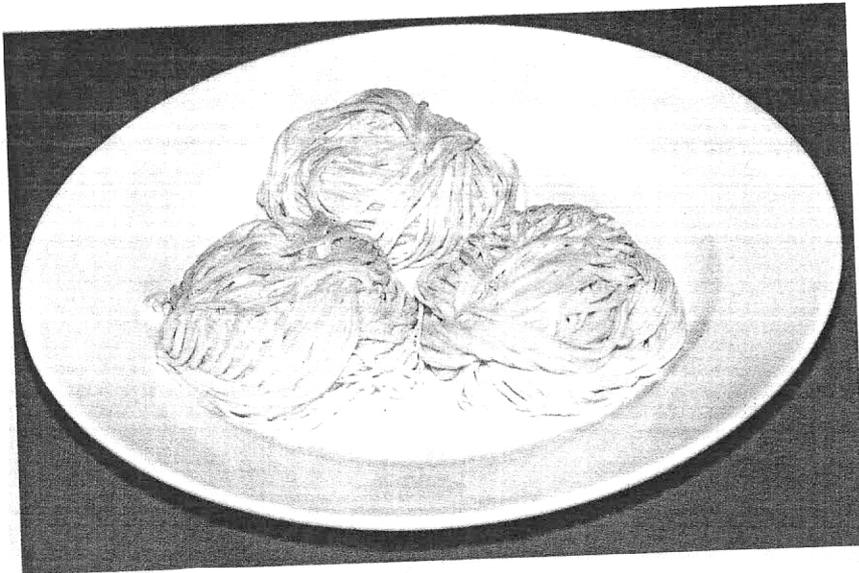


# บะหมี่ไข่จากทุเรียน



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) ประสบความสำเร็จในการผลิตบะหมี่ไข่จากทุเรียนดิบสดแห้ง ซึ่งมีใยอาหารสูงและสารอาหารครบถ้วน แก้ปัญหาการสูญเสียอันเกิดจากทุเรียนอ่อน เนื่องจากการตัดหรือเนื่องจากการหล่นตามธรรมชาติ

วท. ได้รับเงินอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ให้ดำเนินโครงการ “การพัฒนาทุเรียนและผลิตภัณฑ์จากทุเรียน” โดยการแปรรูปเป็นทุเรียนดิบสดแห้ง ซึ่งมีความละเอียดมาก สามารถผ่านรูเปิดขนาด 1 มิลลิเมตรได้ มีใยอาหารสูง ขณะเดียวกันมีพลังงานสูงด้วย คือ ทุเรียนดิบสดแห้งจำนวน 100 กรัม จะ

ให้พลังงานประมาณ 370 กิโลแคลอรี มีโปรตีนไม่สูงมากคือประมาณ 6.00% ไขมัน 8.75% แป้ง 44.11% น้ำตาล 20.18% ใยอาหารชนิดละลายน้ำและใยอาหารชนิดไม่ละลายน้ำเท่ากับ 3.47% และ 8.41% ตามลำดับ

จากการวิจัยและพัฒนาโดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วท. พบว่า ทุเรียนดิบสดแห้งสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 1 ปี โดยที่ยังคงกลิ่นของทุเรียนตามธรรมชาติทั้งนี้สามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลายชนิด อาทิ ทุเรียนแผ่นกรอบ บะหมี่ไข่ ทองม้วน ขนมขบเคี้ยว เครื่องดื่มผงทุเรียน เค้กทุเรียน ไซเบิ้ง (อาหารหวานชนิดหนึ่งของคนจีน ประกอบด้วย 2 ส่วน ไข่และเปลือก) เป็นต้น

ในบรรดาอาหารที่กล่าวมาข้างต้น “บะหมี่ไข่” เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่น่าสนใจ เนื่องจากบะหมี่เป็นอาหารที่ปรุงง่าย สะดวกในการบริโภคและผู้คนนิยมกันมาก สำหรับผู้ที่ไม่ชอบกลิ่นของทุเรียนก็สามารถรับประทานและได้รับคุณค่าทางอาหารดังเช่นผู้บริโภคคนอื่นๆ เพราะบะหมี่ไข่ที่ทำจากทุเรียนดิบสดแห้งนี้ปราศจากกลิ่นของทุเรียนมารบกวนให้รสชาติอาหารแปรเปลี่ยนในทางกลับกันจะได้เส้นบะหมี่ที่นุ่ม สีสเหลืองน่ารับประทาน และมีใยอาหารสูง

“บะหมี่ไข่” จากทุเรียนดิบสดแห้ง มีวิธีทำดังนี้ นำแป้งสาลี ทุเรียนดิบสดแห้ง เกลือ ผงโซดาไบคาร์บอเนต ผสมร่อนรวมกัน 1 ครั้ง หลังจากนั้นใส่ไข่ไก่ลงนวดให้เข้ากันแล้วใส่น้ำเปล่าลงนวดให้เข้ากันเป็นก้อน โดยจำนวนไข่ไก่ที่ใช้สามารถปรับได้ตามความต้องการ (โดยมีหลักว่าถ้าไข่ไก่มากให้ลดน้ำลง) เสร็จแล้วนำก้อนแป้งที่ได้ไปรีดเครื่องรีดบะหมี่ ใช้เบอร์ 1,2,3,4 และ 5 ตามลำดับ โดยทุกๆ ครั้งต้องทบแผ่นแป้งแล้วรีดซ้ำ 2 ครั้ง จากนั้นนำแผ่นแป้งที่ได้ไปตัดเป็นเส้นบะหมี่ เวลาจะรับประทานนำไปลวกน้ำเดือดนาน 5 นาที

สนใจรายละเอียดโปรดติดต่อสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) 196 ถนนพหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร. 579-1121-30, 579-5515 ต่อ 5207, 5110