

นักวิจัย มก. เพิ่มมูลค่าให้อาหารไทย “นักเกิดปลาต้ม” นวัตกรรมอาหารไทยสู่สากล ด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์

เก็บมาเล่า

● อารส สิทธิสาร

“นักเกิดปลาต้ม” (Pla-som Nuggets) เป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารล่าสุดจากโครงการ IFRPD : ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยได้ศึกษาวิจัยการใช้กล้าเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ (starter culture) นำมาผลิตปลาต้มและพัฒนาปลาต้มในรูปแบบนักเกิด ซึ่งเป็นปลาต้มที่มีคุณภาพดี ใช้เวลาหมักสั้น ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค เป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักที่ได้มาตรฐานสากล และยังเป็นทางเลือกเพิ่มมูลค่าให้กับปลาต้มด้วย

คุณประมวธ ทรายทอง และคณะวิจัยจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันคีนันควิวและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เผยว่าปลาต้มเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักของไทยที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และยังเป็นที่ยอมรับของคนทุกภาค มีคุณค่าทางโภชนาการสูง

แต่การหมักปลาต้มมักมีปัญหาเรื่องความเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ และความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพและรสชาติ เนื่องจากการหมักต้องอาศัยเชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติ ดังนั้น คณะวิจัยจึงคิดโครงการศึกษาวิจัยกล้าเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ เพื่อนำมาผลิตปลาต้มและพัฒนาปลาต้มในรูปแบบนักเกิด โดยใช้เทคโนโลยีการหมักและคัดเลือกเชื้อจุลินทรีย์ที่มีคุณสมบัติดีมาใช้ทดแทนการหมักที่อาศัยเชื้อตามธรรมชาติ ซึ่งพบว่าเมื่อเติมกล้าเชื้อบริสุทธิ์ในกระบวนการหมักปลาต้มจะช่วยเพิ่มปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่ต้องการ ส่งผลให้เกิดการหมักที่ดีและใช้เวลาหมักสั้น ได้ปลาต้มที่มีคุณภาพสม่ำเสมอและปลอดภัย ช่วยประกันคุณภาพและลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค

ผลิตภัณฑ์ “นักเกิดปลาต้ม” (Pla-som Nuggets) เป็นการแปรรูปปลาต้มให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สะดวกในการรับประทาน เพิ่มความน่าสนใจและยกระดับอาหารไทยสู่อาหารจานด่วนที่มีคุณค่าทางอาหาร สำหรับวิธีการทำนักเกิดปลาต้มนั้น เริ่มด้วยการนำเนื้อ

ปลาต้มมาบดละเอียด ผุงรสด้วยเครื่องเทศตามสูตรต่างๆ แล้วนำไปขึ้นรูปเป็นชิ้นขนาดพอเหมาะ ซึ่งจากการปรุงรสในห้องปฏิบัติการได้ทดลองทำนักเกิดปลาต้มสูตรผสมเชิงสด สูตรผสมพริกแกง สูตรผสมพริกไทยดำ สูตรผสมตะไคร้ และสูตรผสมกระชาย จากการวิจัยพบว่าสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นักเกิดปลาต้มพร้อมบริโภคในกล่องบรรจุภัณฑ์ได้นานกว่า 6 เดือน ที่ -20 องศาเซลเซียส ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคด้านรสชาติ กลิ่นรส และคุณภาพโดยรวม เป็นที่ยอมรับอย่างดีจากผู้บริโภคเมื่อเปรียบเทียบกับปลาต้มที่หมักโดยวิธีธรรมชาติ และยังเป็นที่ยืดดูดีจากผู้บริโภคด้วย เพราะเป็นรูปแบบใหม่ของผลิตภัณฑ์ปลาต้ม

ปลาต้มที่ได้จากการหมักโดยใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์แล้วพัฒนาเป็นนักเกิดนี้ นับว่าเป็นการ



สร้างนวัตกรรมอาหารไทยสู่สากลอย่างแท้จริง เหมาะกับยุคสมัย เนื่องจากให้ความสะดวกในการรับประทาน มีคุณค่าทางโภชนาการ ดีต่อสุขภาพ เป็นอาหารจานด่วน (fast food) ที่ดีมีประโยชน์ และไม่อ้วนด้วย สำหรับผู้ที่สนใจข้อมูลการทำนักเกิดปลาต้ม หรือรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์หมักปลาต้ม ติดต่อได้ที่ สถาบันคีนันควิวและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทรศัพท์ (02) 942-8629-35



สุดยอดปุย

สุดยอดโชค

มูลค่ารวมกว่า 1.5 ล้านบาท



ซื้อปุยตรามงกุฎสูตรใดก็ได้ 1 กระสอบ รับคูปอง 1 ใบ ชิงโชค รถกระบะ อิซูซุ และของรางวัลอื่นๆ อีกมากมาย เพียงเขียนชื่อ ที่อยู่ บนคูปองส่งมาที่กล่องรับชิ้นส่วนตามร้านค้าที่ร่วมรายการทั่วประเทศ

	จับรางวัลครั้งที่ 1	จับรางวัลครั้งที่ 2	จับรางวัลครั้งที่ 3
• รางวัลที่ 1 รถกระบะ อิซูซุ ลปาร์ค 2,500 ซีซี เทอร์โบ EX	-	-	1 รางวัล
• รางวัลที่ 2 รถจักรยานยนต์ คูโบต้า RT120 DI	-	-	2 รางวัล
• รางวัลที่ 3 มอเตอร์ไซค์ ฮอนด้า iOW 110i	1 รางวัล	1 รางวัล	3 รางวัล
• รางวัลที่ 4 ทีวี ซัมซุง 29 นิ้ว จอแบน	3 รางวัล	7 รางวัล	30 รางวัล
• รางวัลที่ 5 ตู้เย็น ซัมซุง 6.7 คิว	5 รางวัล	15 รางวัล	40 รางวัล
• รางวัลที่ 6 ฟิล์มรถ ยี่ห้อ 16 นิ้ว	10 รางวัล	20 รางวัล	70 รางวัล
• รางวัลที่ 7 วิทยุทรานซิสเตอร์ ฮาเนดร์	40 รางวัล	60 รางวัล	200 รางวัล

- จับรางวัล 3 ครั้ง วันที่ 30 ก.ค. 53, 1 ต.ค. 53 จับรางวัลใหญ่ วันที่ 5 พ.ย. 53
- สถานที่จับรางวัล บริษัท เทอรากรีน เพอร์ติไลเซอร์ จำกัด จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- ประกาศรายชื่อทางนิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน ครั้งที่ 1 ฉบับวันที่ 15 ส.ค. 53 ครั้งที่ 2 ฉบับวันที่ 15 ต.ค. 53 ครั้งที่ 3 ฉบับวันที่ 15 พ.ย. 53

“ยิ่งส่งเร็ว ยิ่งมีสิทธิ์ลุ้นมากกว่า”

ตั้งแต่ 15 มิ.ย. - 15 ต.ค.

ตรามงกุฎ สุดยอดปุย

ปุยและข้าวสวย • ปุยขาว ปุยสีชมพู ปุยสีม่วง ปุยสีฟ้า ปุยสีส้ม ปุยสีเหลือง ปุยสีน้ำเงิน ปุยสีน้ำตาล ปุยสีเทา ปุยสีชมพูเข้ม ปุยสีชมพูอ่อน ปุยสีม่วงเข้ม ปุยสีม่วงอ่อน ปุยสีฟ้าเข้ม ปุยสีฟ้าอ่อน ปุยสีส้มเข้ม ปุยสีส้มอ่อน ปุยสีเหลืองเข้ม ปุยสีเหลืองอ่อน ปุยสีน้ำเงินเข้ม ปุยสีน้ำเงินอ่อน ปุยสีน้ำตาลเข้ม ปุยสีน้ำตาลอ่อน ปุยสีเทาเข้ม ปุยสีเทาอ่อน

ปุยและข้าวสวย • ปุยขาว ปุยสีชมพู ปุยสีม่วง ปุยสีฟ้า ปุยสีส้ม ปุยสีเหลือง ปุยสีน้ำเงิน ปุยสีน้ำตาล ปุยสีเทา ปุยสีชมพูเข้ม ปุยสีชมพูอ่อน ปุยสีม่วงเข้ม ปุยสีม่วงอ่อน ปุยสีฟ้าเข้ม ปุยสีฟ้าอ่อน ปุยสีส้มเข้ม ปุยสีส้มอ่อน ปุยสีเหลืองเข้ม ปุยสีเหลืองอ่อน ปุยสีน้ำเงินเข้ม ปุยสีน้ำเงินอ่อน ปุยสีน้ำตาลเข้ม ปุยสีน้ำตาลอ่อน ปุยสีเทาเข้ม ปุยสีเทาอ่อน

อารส สิทธิสาร. “นักวิจัย มก.เพิ่มมูลค่าให้อาหารไทย “นักเกิดปลาต้ม” นวัตกรรมอาหารไทยสู่สากลด้วยกล้าเชื้อบริสุทธิ์”