

ม.ศิลป์การวิจัยสูตรชือกโภแลตจากเม็ดมะม่วง

มหาวิทยาลัยศิลปากรวิจัยสูตรผลิตเนยโภโก้จากน้ำมันเมล็ดมะม่วง เป้าหมายเลือกอุดสาหกรรมผลิตชือกโภแลต ใช้วัตถุดิบในประเทศไทยที่ราคาถูกและมีคุณภาพเลิศวิจัยต่อเนื่องหลายพันธุ์มะม่วงที่ให้ประสิทธิภาพสูงสุด

ผศ. สุภาก สอนไว ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร เปิดเผย ว่า โครงการวิจัยเนยโภโก้เลียนแบบ หรือเนยโภโก้ที่ยกมาจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงแก้วจะเพิ่มโอกาสทางวัตถุดิบให้ผู้ประกอบการไทย เนื่องจากเนยโภโก้แท้หน้าเข้มมีราคาน้ำมันต่ำกว่าชือกโภแลตจากเนยโภโก้แท้ยังคงต้องการเกิด fat bloom ซึ่งมีลักษณะเป็นฝ้าขาวคล้ายราขีบบนผิวของผลิตภัณฑ์

“เพื่อบรรลุเป้าหมายนี้ จึงมีการใช้ไขมันจากปาล์มน้ำมันทดแทนเนยโภโก้แท้ส่งผลให้ตลาดโภกไม่นิยม

ชือกโภแลตที่ผลิตในไทย เนื่องจากชือกโภแลตที่ผลิตได้นั้น เมน้ำจะทนความร้อนได้ดีกว่าชือกโภแลตที่ผลิตจากเนยโภโก้แท้แต่ก็ไม่เหล่ายได้ดีนักทำให้เกิดความรู้สึกเป็นไขมีรับประทาน”

การศึกษาผลิตเนยโภโก้เลียนแบบจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงน้ำมัน เป็น 2 สูตรหลักคือ เนยโภโก้เลียนแบบที่ใช้น้ำมันที่สกัดจากเมล็ดมะม่วงเป็นส่วนผสม 100% และเนยโภโก้เลียนแบบที่ใช้น้ำมันเมล็ดมะม่วงผสมกับน้ำมันปาล์มในสัดส่วนต่างๆ เพื่อหาสูตรผลิตเนยโภโก้ที่ดีที่สุด

ปัจจุบันนี้ งานวิจัยอยู่ระหว่างศึกษาองค์ประกอบการตีไขมันและไตรกลีเซอไรด์ คุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพต่างๆ รวมถึงพฤติกรรมการตกผลึกของเนยโภโก้เลียนแบบทั้ง 2 สูตรหลัก ส่วนในอนาคตที่จะศึกษาต่ออยอดคือ การศึกษาเบรียบเทียบ น้ำมันที่สกัดได้จากเมล็ดมะม่วงชนิดต่างๆ ของไทยเพื่อดูว่าพันธุ์ไหนจะให้น้ำมันมากที่

สุดและมีคุณสมบัติเหมาะสมที่สุดสำหรับผลิตเนยโภโก้เลียนแบบ เพื่อนำมาปรับรูปสร้างมูลค่าเพิ่มต่อไป

นักวิจัยเพิ่มเติมว่า เนยโภโก้เลียนแบบที่ผลิตจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงสายพันธุ์ของไทย จะเป็นส่วนผสมทางเลือกในการผลิตชือกโภแลตในอนาคต โดยจะมีศักยภาพการแข่งขันในแพลตฟอร์มโภโก้แท้ซึ่งมีราคางาน การผลิตเนยโภโก้เลียนแบบได้ลงในประเทศยังช่วยลดปริมาณนำเข้าเนยโภโก้

นอกจากนี้ การนำเมล็ดมะม่วงไปใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารยังจะเป็นการให้ประโยชน์จากของเหลือทั้งอย่างมีประสิทธิภาพ ถือเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าเพื่อพัฒนาศักยภาพการผลิตให้แก่ประเทศไทยด้วย

ทั้งนี้ งานวิจัยดังกล่าวได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ต่อเนื่องเป็นเวลา 2 ปี โดยขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการวิจัย