

เตลีทีวี

ฉบับที่ 23,364 วันอังคารที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 1, 16

เจลข้าวห้ามเลือด แชมป์นวัตกรรม

เจ๋ง! เจลข้าวห้ามเลือดแชมป์นวัตกรรมข้าวไทย ใช้
พันธุ์ “รวงgur” เป็นวัตถุดิบ ชีราคา ♦ อ่านต่อหน้า 16

เจลข้าว □ ต่อจากหน้า 1
ศูดูก แกรมคุณภาพเทียบเท่าของนำเข้า ไวไร
อันตรายต่อร่างกายผู้ป่วยในการผ่าตัด เล็งค้อ
ยอดเป็นแผ่นโฟมอุ้มน้ำทดแทนเจลลาติน ที่ง
ช่วยเพิ่มมูลค่าปลายข้าวสูงนับพันเท่า ส่วน
อันคืบสองคกเป็นของแป้งรำข้าวแปรรูปอุดม
สารอาหาร คามด้วยลิปสติกอินทรีย์จากไข่รำ
ข้าว ละครอยที่เขย่นริมฝีปากหอมกล้ำ ขณะ
ที่ข้าวกล้องลิมหัวบกรบพร้อมทานจิรวรวั
ฒนเซย

เมื่อวันที่ 30 ก.ย. ที่โรงแรมพูลแมน
บางกอก ลิงเพาเวอร์ มุลนิธิข้าวไทย ในพระ
บรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรม
แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช.
ประกาศผลรางวัลนวัตกรรมข้าวไทย ประจำปี
2558 เพื่อประกาศเกียรติคุณและมอบรางวัล
ความสำเร็จให้แก่ผู้พัฒนานวัตกรรม ผลิตภัณฑ์
ข้าวไทย

ดร.ขวัญใจ โกเมศ เลขาธิการมูลนิธิ
ข้าวไทยฯ กล่าวว่า รางวัลดังกล่าวจัดขึ้น
ต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 7 เพื่อเชิดชูเกียรติ สร้างขวัญ
และกำลังใจให้แก่ผู้ประกอบการไทยที่ทำ
นวัตกรรมเกี่ยวกับข้าวจนประสบความสำเร็จ
ซึ่งในปีนี้มีผลงานเข้าร่วมการประกวดทั้งสิ้น 30
ผลงาน แบ่งเป็นระดับอุตสาหกรรม 20 ผลงาน
และระดับวิสาหกิจชุมชน 10 ผลงาน

ด้าน นายสุภชัย หล่อโลหการ ผอ.สนช.
กล่าวว่า ผลงานที่ได้รับรางวัลจะต้องผ่านหลัก
เกณฑ์การพิจารณา 4 ด้าน ดังนี้ 1.ความเป็น
นวัตกรรม 2.การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ข้าวไทย
3.ศักยภาพในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ และ 4.ผล
ประโยชน์ที่ได้รับทางสังคม เศรษฐกิจและสังคม
แวดล้อม

โดยปีนี้มีผลงานรางวัลชนะเลิศอันดับหนึ่ง
ระดับอุตสาหกรรม ได้แก่ “ข้าวรวงgur” แผ่น
เจลข้าวกรดห้ามเลือด โดยบริษัท บุญนิคย์วิศ
ุแพทย์ จำกัด ที่สามารถใช้เป็นวัสดุห้ามเลือดใน
การผ่าตัดได้อย่างรวดเร็วและไม่เป็นอันตรายกับ
ผู้ป่วย ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปลายข้าว
หรือข้าวหักกว่า 2,000 เท่า

ตัวรางวัลอันดับสอง ได้แก่ “กิง” แป้ง
รำข้าวของบริษัท นำนันบริโกไทย จำกัด ที่นำ
รำข้าวสกัดน้ำมันมาแปรรูปเป็นแป้งรำข้าวที่มี
ความละเอียดสูงและอุดมด้วยสารอาหาร เพิ่ม
มูลค่าให้กับรำข้าวสกัดน้ำมันประมาณ 15 เท่า

อินทรีย์ ของบริษัท ไบโอดีเอ็น จำกัด ที่ใช้
ประโยชน์จากน้ำมันรำข้าวและไขรำข้าวมาทำ
เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติช่วยลดรอยเหี่ยวย่น
และความหมองคล้ำบริเวณริมฝีปาก ใช้สีที่สกัด
จากธรรมชาติเพิ่มความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค
และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับน้ำมันรำข้าวและไขรำ
ข้าวมากกว่า 80 เท่า

สำหรับรางวัลระดับวิสาหกิจชุมชน ไม่มี
รางวัลชนะเลิศแต่รางวัลชนะเลิศเป็นของ
“i Rice” ข้าวกล้องลิมหัวบกรบพร้อมทาน
โดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มชาข้าวท่า (ข้าวลิมหัว)
ซึ่งเป็นการนำข้าวพื้นเมือง มาพัฒนาเป็น
ผลิตภัณฑ์ข้าวบกรบพร้อมทาน สร้างมูลค่า
เพิ่มให้กับข้าวกล้องลิมหัวมากถึง 7 เท่า

ขณะที่ นพ.สิทธิพร บุญนิคย์
สัลแพทย์ประจำ รพ.พหลพลพยุหเสนา
จ.กาญจนบุรี เจ้าของบริษัท บุญนิคย์วิศ
ุแพทย์ จำกัด กล่าวว่า “ข้าวรวงgur” หรือแผ่น
เจลข้าวกรดห้ามเลือด เป็นการนำผงแป้งข้าว
บริสุทธิ์ซึ่งมีคุณสมบัติตามเกณฑ์คำรับขามา
ดัดแปลงโครงสร้างทางกายภาพให้เป็นเจล
และเพิ่มสารเติมแต่งเพื่อให้แผ่นเจลข้าวมี
ฤทธิ์ทางเคมีเป็นกรด เมื่อสัมผัสกับของเหลว
ภายในร่างกายจะสามารถห้ามเลือดในระหว่าง
การผ่าตัดได้อย่างรวดเร็ว ทั้งยังมีความคงตัว
ระหว่างการใช้งาน และสามารถย่อยสลายได้
โดยไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้ป่วยด้วย

ทั้งนี้แผ่นเจลข้าวกรดห้ามเลือดมีราคา
ถูกกว่าสิบลูก้าใกล้เคียงที่นำเข้าจากต่างประเทศ
ประมาณ 3 เท่า แต่สามารถห้ามเลือดได้เร็วกว่า
ปัจจุบันผ่านการทดสอบใช้งานแล้วในหลายโรง
พยาบาล และเริ่มมีการผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิง
พาณิชย์แล้ว ซึ่งในอนาคตจะมีการพัฒนาต่อ
ยอดเป็นแผ่นโฟมอุ้มน้ำทดแทนเจลลาตินในการ
ผ่าตัด รวมถึงเส้นใยเขียนแผลและกาวเชื่อม
เนื้อเยื่อต่าง ๆ ด้วย.