

# ‘เนยข้าวสำมั่นรำ’

## แซมป์นวัตกรรมข้าว



เนยไทยข้าวไทย : มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ร่วมกับสำนักงานวัตกรรมแห่งชาติ ประกาศผลการตัดสินรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยประจำปี 2553 และรางวัลชนะเลิศ ได้แก่ เนยข้าวสำมั่นรำข้าว ของบริษัท น้ำมันบริโภคไทย จำกัด

### สำเร็จครั้งแรกในโลก ส่งอุดไอเบเกอรี่ทสดอบก่อนขายปีหน้า

“เนยข้าวจากน้ำมันรำข้าว” ความสำเร็จครั้งแรกของโลก ครัวแซมป์นวัตกรรมข้าวแห่งปีจาก มูลนิธิข้าวไทย จากปกติใช้น้ำมันถั่วเหลืองและ นำมันปาล์มเป็นวัตถุดิบ “ดร.สุเมธ” แม้มเวลาที่ ปีหน้าจะนวัตกรรมข้าวจากน้ำมันรำข้าวบ้าน

นายประวิทย์ สันติวัฒนา กรรมการบริหาร บริษัท น้ำมันบริโภคไทย จำกัด เปิดเผยถึง “เนยข้าวจากน้ำมันรำข้าว” ว่า ผลงานการพัฒนา ของบริษัท ถือเป็นความสำเร็จครั้งแรกของโลก และคาดว่าจะเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวไทยมากกว่า 3 เท่าของน้ำมันรำข้าวการคิดปกติขณะนี้อยู่ระหว่าง การทดสอบผลิตภัณฑ์ด้วยการส่งต่อให้อุตสาหกรรมเบเกอรี่นำไปใช้ และตามแผนงานจะวางตลาดในปีหน้า

“โอกาสทางการตลาดของเนยข้าวจากน้ำมันรำข้าว ถือว่าสูงมากทั้งในและต่างประเทศ เพราะยังไม่มีคู่แข่งในโลก เนื่องจากที่ผ่านมาเนยข้าวที่จำหน่ายในห้องตลาดมาจากพืช อายุน้ำมัน ถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม แต่น้ำมันรำข้าวยังไม่เคยมีใครทำก่อน จึงน่าจะเป็นแหล่งผลที่ได้รับชนิดเดียวในโลก ประจำปี 2553 จาก มูลนิธิข้าวไทย”

บริษัทลงทุนไปประมาณ 20 ล้านบาทเพื่อ

วิจัยเพิ่มมูลค่าให้น้ำมันสำมั่นรำผลิตภัณฑ์ที่คิดค้น

ขึ้นมาเมื่อปี 2549 และได้รับรางวัลนวัตกรรมแห่งชาติด้านเศรษฐกิจ มียอดการส่งออกถึง 1.3 หมื่นตันต่อปี โดยต่อยอดในส่วนของการบูรณาการ ผลิตเบน และการปรับกระบวนการผลักดันน้ำมันรำ

ข้าวให้มีคุณภาพสูงขึ้น เชื่อว่าเนยข้าวจะทำตลาด ทั่วโลกได้และต่างประเทศได้อ่องน้อย 100 ตันต่อปี นวัตกรรมเนยข้าวจากน้ำมันรำข้าว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำมันรำข้าว 100% มาผ่านกระบวนการให้ความร้อนและตากผ้าสีภายในให้อุ่นภูมิคุ้ม แล้วผ่านกระบวนการการกรองและบีบอัดไขมัน จากนั้นนำไปที่โอแมก้าให้ความร้อนและแตกผลึกซึ้ง จนได้เป็นเนยข้าวที่ปราศจากไขมันทรานส์ มีกรดไขมันอิมิตต่าต่ำกว่า 40%

ดร.สุเมธ ต้นตี่เวชกุล ประธานกรรมการ มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์และประธานกรรมการตัดสินรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยกล่าวว่า รางวัลนวัตกรรมข้าวไทย จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 4 มีผลงานเข้าประกวด 34 ผลงาน แม้จะดูน้อยแต่ก็แสดงให้เห็นว่า คนไทยเดินตัวที่จะเพิ่มมูลค่าให้ข้าวไทยในตลาดส่งออก ส่วนรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยปีหน้า จะเปิดโอกาสให้กับผลงานการคิดค้นที่มาจากภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อกระตุนให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มตั้งแต่ระดับชุมชน

“การบริโภคของประชาชนโลกทุกวันนี้เปลี่ยนไปมีเทคโนโลยีมากขึ้น หากคนไทยยังไม่改นำนวัตกรรมมาใช้สู่ความต้องการที่สูงจะไม่มีวันที่มีได้เลย”

ทั้งนี้ ผลงานที่ได้รับชนะเลิศรางวัลนวัตกรรมข้าวไทย จะได้รับโล่พระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารและเงินรางวัล 5 หมื่นบาท ส่วนผลงานอันดับ 2 ได้รับ 3 หมื่นบาท ได้แก่ เครื่องเติมไส้กรอก ที่ผลิตจากข้าว บริษัท เจิมมังอีสาน จำกัด และน้ำสัลต์รีไซเคิล บริษัท มากสินบago ก่อ จำกัด

ส่วนนวัตกรรมคัญ โครงการ สารคลีอ卜 ใจกลางศาสตร์ข้าวเจ้าภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ มหा�วิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และอาหารว่างจากข้าว ศูนย์ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหा�วิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้รับอันดับ 3 รางวัลละ 2 หมื่นบาท