

ว.แปรรูปสาหร่ายรสชาติ

ใกล้เคียงไข่ปลาการ์เวีย

อุดมด้วยธาตุอาหารช่วยดูดซับสารพิษจากร่างกาย

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ประสบความสำเร็จเพาะพันธุ์สาหร่ายไข่หิน พร้อมแปรรูปให้มีรูปทรงเฉพาะตัว เดินหน้าปรุงแต่งกลิ่น รสชาติ ให้ใกล้เคียงไข่ปลาการ์เวีย หวังเพิ่มมูลค่าสาหร่ายไทยเตรียมส่งต่อเอกชนผลิตสาหร่ายไข่หินระดับอุตสาหกรรม

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

หลังจากประสบความสำเร็จในการเพาะขยายพันธุ์และแปรรูปสาหร่ายเห็ดราบเมื่อปีที่แล้ว

สาหร่ายไข่หินเป็นสาหร่ายน้ำจืดสายพันธุ์ นอสตอก อยู่ในตระกูลเดียวกับสาหร่ายเห็ดราบที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย แต่ยจังหวัดมหาสารคาม แต่ด้วยรูปลักษณะของสาหร่ายไข่หิน ที่มีความยืดหยุ่น เป็นมันนิ่ม เหนียว และไม่มีรูปร่างที่ชัดเจน สาหร่ายชนิดนี้จึงถูกเลือกใช้เข้ามาใช้ประโยชน์และใกล้จะสูญพันธุ์ในที่สุด

ดร.อนุภรณ์ มหาจันทร์ นักวิชาการศูนย์จุลินทรีย์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ และทีมงาน ได้ศึกษาวิธีเพาะพันธุ์สาหร่ายไข่หินในห้องปฏิบัติการ พบว่าคุณสมบัติของสาหร่ายไข่หินอุดมไปด้วย

เส้นใย วิตามิน เกลือแร่ แคลเซียม และธาตุเหล็กที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

ทีมวิจัยจึงนำสาหร่ายชนิดดังกล่าวมาเพาะเลี้ยงโดยศึกษาสูตรอาหารและการเจริญเติบโต จนกระทั่งได้กระบวนการเพาะเลี้ยงที่เหมาะสมตลอดจนกำหนดรูปร่างลักษณะของสาหร่ายให้มีความชัดเจนคือ มีทรงกลม เนื้อแน่น มีสีเขียวแกมน้ำเงินมีประกายคล้ายปลาการ์เวียแต่ไม่มีกลิ่นและรสชาติ

ทีมวิจัยยังพัฒนาเป็นเมนูอาหารหลายรูปแบบ ทั้งอาหารไทย อาหารฝรั่ง และญี่ปุ่น เช่น แซนด์วิช ใส่น้ำจิ้มไก่ ขูดตัวผู้ ผสมในน้ำสลัด หรือบริโภคแทนผักสด 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

