ผู้จัดการ WWW.MANAGER.CO.TH
วันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552
http://www.manager.co.th/

เพิ่มคุณค่าน้ำพริกเผาไทย ใช้สาหร่ายไกทดแทนกุ้งแห้ง

น.ส.วนิดา เทวารุทธิ์ โชว์น้ำพริกเผาสูตรผสมสาหร่ายไก ผลงานวิจัยพัฒนาของ นางกัญญา สุจริตวงศานนท์ และคณะ

สาหร่ายไกในลำน้ำน่าน

เมื่อเพิ่มสาหร่ายไกผงเข้าไปในการผลิตน้ำพริกเผา จะได้น้ำพริกเผาไทยสูตรใหม่ที่มีโปรตีน วิตามิน แต่ธาตุ และไฟเบอร์สูงขึ้น

ขนมปังทาด้วยน้ำพริกเผาผสมสาหร่ายไก อร่อยไม่แพ้น้ำพริกเผาสูตรดั้งเดิม

นักวิจัยคิดเพิ่มคุณค่าโภชนาการ ให้น้ำพริกเผาไทย เลือกใช้สาหร่ายไกเป็นส่วนผสม ได้น้ำพริกเผาสูตรใหม่ไม่เหมือนใคร รสชาติยังอร่อยเด็ดเหมือนเดิม แต่มีวิตามิน เกลือแร่ ไฟเบอร์ และโปรตีนสูงขึ้น เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของคนรักสุขภาพ และยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสาหร่ายน้ำจืดในท้องถิ่นไทย

น.ส.วนิดา เทวารุทธิ์ ฝ่ายโภชนาการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดเผยกับทีมข่าววิทยาศาสตร์ "ASTV-ผู้จัดการออนไลน์" ว่า นางกัญญา สุจริตวงศานนท์ ซึ่งเป็นนักวิจัยของสถาบันฯ ได้พัฒนาน้ำพริกเผาสูตรใหม่ที่ผสมสาหร่ายไกเข้าไปด้วยเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้มากขึ้น ซึ่งได้นำผลงานวิจัยจัดแสดงภายในงานนิทรรศการวันเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

น.ส.วนิดา ให้ข้อมูลว่า **สาหร่ายไก** หรือชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *คลาโดฟอรา โกลเมอราตา* คัตซิง (*Cladophora glomerata* kutzing) **เป็นสาหร่ายสีเขียวประเภทเส้นสาย พบอยู่ในลำน้ำน่านและลำน้ำโขง** เมื่อนักวิจัยนำมาวิเคราะห์พบว่ามีปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และใยอาหารสูง คือประมาณ 20.6, 31.25 และ 21.2 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักแห้ง 100 กรัม

ที่สำคัญยังมีวิตามินซีสูงถึง 21.6 มิลกรัมต่อน้ำหนักแห้ง 100 กรัม และยังประกอบด้วยวิตามินและแร่ธาตุอื่นอีกหลายชนิด ทั้งวิตามินบี 1, วิตามินบี 2, กรดโฟลิก, กรดแพนโทธีนิก, โปแตสเซียม, แคลเซียม, เหล็ก และซีลีเนียม เป็นต้น รวมถึงคลอโรฟิลด์ และแคโรทีนอยด์ ที่มีฤทธิ์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ

นักวิจัยจึงคิดหาวิธีเพิ่มมูลค่า และการใช้ประโยชน์สาหร่ายท้องถิ่นชนิดนี้ด้วยการนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา ซึ่งคนไทยส่วนใหญ่ก็นิยมรับประทานกันมากอยู่แล้วทั้งในรูปแบบเป็นส่วนประกอบในอาหารหรือทาขนมปัง **ซึ่งนักวิจัยพัฒนาสูตรน้ำพริกโดยนำผงสาหร่ายไกมาใช้ทดแทนในส่วนของกุ้งแห้งป่นราว 30%** นอกนั้นเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกเผาโดยทั่วไป

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาผสมสาหร่ายไกผงที่ได้ มีสีน้ำตาลคล้ำปนแดง **เมื่อตรวจสอบคุณภาพต่างๆ พบว่ามีความใกล้เคียงหรือเทียบเท่ากับคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาในระดับอุตสาหกรรม และสามารถเก็บได้นานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน โดยที่สี กลิ่น และรสชาติยังดีอยู่** และจากการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคจำนวนหนึ่งพบว่า 90% ของผู้บริโภคมีความพึงพอใจผลิตภัณฑ์และเต็มใจซื้อหากมีวางจำหน่าย

"จุดเด่นของน้ำพริกเผาผสมสาหร่ายไกผงคือมีโปรตีน ไฟเบอร์ และที่เด่นชัดคือวิตามินซีสูงกว่าน้ำพริกเผาทั่วไป ซึ่งในอนาคตอาจมีการผลิตจำหน่ายเพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งให้กับผู้บริโภค" น.ส.วนิดา กล่าว

ที่มา : http://www.manager.co.th/Science/ViewNews.aspx?NewsID=9520000011495