



วันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2551

<http://www.thairath.co.th/>

อร่อย...ข้าวเหนียวใหม่ฟ้า แปรรูปอาหารดักแด่หนอนใหม่

ข้าวเหนียวใหม่ฟ้า



จากรายงานผลการวิจัยพบว่า ตัว "ดักแด่ หนอนใหม่" อุดมไปด้วยโปรตีน กลีโคไลด์ โคลโตซาน และสารอาหารอีกสารพัดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

ชาวจีนโบราณรู้จักนำเอามาเป็นอาหารก่อนใครๆ แล้วจึงแพร่ไปสู่โลกภายนอกในเวลาต่อมาตามเส้นทางสายไหม ปัจจุบันชาวไทยทั้งภาคเหนือและอีสานยังสืบสานการบริโภค นิยมเอามาปรุงอาหารทั้งหวานคาว ต้ม แกง ปั่น น้ำพริก คั่ว ทอด ฯลฯ

และ....ตอนนี้ในกรุงเทพฯ มีการใส่ถ่วงขายกันเคลื่อนเมืองมากกว่ารถเมล์ฟรีซะอีก... แกรมยัง "โกอินเตอร์" อัดกระป๋องให้ "हरुหรา" ส่งไปขายต่างแดน ยกกระต๊อบการเป็บจากอาหารของชาวบ้านธรรมดาสู่ความเป็นไฮโซฯ.... กลายเป็นของสูงค่าแต่ราคาแสนต่ำเพียงกิโลกรัมละ 50-70 บาทเท่านั้นเอง

จะนี้...นางสาวสายใจ โคตรวงษ์ และ นางสาวจิราภา บุติมาลัย นักศึกษาศุนย์นวัตกรรมใหม่ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จึงเอาดักแด่มาแปรรูปเป็น "ข้าวเหนียวใหม่ฟ้า" ออกจำหน่ายซึ่งขณะนี้เริ่มได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภคแถบภาคอีสาน โดยมี ศ.ดร.ศิริวัฒน์ วงษ์ศิริ และ ดร.อัสวิน อมาสินธุ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา



น้องสายใจ เล่าให้ "ทำได้ไม่จน" ฟังเมื่อครั้งนำผลิตภัณฑ์มาเปิดตัวในงาน การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ 2551 (Thailand Re-search Expo 2008) ที่ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) จัดขึ้น ณ โรงแรมเซ็นทารา เซ็นทรัลเวิลด์ ว่าไอดีเกิดจากการที่นึ่งกินข้าวเหนียวทอดฟักทอง ปลา จึงมานั่งคิดกับเพื่อนๆ ว่าหากเอาดักแด่มาทำเป็นส่วนผสมแทน น่าจะเป็นอีกทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเกษตรกร



ที่มักจะเอา "ดักแด่" ที่ได้จากการสาวไหมออกแล้วไปขายที่ตลาด เมื่อได้ ข้อสรุปจึงเริ่มหาสูตรทดลองทำเรื่อยมา แรกๆมีปัญหาทั้ง รสชาติ ความละเอียดของแป้งที่ไม่จับตัวเป็นแผ่น หลังนำมาทอดมีความด้านหรือไม่ก็แข็งขนาดโยนให้ "น้องหมาก็ยังเมิน" กว่าจะได้สูตรที่ลงตัว "เป๊ะๆ" ต้องปรับ กันนับสิบครั้ง



โดยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมหลักคือ แป้งมัน พริกไทยดำ กระเทียม ดักแด่ ซึ่งจะซื้อจากชาวบ้านที่เข้าร่วมโครงการในราคา กิโลละ 100 บาท นำมาอบแห้ง บดให้ละเอียดเพื่อใช้เป็นส่วนผสม เอาทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากันในสัดส่วนที่เหมาะสม จากนั้นใช้เครื่องนวดแป้ง เสร็จนำไปใส่ภาชนะขึ้นรูป นึ่งในรังถึงพอแป้งสุกจึงเอามาหั่นเป็นแผ่นบางๆ เข้าตูอบกระทั่งแห้งทำให้เก็บไว้ได้นาน หากกินถึงเอามาทอดกับน้ำมันร้อน

เจ้าของไอดีเด็ด บอกต่อว่า ดักแด่หนึ่งกิโลฯนำมาเป็นส่วนผสมแล้วจะขายได้ประมาณ 400 บาท และทางกลุ่มได้นำผลิตภัณฑ์ออกมาทดลอง วางตลาดในพื้นที่ ผลที่ได้รับพบว่ากลุ่มผู้บริโภคให้ความสนใจกระทั่งทำขายแทบไม่ทัน

อู๊แม่เจ้า....นับว่าเป็นผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่ได้คุณค่าสารอาหารมากมาย ทำกินก็ง่ายทำขายก็รวยกันถ้วนหน้าจริงๆ สำหรับใครที่ สนใจวารสชาติจะ "แซ....บ!" ขนาดไหนก็กริ่งกร้างไปได้ที่ โทร. 08-4514-6994.

เชิญพิชญา เตียว