

ข้าวเกรียบหนอนใหม่ลดคอเลสเตรอล



ข้าวเกรียบกึ่งหลบไป ข้าวเกรียบไม่ต้องหลีกเลี่ยงข้าวเกรียบหนอนใหม่พามาแล้ว นวัตกรรมคิดค้นจากทีมวิจัยร่วมของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม มีคุณค่าทางโภชนาการสูง

กรุงเทพธุรกิจ ออนไลน์ : ข้าวเกรียบใหม่ฟ้าและชมพูใหม่ฟ้าเป็นผลงานวิจัยร่วมกันระหว่างภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ และศูนย์นวัตกรรมใหม่ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ภายหลังจากศึกษาพบช่องทางตลาดขนมขบเคี้ยวเสริมโภชนาการ

“หนอนใหม่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเลี้ยงไหมที่มีปริมาณมากถึงปีละ 10-12 ตัน หากเป็นตัวสวยโรงงานจะขายเป็นอาหารสด แต่หากเป็นตัวไม่สวย ก็จะเป็นอาหารทอดกรอบหรืออาหารสัตว์ในราคา กิโลกรัมละ 70 บาท และต้องรีบขายเพราะเน่าเสียได้ง่าย” ดร.อัศวิน อมรสิน จากภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (มมส.) กล่าว

ก่อนหน้านี้ นักวิจัยคณะเทคโนโลยีการอาหารศึกษาพบว่า หนอนใหม่มีโปรตีนสูง ทั้งยังมีกรดไขมันที่เป็นผลดีต่อร่างกาย สามารถลดไขมันในเลือดทั้งไตรกลีเซอไรด์และคอเลสเตรอล

ตัวใหม่ยังมีฟอสโฟไลปิด ช่วยควบคุมระดับคอเลสเตรอลในร่างกายด้วย ทีมวิจัยจึงคิดที่จะแปรรูปเป็นขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ สร้างมูลค่าเพิ่ม

นักวิจัยนำตัวใหม่มาอบแห้งที่อุณหภูมิ 80-85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง จากนั้นนำมาปั่นเก็บไว้ แล้วจึงนำหนอนใหม่มาปรุงผสมในข้าวเกรียบใหม่ฟ้า 2 สูตร โดยใส่ผงหนอนใหม่ 1% และ 2% ตามลำดับ ในขณะที่เดียวกันก็ทำเป็นชมพูใหม่ฟ้า มีลักษณะคล้ายข้าวพอง ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับผงหนอนใหม่

“ในช่วงแรกนี้ เราพยายามใส่หนอนใหม่ในปริมาณน้อยก่อน เพื่อให้คนคุ้นเคยและรับกลิ่นหนอนใหม่ได้ และจะใส่ในปริมาณที่มากขึ้นต่อไป เพราะมีคุณค่าทางอาหารสูง ทั้งโปรตีนและกรดไขมันจำเป็น ขณะที่ข้าวเกรียบกึ่งทั่วไปมีโปรตีนต่ำ” หัวหน้าทีมวิจัยกล่าว

รสชาติของข้าวเกรียบไม่ได้แตกต่างจากข้าวเกรียบทั่วไปนัก ส่วนชมพูใหม่ฟ้า นั้น ยังต้องปรับปรุง และพัฒนาต่อ ยอดเพื่อเพิ่มรสชาติให้ผลิตภัณฑ์ต่อไป

ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้รับความสนใจจากบริษัท บดินทร์ใหม่ไทย-โคราช จำกัด ซึ่งเป็นธุรกิจผลิตผ้าไหม และมีหนอนใหม่เป็นวัตถุดิบพลอยได้อยู่แล้ว จึงตกลงลงนามสัญญาความร่วมมือ พร้อมผลิตและจำหน่ายสู่ท้องตลาดภายในเดือนมิ.ย.นี้ โดยตั้งงบการตลาดไว้ 1 ล้านบาท

“หลังจากการเซ็นสัญญาความร่วมมือ คาดว่าจะสามารถผลิตข้าวเกรียบออกจำหน่ายได้ภายในเดือนนี้ เชื่อว่าจะสามารถแข่งกับผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบต่างๆ ที่มีในท้องตลาดได้” นายบดินทร์ วัฒนศิริรัตน์ ประธานที่ปรึกษาบริษัท กล่าว

ทีมวิจัยข้าวเกรียบใหม่จากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ยังได้ลงนามบันทึกความร่วมมือการพัฒนางานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์จากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) เพื่อต่อยอดงานวิจัยนี้ไปสู่ระดับอุตสาหกรรมต่อไป