

# ว.แปรรูปสาหร่ายรสชาติ

## ใกล้เคียงไข่ปลาการ์เวีย

อุดมด้วยธาตุอาหารช่วยดูดซับสารพิษจากร่างกาย

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทย (วว.) ประสบความสำเร็จเพาะพันธุ์สาหร่ายไข่หิน พร้อมแปรรูปให้มีรูปทรงเฉพาะตัว เดินหน้าปรุงแต่งกลิ่น รสชาติ ให้ใกล้เคียงไข่ปลาการ์เวีย หวังเพิ่มมูลค่าสาหร่ายไทยเตรียมส่งต่อเอกชนผลิตสาหร่ายไข่หินระดับอุตสาหกรรม

ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งประเทศไทย (วว.) เปิดเผยว่า ทีมวิจัยศูนย์จุลินทรีย์วว. ได้ศึกษาความเป็นไปได้ในการเพาะพันธุ์สาหร่ายไข่หินโดยใช้สูตรอาหารเพาะเลี้ยงที่เหมาะสม เพื่อขยายปริมาณสาหร่ายให้ได้จำนวนมาก สำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ประกอบอาหาร

หลังจากประสบความสำเร็จในการเพาะขยายพันธุ์และแปรรูปสาหร่ายเห็ดราบเมื่อปีที่แล้ว

สาหร่ายไข่หินเป็นสาหร่ายน้ำจืดสายพันธุ์ นอสตอก อยู่ในตระกูลเดียวกับสาหร่ายเห็ดราบที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย แต่ยจังหวัดมหาสารคาม แต่ด้วยรูปลักษณะของสาหร่ายไข่หิน ที่มีความยืดหยุ่น เป็นฟูนุ่ม เหนียว และไม่มีรูปร่างที่ชัดเจน สาหร่ายชนิดนี้จึงถูกเลือกใช้เข้ามาใช้ประโยชน์และใกล้จะสูญพันธุ์ในที่สุด

ดร.อนุภรณ์ มหาจันทร์ นักวิชาการศูนย์จุลินทรีย์สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ และทีมงาน ได้ศึกษาวิธีเพาะพันธุ์สาหร่ายไข่หินในห้องปฏิบัติการ พบว่าคุณสมบัติของสาหร่ายไข่หินอุดมไปด้วย

เส้นใย วิตามิน เกลือแร่ แคลเซียม และธาตุเหล็กที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

ทีมวิจัยจึงนำสาหร่ายชนิดดังกล่าวมาเพาะเลี้ยงโดยศึกษาสัณฐานวิทยาและการเจริญเติบโต จนกระทั่งได้กระบวนการเพาะเลี้ยงที่เหมาะสมตลอดจนกำหนดรูปร่างลักษณะของสาหร่ายให้มีความชัดเจนคือ มีทรงกลม เนื้อแน่น มีสีเขียวแกมน้ำเงินมีประกายคล้ายปลาการ์เวียแต่ไม่มีกลิ่นและรสชาติ

ทีมวิจัยยังพัฒนาเป็นเมนูอาหารหลายรูปแบบ ทั้งอาหารไทย อาหารฝรั่ง และญี่ปุ่น เช่น แซนด์วิช โส้ในซูชิใส่ซูบเต้าหู้ ผสมในน้ำสลัด หรือโรยโรยแทนผักสลัด ผสมในสปาเกตตี หนำซูชิ หรือยำแทนไข่แมงดา เป็นต้น โดยคาดว่าในปี 2550 จะขยายงานวิจัยในส่วนของการแปรรูปสาหร่ายไข่หินได้มากขึ้น

"สาหร่ายไข่หินอุดมสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยเฉพาะใยอาหารที่ช่วยดูดซับสารพิษ คาดว่าจะเป็นที่จับตาของผู้บริโภคที่ใส่ใจการดูแลสุขภาพ ทั้งนี้ จะพัฒนากระบวนการผลิตและการเพาะขยายสาหร่ายไข่หิน เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารได้ภายในปีนี้ และเชื่อว่าจะช่วยลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารประเภทสาหร่ายจากต่างประเทศได้มาก" ผู้ว่าการ วว. กล่าว

จากการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของสาหร่ายนอสตอกจากแหล่งต่าง ๆ ในประเทศไทยพบว่า สาหร่ายปริมาณ 100 กรัม มีโปรตีนร้อยละ 20.26-43.52 ไขมันร้อยละ 0.00-1.56 ใยอาหารร้อยละ 2.70-43.00 มีวิตามิน เอ บี 1 บี 2 มีแร่ธาตุ เช่น แคลเซียม เหล็ก และยังประกอบด้วย

กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น เมไทโอนีน ไลซีน โพรลีน ซีรีน ไทโรซีน อะลานีน อย่างครบถ้วน และยังไม่พบ จุลินทรีย์ก่อโรค รวมทั้งไม่พบการปนเปื้อนของโลหะหนัก ได้แก่ ปรอท ตะกั่ว และสารหนู

นอกจากนี้ภูมิปัญญาจีนยังบันทึกไว้ว่า การบริโภคเจสโตกช่วยป้องกันและรักษาไข้หวัด โรคเกาต์ โรคตามข้อไขเวลา กลางวัน แผลไฟไหม้น้ำร้อนลวก ตลอดจนอาการเจ็บป่วยอื่นๆ ขณะที่แพทย์สมุนไพรไทยเชื่อว่า สามารถใช้เป็นยาเย็น แก้อ่อนน้อ ช่วยรักษาแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ในส่วนของประเทศไทยนั้นที่เป็นเจ้าตำรับเมนูอาหารจากสาหร่ายมีการวิจัยพบว่าสาหร่ายแอสตอกบางชนิดสามารถป้องกันการเกิดมะเร็งลำไส้และลดความดันโลหิตได้