

# เดลิชัส

ฉบับที่ 23,224 วันอังคารที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2556 หน้า 29

## บ.บีร์ค์เวตเจิ่งคิดค้น 'ครีมเทียมพงษ์จากธรรมชาติ' สำเร็จชี้สร้างมูลค่าเพิ่ม-ลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจ-ช่องทางการค้า

**บีร์ค์เวต** คิดค้น "ครีมเทียมพงษ์จากธรรมชาติ" สำเร็จชี้สร้างมูลค่าเพิ่ม-ลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจ-ช่องทางการค้า

จะกล่าวก็คงได้ว่า “กาแฟ” คงจะไม่มีไคร้มีราก เพราะต้องแต่ตีก จนถึงวัยรุ่น ที่กินเคยเท่าน้ำอ-แม่ หรือว่าญาติผู้ใหญ่ที่น้ำข้ามที่เดินเท้าครัว ให้บวกที่ครองคืน ก่อนที่จะใส่กาแฟ แล้วก็น้ำก่อนที่จะได้นม ลงไป ก่อนที่จะใช้ช้อนคนเด็กกินน้ำคุ้นห้ามอยู่ หน้าหัวพร้อมกับจินกาแฟด้วยโปรด หรืออ่อนหน้าเรื่องพิเศษที่มาส่งทุกเข้ามานอนไปปัจจุบันกาแฟ ไป แค่ในปัจจุบันนี้มีผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำ นาใช้แทนเมือน้ำที่ซองผูกกับกาแฟ หรือชาได้ แล้ว เราก็รู้จักกันในชื่อตามท้องตลาดว่า คอฟฟี่เมค หรือครีมน้ำนม ซึ่งในวันนี้เราจะท่านผู้ อ่านไปรู้ว่า “ครีมน้ำนมรำข้าว” ที่เป็นผล งานวิจัยขึ้นมาสุดของทางนักวิทยาศาสตร์ ช.พิษณุโลก ที่สามารถทำภารกิจและผลิตครีมน้ำนมรำข้าวขึ้นมาจากมีรสชาติไม่ต่างจาก ครีมน้ำนมแบบทั่ว ๆ ไป

“ครีมน้ำนมรำข้าว” ผลงาน วิจัยขึ้นสู่สู่ชาติ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ค.ท.ท.ก.ท.ง อ.เมือง จ.พิษณุโลก โดยคณะที่มีวิจัยในครั้ง นี้ ประกอบด้วย พ.ศ.ดร.เรวีญญา ลิงจันทร์ วงศ์ อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ผศ.ดร.บีรุณี น้อยทัพ ผู้ช่วยวิจัย และนิสิต ปริญญาเอกจำนวน 4 คน ที่อ. นายพุฒา ขัด ภู่, น.ส.ธุรียา พิพารัมย์, น.ส.ดาวิชีณ มนษา ฤทธิ์ และ น.ส.นิภาวรรณ แพทพย์ไชย ได้ ใช้ระยะเวลาวิจัยและพัฒนาจากน้ำนมรำข้าว ตั้งแต่ปี 2560 ถึงปัจจุบัน จนสามารถทดลอง และเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ “ครีมน้ำนมรำข้าว” ชนิดต่าง ๆ คือ ครีมน้ำนมรำข้าวน้ำนมรำข้าวปั่น เย็นแบบผง และครีมน้ำนมรำข้าวแบบ เหลว ซึ่งมีทั้งแบบครีมน้ำนมรำข้าวไข่มุก เต็ม (ธรรมชาติ) และครีมน้ำนมรำข้าวไข่มุก เต็ม (ธรรมชาติ) และครีมน้ำนมรำข้าวไข่มุก เต็ม (ธรรมชาติ)

ความแก่ เนื่องจากน้ำนมรำข้าวน้ำนมรำข้าว เป็น มีสารต้าน อนุมูลอิสระธรรมชาติ (natural antioxidants) หรือสารพฤกษเคมี (phytochemicals) นอกจากนี้ ชั้น มีกรดไขมันอิ่มตัว เชิงเดียวที่มีบทบาทช่วย ลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจ ภาระภูมิคุ้มกันต่อ ภัยพิบัติ เช่น ไข้ไข่พืชผลและไข้ไข่ไก่ร้อน ect, แแกมมา-ไอโซชานอล, กรดไขมันจำเป็น, ไฟโตสเตีย รองๆ เช่น โคโรนาร์, สารอุดม, เมลาโนบิเนและฟอลฟิฟ ลีปิด ซึ่งการอาหาร ซึ่งวิตามินและสารอาหารต่างๆ มีบทบาทและทำให้ที่ของสารสำคัญที่ช่วยลด ความแก่ คือ ค่านอนุมูลอิสระ, บำรุงผิวพรรณให้ นุ่มนวลและอ่อนเยาว์, ลดเลือนริ้วรอยเหี่ยวย่น ต่างค่า ฝ้า กระ, ช่วยให้นอนหลับสบาย, ลด อาการเครียด, บำรุงสมอง, รักษาสมดุลของระบบ ประสาท และปรับสมดุลของระบบสติวัยทอง

ด้าน พ.ศ.ดร.เรวีญญา กล่าวว่า จากการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ในน้ำนมรำข้าว จึงถือเป็นสิ่ทุกที่ เหลือทั้งจากกระบวนการผลิตรำข้าว ให้สามารถได้ศึกษา

กระบวนการผลิตครีมน้ำนมรำข้าวน้ำนมรำข้าว เป็นเพื่อเป็นการเพิ่มน้ำนมรำข้าวและเป็น ทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค เที่ยงดื่มประเภท กาแฟและชาที่ใส่ในถุงภาค ซึ่งครีมน้ำนมรำข้าว ใหญ่ในปัจจุบันที่กำลังวางแผนท่องตลาด อยู่ในปัจจุบันนี้ซึ่งเป็นครีมน้ำนมรำข้าวที่ ทำมาจาก น้ำนมปั่นนมและน้ำนมพัร์ฟูร์ ซึ่งมีปริมาณ ครั้งใหม่ อิ่มตัวสูง (60% และ 90% ตาม ลำดับ) ในขณะที่ผลงานการวิจัยใน

ครั้งนี้ สำนักงานผลิต “ครีมน้ำนมรำข้าว” ที่มีปริมาณของ คราด ไขมันอิ่มตัว (16-20%) ซึ่งกรด ไขมันอิ่มตัวนี้ ถ้าบริโภคในปริมาณมาก ก็จะเป็นสาเหตุของโรคหัวใจ และโรค มะเร็งได้ นอกจากน้ำนมปั่นนม ที่เป็น

ส่วนประกอบในครีมน้ำนมรำข้าวปั่นนม ต้องนำเข้าจาก ต่างประเทศรวมน้ำนมรำข้าวและน้ำนมพัร์ฟูร์ ในขณะ ที่รำข้าว สามารถผลิตเองในประเทศไทย ประมาณ 2-5 ล้านตัน ดังนั้นถ้าเราสามารถนำน้ำนมรำข้าวน้ำนมรำข้าว มาใช้ทดแทน

(ต่อด้านหลัง)

