด ผึ่งแดดให้แห้ง เอามาคั่วที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส โดยจากการทดลองนำมาคั่วเป็นเวลาต่างกัน 15 นาที 20 นาที และ 25 นาที ตามลำดับ ปรากฏว่าผู้บริโภคชอบรสชาติกาแฟถั่วเหลืองที่คั่วที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาทีมากที่สุด เพราะมีรสชาติกลมกล่อม ได้รสชาติคล้ายกาแฟมากที่สุด"

นอกจากนั้น ศิริลักษณ์ยังฝากบอกว่า ในอนาคต น่าจะมีการต่อยอดการค้นพบในครั้งนี้ โดยนำถั่วเหลืองหลากหลายพันธุ์มาทำการทดลอง ว่าถั่วเหลืองพันธุ์ไหนจะนำมาคั่วแล้วได้รสชาติดีมากที่สุด

เมื่อถามถึงอายุการเก็บรักษา ศิริ

[ต่อด้านหลัง]

ลักษณ์บอกว่า ถ้าอยากได้รสชาติที่แท้จริง ต้องรับประทานช่วงที่คั่วเสร็จใหม่ ๆ แต่อย่างไรก็ตาม ผงกาแฟที่คั่วแล้วนั้น สามารถเก็บรักษาไว้ในภาชนะปิดสนิทได้นานกว่า 1 เดือน และด้วยคุณสมบัตินี้เอง ทำให้กาแฟจากเมล็ดถั่วเหลืองนี้เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่สามารถส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมได้ไม่ยาก

ผู้สนใจศิริลักษณ์ยินดีให้คำปรึกษา สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ผ่าน อาจารย์อนันต์ บุญปาน อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานฯ คณะวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี หมายเลขโทรศัพท์ 0-2531-2988 ต่อ 146 หรือที่กองประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี หมายเลขโทรศัพท์ 0-2549-4994 ในวันและเวลาราชการ.

ประอรพิชญ์ คิจฉวัฒนา