

..อีกครั้งนะค่ะกับข้าวแกงทอด.....ซึ่งได้รับรางวัล โล่พระราชทานจาก
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามม

นำเสนอเมื่อ : 23 พ.ค. 2552

ทันสมัยกับข้าวแกงทอด สะดวกและคุณค่าอาหารสูง



คนเดินดิน กินข้าวแกง...คำพังเพยที่เน้นถึงสภาพของความเป็นอยู่ของชนชั้นกลาง
ซึ่งมีความเป็นอยู่กันอย่างง่าย ๆ แบบประหยัด สะดวก สบาย....!!!

แต่ในวันนี้ "ข้าวแกง" ไม่ได้ ขายกันอยู่ตามแผงลอยในตลาดทั่วไปอีกต่อไป
เพราะมีผู้นำเข้าไปในห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เกต หรือแม้กระทั่งโรงแรมหรูบางแห่งก็มีข้าวแกง กิน...

ด้วยความที่เป็นอาหารยอดฮิตนี้เอง... จึงได้มีการพัฒนาแปรรูปข้าวแกงทอดขึ้นมาให้บริโภค
ได้อย่างสะดวกสบายและง่ายยิ่งขึ้น

นางสาวเพลินใจ ดังคณะกุล นักวิจัยจากสถาบันค้นคว้า
และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พร้อมด้วยทีมงานวิจัย เผยว่า KURU-San (Kasetsart
University Research Unit) คือ ข้าวแกงทอดกิ่งสำเร็จรูปชนิดแช่แข็ง เป็นแนวคิดของทีมนักวิจัย
ที่ต้องการนำอาหารง่ายๆ ที่คนไทยนิยมรับประทานมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่



ข้าวแกงทอดจึงเป็นข้าวแกงจานด่วนที่มีคุณค่าทางสุขภาพ เนื่องจากมีคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระซึ่งได้จากสมุนไพรไทย โดยผลิตในขั้นแรกนี้มี 4 สูตรด้วยกัน คือ สูตรเครื่องแกงเหลือง, สูตรเครื่องแกงเขียวหวาน, สูตรข้าวหมก และสูตรแกงคั่ว

คุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วยโปรตีน 5-9 กรัม/100 กรัม ไขมัน 13-17 กรัม/100 กรัม คาร์โบไฮเดรต 70-80 กรัม/100 กรัม มีกากใย 0.65-1.19 กรัม/100 กรัม และให้พลังงานระหว่าง 454.73-474.83 กิโลแคลอรี และเมื่อมีการผสมสมุนไพรและเครื่องเทศ ร้อยละ 10-37

การปรุงข้าวแกงทอด เริ่มจากการนำข้าวสุก (ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า) มาผัดกับเครื่องแกง แล้วนำไปขึ้นรูปเป็นชั้นกลมแบน ชุบแป้งสำหรับทอด คลุกเกล็ดขนมปังแล้วนำไปทอดกึ่งสุก (Par-frying) ที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 30 วินาที ทิ้งไว้ให้เย็นและบรรจุในถุงในอุณหภูมิแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส (Slow freezing) เพื่อพร้อมนำมาทอดรับประทานตามต้องการ

คณะวิจัยได้ส่งสูตรอาหารข้าวแกงทอดนี้เข้าประกวดชิงรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ ปี 2550 ซึ่งจัดขึ้นเป็นครั้งแรกโดยมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.)

...และได้รับรางวัล โล่พระราชทานจาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี... ทีมวิจัยทุกคนรู้สึกภูมิใจที่ได้สร้างสรรค์งานคุณภาพ จนกระทั่งได้รับพระราชทานรางวัล...

...อันถือเป็นมงคลที่มีคุณค่าแก่ชีวิต...!!!

ข้อมูลและภาพประกอบจาก

