

# ‘ข้าวแกงทอด’

## แชมป์นวัตกรรมข้าวไทย

คุณค่าอาหารครบสูตร เพิ่มทางเลือกอาหารจานด่วน **ข้าวแกงทอด**

ทีมวิจัยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประชุมสูตรสมุนไพรมะขามข้าวแกงทอด เพิ่มทางเลือกการบริโภคอาหาร อนาคตส่งออกทำรายได้ นางสาวเพ็ญใจ ตั้งคณะกุล หัวหน้าโครงการวิจัยข้าวแกงทอดก็สำเร็จรูป เปิดเผยว่า ข้าวแกงทอดก็สำเร็จรูปที่พัฒนาขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวขาวมาเพิ่มมูลค่าด้วยการนำมาหุงจนสุกและผัดกับเครื่องแกงที่ตำไว้ 4 สูตร ได้แก่ สูตรแกงคั่ว แกงเขียวหวาน แกงเหลือง และข้าวหมก

ข้าวที่ผัดกับเครื่องแกงเสร็จแล้ว นักวิจัยนำไปขึ้นรูปเป็นทรงกลมและชุบกับน้ำแป้งที่ผสมจากผงฟูกับแป้งข้าวเจ้า และน้ำ และชุบ

เกล็ดแป้งขนมปังเพิ่มความกรอบ แล้วจึงนำไปทอดที่อุณหภูมิร้อนประมาณ 150 องศาเซลเซียส 30 วินาทีวางไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน และนำไปแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

กระบวนการดังกล่าวช่วยให้ข้าวแกงทอดสามารถมีอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 3 เดือน โดยแช่ช่องออกมาทอดพร้อมรับประทานทันทีแบบไม่ต้องปรุงอะไรเพิ่ม ทั้งยังได้สารอาหารพลังงาน และสารต้านอนุมูลอิสระ

“ข้าวแกงทอดก็สำเร็จรูปเป็นผลิตภัณฑ์จานด่วนที่ให้ทั้งความสะดวกและคุณค่าทางอาหารซึ่งมาจากส่วนผสมสมุนไพร โดยใช้ต้นทุนต่อก้อนเพียง 1-2 บาท แต่เพิ่มมูลค่าการขายได้อย่างน้อยก้อนละไม่ต่ำกว่า 5 บาท เป็น

ทางเลือกหนึ่งที่ช่วยเพิ่มมูลค่าการส่งออกข้าวไทยไปยังต่างประเทศในอนาคต” หัวหน้าโครงการวิจัยข้าวแกงทอดก็สำเร็จรูปกล่าว

ทีมวิจัยได้นำข้าวแกงทอดไปทดสอบทางประสาทสัมผัส และการยอมรับทั่วไปในกลุ่มอาสาสมัครในหน่วยงาน 30 คน คณะเกษตรศาสตร์ พบว่ามีความพึงพอใจรูปรสกลิ่นสีของผลิตภัณฑ์ สามารถที่จะต่อ ยอดเชิงพาณิชย์ได้จริงหากมีผู้ประกอบการสนใจ ซึ่งข้าวดังกล่าวสามารถเพิ่มสูตรได้ตามต้องการเพียงเปลี่ยนตัวเครื่องแกงที่นำมาผัดเท่านั้นเอง



ตำรับข้าวแกงทอด : น.ส.เพ็ญใจ ตั้งคณะกุล นักวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กับรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2550 จากผลงานผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดก็สำเร็จรูป ที่ใช้ข้าวหอมมะลิหรือข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบหลัก ประดับแต่งรสด้วยเครื่องแกงชนิดต่างๆ ขึ้นรูปเป็นชนิดกลมแบน เมื่อต้องการกินก็นำไปทอดให้เหลืองทั้งชิ้น

โครงการวิจัยข้าวแกงทอดก็สำเร็จรูปได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ 2550 จัดโดยมูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ รางวัลรองชนะเลิศตกเป็นของนวัตกรรมแป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้า ผลงานวิจัยของ ดร.วราทัศน์ วงศ์สุวโร และ รศ.ดร.ไสยวิษณุ วรวินิต บริษัท เนอเซอร์แคร์ จำกัด โดยนำแป้งข้าวบริสุทธิ์มาตัดแปลงทางเคมี ร่วมกับเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยวิธีฆ่าเชื้อในภาวะที่ไม่

มีความชื้น และผ่านกระบวนการดลเยียดเพื่อให้แป้งข้าวเจ้าดัดแปลงไม่มีความละเอียดสูง เพิ่มความรู้สึกลิ้นเรียบเนียน ป้องกันความชื้น รวมถึงการดูดซับความชื้นได้ดี และมีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด

นวัตกรรมแป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้านี้สามารถลดการนำเข้าที่ล้นคัมได้กว่าปีละ 600 ล้านบาท และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แป้งข้าวเจ้าปกติจากเดิมกิโลกรัมละ 20 บาท เป็น 80 บาท ต่อแป้งฝุ่น 500 กรัม และยังช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคทางเดินหายใจ เนื่องจากสูตรแป้งทำให้เกิดการสะสมในร่างกาย