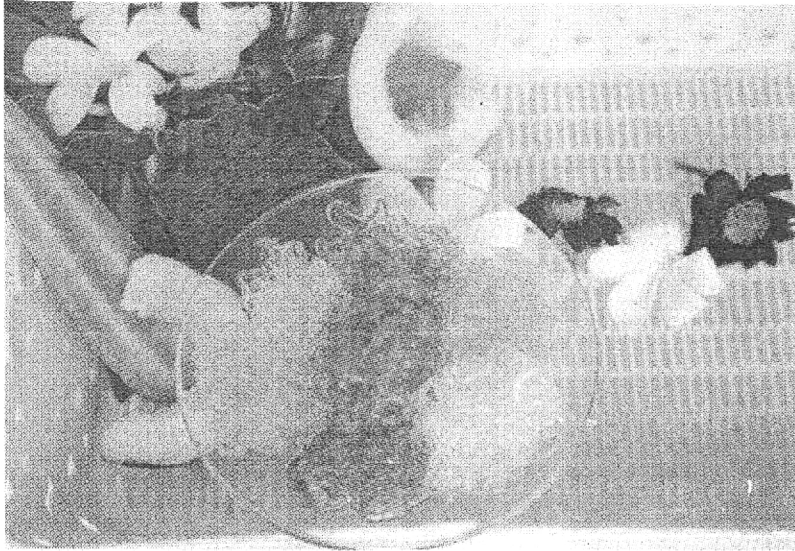


มติชน

ปีที่ 33 ฉบับที่ 11973 วันอังคารที่ 21 ธันวาคม พุทธศักราช 2553 ๒๕๓๖ 23



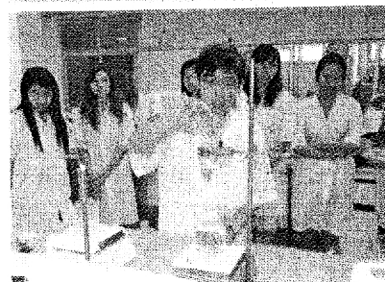
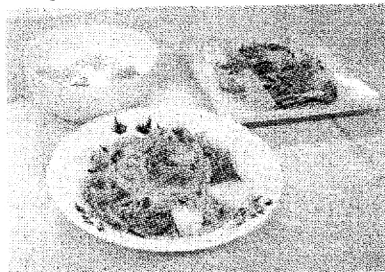
‘มทส.’ผลิตสาหร่ายเส้นแก้ว
แคลอรีต่ำ-เส้นใยสูง เอาใจคนกลัวอ้วน



นางรัชฎาพร อุณศิริวิไลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) เล่าถึงความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สาหร่ายเส้นแก้ว คุณสมบัติเด่นแคลอรีต่ำ ปริมาณเส้นใยสูง เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ผู้สูงอายุ และผู้ป่วยโรคเบาหวาน สามารถดัดแปลงเป็นอาหารทั้งคาวและหวาน ว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสารสกัดสาหร่ายทะเลสีน้ำตาล เป็นสาหร่ายเส้นแก้ว เริ่มจากผู้ประกอบการประสบปัญหากระบวนการผลิตสาหร่ายเส้นแก้วไม่สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะและคุณภาพตามที่ต้องการ จึงมาปรึกษาที่สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร จึงนำเข้าร่วมโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย หรือ ITAP Industrial Technology Assistance Program ของมทส. เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนผู้ประกอบการ โดยใช้เวลาพัฒนาผลิตภัณฑ์ 6 เดือน

นางรัชฎาพรเล่าว่า เทคนิคและวิธีการพัฒนาสาหร่ายเส้นแก้วใช้เทคนิคการวิเคราะห์คุณสมบัติทางด้านกายภาพ (Physical Properties) โดยขั้นตอนการผลิตเริ่มจากการเตรียมสารละลายจากสารสกัดสาหร่ายทะเลสีน้ำตาล และทำการเตรียมสารละลาย วัตถุดิบสมบัติทางด้าน

กายภาพ นำไปขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นการลับทางการค้าที่ทางผู้วิจัยได้คิดค้นขึ้น ผลิตภัณฑ์มีทั้งรูปลักษณะแบบเส้นและเม็ดสาธู สาหร่ายเส้นแก้วเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทาน สามารถเก็บไว้ได้ในอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรือตู้เย็น ได้เป็นระยะเวลา 2 เดือน



นอกจากนี้ได้ประยุกต์ใช้สีสกัดจากธรรมชาติ อาทิ สีเขียวจากคลอโรฟิลล์ สีแดงจากดอกไม้ สีน้ำเงินจากดอกอัญชัน เพื่อให้ได้สีสรรที่น่านรับประทาน และจากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการพบว่าสาหร่ายเส้นแก้วมีค่าพลังงานที่ต่ำ มีปริมาณเส้นใยสูง โดยสาหร่ายเส้นแก้ว 140 กรัม ให้พลังงานเพียง 10 กิโลแคลอรี มีใยอาหาร 4 กรัม หรือ 16% มีโซเดียม (เกลือ) 35 มิลลิกรัม และ

แคลเซียม 30% ซึ่งหากเปรียบเทียบกับวุ้นเส้นที่ผลิตจากถั่วเขียวในปริมาณ 140 กรัม จะให้พลังงาน 471.8 กิโลแคลอรี และมีใยอาหารเพียง 0.24 กรัม ดังนั้นสาหร่ายเส้นแก้วจึงเหมาะกับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ช่วยในการควบคุมระดับคอเลสเตอรอล และผู้ป่วยเบาหวานที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

“สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร พร้อมจะช่วยเหลือและสนับสนุนผู้ประกอบการที่ประสบปัญหาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาทิ ด้านคุณภาพ ด้านกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์ รวมถึงอายุการเก็บรักษา ผู้สนใจที่ต้องการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สามารถติดต่อโทร.0-4422-4233”