

## มช.พัฒนาข้าวแต่นไร่มันรายแรก

เมื่อเวลา 10.00 น. วันที่ 23 เม.ย. ผู้สื่อข่าวรายงานว่า หน่วยวิจัยผลิตภัณฑ์ข้าว คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ได้มีการคิดค้นข้าวแต่นไร่มันสำเร็จเป็นแห่งแรกของประเทศ จึงไปตรวจสอบ ผศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง อาจารย์ประจำหน่วยวิจัยผลิตภัณฑ์ข้าว ได้เปิดเผยว่า การผลิตข้าวแต่นไร่มันนั้น มีการคิดค้นพัฒนาตลอด 6 เดือนที่ผ่านมา เนื่องจากข้าวแต่น ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าของภาคเหนือ แต่เมื่อทิ้งไว้นาน ก็เกิดกลิ่นหืนไม่สามารถรับประทานได้ ดังนั้น หน่วยวิจัยจึงเห็นควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อประชาชน จึงได้เริ่มนำข้าวเก่าซึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระที่เป็นผลผลิตที่ได้จากท้องถิ่นมาทดลอง แช่ทิ้งไว้ในน้ำแดงโม 3 ชม. จากนั้นก็นำมาปั่นเป็นก้อนแล้วก็นำไปเข้าตู้อบ ใช้เวลา 1-3 ชั่วโมง อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เพื่อปรับความชื้นให้เหลือ 10-15 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บใส่ภาชนะที่ปิดฝาได้มิดชิด สามารถเก็บไว้ได้นาน 6 เดือน แต่หากจะรับประทานเลยให้นำข้าวที่ปรับความชื้นแล้วไปเข้าตู้อบไมโครเวฟ เพื่อทำให้เกิดความร้อน และเม็ดข้าวพองฟู ซึ่งก็จะได้ข้าวแต่นที่ไม่ต้องผ่านการใช้น้ำมัน หากปิดฝามิดชิด สามารถเก็บไว้ได้นานกว่า 1 เดือน ถือว่าเป็นการรักษาคุณค่าของอาหารได้ดีกว่า ผู้บริโภคที่เป็นโรคไขมัน เบาหวาน และผู้สูงอายุ ก็สามารถทานได้

ผศ.ดร.นิรมล กล่าวต่อไปอีกว่า สำหรับต้นทุนการทํานั้นค่อนข้างต่ำมีเพียงค่าข้าวเท่านั้น แต่หากประชาชนทั่วไปที่ไม่มีตู้อบความชื้น ก็สามารถประยุกต์ใช้ตู้อบไมโครเวฟ แทนได้แต่ต้องมีการปรับความร้อนในช่วงการไล่ความชื้นออกจากข้าวให้มีความร้อนต่ำ เมื่อได้ความชื้นที่ต้องการแล้ว ค่อยปรับอุณหภูมิของไมโครเวฟให้ร้อนขึ้น เพื่อให้เกิดการพองฟู ก็จะได้ข้าวแต่นที่ไร้ไขมัน ไม่เกิดความหืน เก็บไว้รับประทานได้นานเช่นเดียวกัน ซึ่งขณะนี้ทีมวิจัยเตรียมต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้มากขึ้น เพื่อเป็นทางเลือกในด้านอาหารเพื่อสุขภาพ และที่สำคัญยังเป็นการส่งเสริมข้าวพื้นเมืองของท้องถิ่น การใช้วัสดุของท้องถิ่นมาทำให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มมากขึ้นอีกด้วย.

--เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 25 เม.ย. 2555 (กรอบข่าย)--

“มช.พัฒนาข้าวแต่นไร่มันรายแรก” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน 2559] เข้าถึงจาก :

<http://www.moe.go.th/moe/th/news/detail.php?NewsID=27885&Key=news11>