ฉบับที่ 22,272 วันอังคารที่ 5 ตุลาคม พ.ศ. 2553 หน้า 5

ก11183

น้ำสลัดไร้ไขมัน

'เนยขาวจากน้ำมันรำข้าว' สุดยอดนวัตกรรมข้าวไทยปีนี้

เคยู โอวาการ์ด สารเคลือบไข่สดจากสตาร์ชข้าวเจ้า

คุณประวิทย์กับนวัตกรรมที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ

เครื่องดื่มให้พลังงานที่ทำจากข้าวไทย

ไข่อินทรีย์เพิ่มมูลค่าด้วยการเคลือบสตาร์ชข้าวให้คงความสดใหม่

อาหารว่างจากข้าว

ฉลาดสุดๆ

ต่อยอดจากน้ำมันรำข้าวเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ผลผลิตจากข้าวไทยมีมูลค่าสูงขึ้น

ปีนี้...บริษัทน้ำมันบริโภคไทย จำกัด วิจัยและพัฒนาการผลิตเพิ่มขึ้นจนสามารถผลิตเนยขาวจากน้ำมันรำข้าวได้สำเร็จ

ถือเป็นรายแรกของโลกที่นำน้ำมันรำข้าวมาผลิตเป็นเนยขาวหรือที่เรียกกันว่า "Shortening" วัตถุดิบสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการผลิตสินค้าเบเกอรี่ทั่วโลก

และนวัตกรรมดังกล่าวได้คว้ารางวัลชนะเลิศนวัตกรรมข้าวไทยประจำปีนี้ จากการประกวดผลงานนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์ข้าวไทย ที่สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือสนช. ร่วมกับมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์จัดขึ้น เพื่อส่งเสริมให้มีการใช้เทคโนโลยีและกระบวนการผลิตที่เป็นนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวของประเทศไทย

นายประวิทย์ สันติวัฒนา ผู้บริหารบริษัทน้ำมันบริโภคไทย จำกัด บอกถึงที่มาของนวัตกรรมชิ้นนี้ว่า หลังจากได้ผลิตน้ำมันรำข้าวเพื่อสุขภาพ ซึ่งได้รับรางวัลนวัตกรรมดีเด่นด้านเศรษฐกิจปี 2549 บริษัทได้ลงทุนเพิ่มกว่า 20 ล้านบาทเพื่อต่อยอดผลิตภัณฑ์ไปสู่การผลิตน้ำมันรำข้าวคุณภาพสูงเกรดที่ใช้ทำน้ำสลัด ซึ่งในกระบวนการผลิตดังกล่าว บริษัทพบว่าสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นก่อนได้น้ำมันรำข้าวคุณภาพสูง มาผลิตเป็นเนยขาวเพื่อสุขภาพได้โดยไม่ต้องสูญเสียวัตถุดิบไปโดยเปล่าประโยชน์

ทั้งนี้การผลิตเนยขาวใช้กระบวนการผลิตทางกายภาพ โดยการนำน้ำมันรำข้าวมาผ่านความร้อนและตกผลึกภายใต้อุณหภูมิต่ำ แล้วผ่านกระบวนการกรองและบีบอัดไข จากนั้นนำไขที่ได้มาให้ความร้อนและตกผลึกซ้ำ จะได้เนยขาวน้ำมันรำข้าวที่ปราศจากไขมันทรานส์ และกรดไขมันอิ่มตัวต่ำกว่าร้อยละ 40 รวมทั้งมีสารสำคัญ คือ โอรีซานอล และไฟโตสเตอรอล

คุณประวิทย์ บอกว่า เนยขาวที่ได้สร้างมูลค่าให้กับข้าวไทยมากกว่า 3 เท่าของน้ำมันรำข้าว

โฆษณาเกลือ

เกรดปกติ เนื่องจาก
มีราคาขายปลีก 150
บาท/กิโลกรัม

ขณะที่ต้นทุนการผลิตอยู่ที่ 90 บาท/กิโลกรัม ปัจจุบันอยู่ระหว่างการทดลองตลาดคาดว่าจะสามารถจำหน่ายได้ในปีหน้า

สำหรับรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยปีนี้ยังมีอีก 4 นวัตกรรมที่ได้รับรางวัล และน่าสนใจไม่น้อย

โดยรางวัลที่ 2 มี 2 ผลงานคือ น้ำสลัดไร้ไขมัน จากบริษัทมาลีบางกอก ที่นำแป้งข้าวบริสุทธิ์จากปลายข้าวขาวมะลิ 105 มาดัดแปลงทางกายภาพด้วยความร้อนจนเป็นสารข้นหนืด ใช้ทดแทนไขมันจากไข่ในการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ และ เครื่องดื่มให้พลังงานจากข้าว จากบริษัทเจียเม้งอีสาน จำกัด ที่นำข้าวเปลือกที่ผ่านการงอกมากระเทาะเปลือกออกแล้วนำมาผ่านกระบวนการเปลี่ยนแป้งเป็นน้ำตาลกลูโคสด้วยการใช้เอนไซม์ และพัฒนาสูตรให้เหมาะสม

ส่วนรางวัลที่ 3 มี 2 รางวัลเช่นกัน คือ เคยู โอวาการ์ด สารเคลือบไข่สดจากสตาร์ชข้าวเจ้า ของผศ.ดร.ภานุวัฒน์ สรรพกุล จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่นำแป้งข้าวเจ้ามาแปรรูปเป็นสารละลายคล้ายเจลใช้ในการเคลือบเพื่อรักษาคุณภาพของไข่ไก่สดระหว่างการเก็บในอุณหภูมิห้องคงความสดอยู่ได้ 28 วัน และอาหารว่างจากข้าวเจ้า ของผศ.วาสนา โพธิ์แก้ว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ที่ประยุกต์ภูมิปัญญาล้านนาในการทำข้าวควบจากการใช้แป้งข้าวเหนียวแทนการใช้เมล็ดข้าวโดยตรง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ขึ้นรูปได้ตามต้องการและไม่มีน้ำมัน

ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล ประธานกรรมการ มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ กล่าวว่า นวัตกรรมข้าวไทย ประจำปี 2553 นี้ ได้รับความสนใจจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดในครั้งนี้ จำนวนทั้งสิ้น 34 ผลงาน ซึ่งแม้ว่าจะมีจำนวนผลงานไม่มากนัก แต่จะเห็นได้ว่าผลงานในปีนี้ล้วนเป็นผลงานมีศักยภาพสู่เชิงพาณิชย์สูงมากเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

ที่ผ่านมาประเทศไทยแม้จะเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวที่สำคัญของโลก แต่มูลค่าการส่งออกข้าวยังแพ้ประเทศเวียดนามซึ่งมีราคาต่ำกว่า การส่งเสริมและสร้างความตระหนักให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนานวัตกรรมในอุตสาหกรรมข้าวไทย เพื่อเพิ่มมูลค่า และมีอำนาจต่อรองราคาในตลาดโลก ถือเป็นสิ่งสำคัญ

ข่าวดี...สำหรับเจ้าของภูมิปัญญาไทย ประกวดนวัตกรรมข้าวไทยปีหน้า ประธานกรรมการ มูลนิธิข้าวไทยฯ บอกว่า จะเปิดเวทีสำหรับชาวบ้านโดยเฉพาะเพื่อไม่ต้องกังวลเรื่องข้อได้เปรียบด้านเทคโนโลยีจากผู้ประกวดที่เป็นบริษัทขนาดใหญ่

เรียกได้ว่า...ช่วยพัฒนาข้าวไทยกันได้ทุกคน!!!.

นาตยา ดชินทร
nattayap@dailynews.co.th