

นักวิจัย ม.ขอนแก่นยกระดับ ?ข้าวเม่า? เป็นอาหารเข้าสำเรีจรูป

นำเสนอเมื่อ : 27 พ.ค. 2552

นักวิจัย ม.ขอนแก่นยกระดับ “ข้าวเม่า” เป็นอาหารเข้าสำเรีจรูป

โดย ASTVผู้จัดการออนไลน์ 27 พฤษภาคม 2552 12:50 น.

เวทีแถลงข่าว นักวิจัย ม.พบสื่อมวลชน

ศูนย์ข้าวขอนแก่น - ศูนย์ข้าวขอนแก่น-นักวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น, ติงกระแสผู้บริโภคใส่ใจสุขภาพ “ข้าวเม่า” ข้าวอ่อนไม่ขัดสี และเป็นธัญพืชอาหารพื้นบ้านชาวอีสาน มาสร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นผลิตภัณฑ์ซีเรียล อาหารเข้าสำเรีจรูป เผยจุดเด่นผลิตภัณฑ์ของศูนย์คณาจารย์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพครบถ้วน แต่ต้นทุนซีเรียลข้าวเม่าต่ำ เชื่อศักยภาพผลิตภัณฑ์แข่งขันได้กับธัญพืชซีเรียลของประเทศ สาเหตุอยู่ระหว่างขอรับรองมาตรฐาน อย. วางเป้าให้การสนับสนุนผลิตเชิงพาณิชย์ เชื้อตลาดโลกยอมรับ

มหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) จัดกิจกรรมแถลงข่าว นักวิจัย ม.พบสื่อมวลชน โดยมีประเด็นที่น่าสนใจ เผยโฉมผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าที่เข้าสู่อาหารสำเรีจรูป ที่เป็นผลงานวิจัยของ ผศ.ดร.วิเชียร วรพุทธพร อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มห.ขอนแก่น

ผศ.ดร.วิเชียร วรพุทธพร อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มห.ขอนแก่นเปิดเผยว่า จากกระแสความตื่นตัวของคนไทยและคนทั่วโลกที่ให้ความสนใจในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นจึงได้นำข้าวเม่าซึ่งมีมากและได้รับความนิยมในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมาพัฒนาเป็นอาหารผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าซีเรียล อาหารเข้าสำเรีจรูปที่มีคุณค่าสูงทางสารอาหาร และเป็นทางเลือกเสริมผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรด้วย

ข้าวเม่า มีลักษณะเฉพาะตัวที่มีความหอม มีสีเขียวธรรมชาติของเมล็ดข้าว คุณค่าทางอาหารคล้ายกับข้าวกล้อง เป็นข้าวที่ยังไม่สีเล็กร้าออก จึงมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอยู่ครบถ้วน โดยการวิจัยได้รับการสนับสนุนวิจัยจาก สวทช.เมื่อปี 2542 การวิจัยจะคงคุณค่าทางอาหารและความหอมของข้าวเม่าไว้ ทั้งสามารถเก็บไว้ได้นาน คอยนำองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม่แปรรูปเมื่อข้าวโทกลายเป็นแป้งและทำให้เมล็ดข้าวยังคงคุณค่าทางอาหารตามธรรมชาติ

การศึกษวิจัยได้เลือกพื้นที่การปลูกข้าวเม่าของบ้านน้ำอ้อม ตำบลน้ำอ้อม อําเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดร้อยเอ็ด และการทำข้าวเม่าของบ้านไพร่ศรี อ.พิบูลมังสาหาร จ.อุบลราชธานี ซึ่งเป็นแหล่งผลิตข้าวเม่าแห่งจากชาวเปลือก ไร่องค์ความรู้จากภูมิปัญญาชาวบ้านในท้องถิ่น ทำให้ข้าวเม่ามีคุณค่าสารอาหารครบถ้วน

ผลจากการวิจัยดังกล่าวได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเรีจรูป หรือข้าวเม่าซีเรียล สามารถเก็บไว้นานถึง 8 เดือน มีลักษณะคล้ายกับผลิตภัณฑ์ซีเรียลของต่างประเทศ นำไปผสมกับนมสด รับประทานเป็นอาหารเช้า ซึ่งสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์ซีเรียลของต่างประเทศได้ จุดที่ไต่เปรียบคือต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่า เพราะวัตถุดิบสามารถปลูกได้เองทั่วไปในภาคอีสาน ทั้งยังนำมาแปรรูปได้อีกตลอดทั้งปี เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มเข้ามาให้ได้รับการยอมรับในตลาดสากล

อาหารเข้าสำเรีจรูป เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านทั้งการเกิดประโยชน์กับผู้บริโภค โดยเฉพาะเด็กและผู้ใหญ่ที่ต้องเร่งรีบออกจากบ้านในช่วงเช้า สามารถนำข้าวเม่ามาทราวมผสมนมสด รับประทานแทนอาหารเช้าที่นำมาจากต่างประเทศ มีกลิ่นหอมรสชาติอร่อย และคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะวิตามินบี ธาตุเหล็ก และฟอสฟอรัส ส่งเสริมสุขภาพทำให้สุขภาพจิตดี มีความตื่นตัว มีสมาธิสูง ช่วยปรับระดับกลูโคสและสารอาหารลงในสมอง ช่วยโหระเบาการทำงานของสมองดี

ผศ.ดร.วิเชียร กล่าวอีกว่าระหว่างนี้ ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าอาหารเข้า สำเรีจรูป หรือซีเรียลข้าวเม่า อยู่ระหว่างยื่นค่อนการขอ อย.เพื่อเข้าสู่กระบวนการคิดสรรคินค้าโอท็อป โดยพร้อมสนับสนุนให้กลุ่มเกษตรกรนำองค์ความรู้ดังกล่าวไปพัฒนาเป็นข้าวเม่าซีเรียล เชื่อมั่นว่าหากมีการส่งเสริมเชิงพาณิชย์ ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าอาหารเข้าสำเรีจรูปจะสามารถก้าวสู่ตลาดอาหารสุขภาพได้อย่างแน่นอน