

# "น้ำตาลไรไขมัน" จากปลายข้าวช่วยลดคอเรสเตอรอล-สร้างเม็ดเลือด

นำเสนอเมื่อ : 22 ธ.ค. 2552

"น้ำตาลไรไขมัน" จากปลายข้าวช่วยลดคอเรสเตอรอล-สร้างเม็ดเลือด

อุดมไปด้วยโปรตีน วิตามิน-เกลือแร่ มีไขมันเพียง8%

อาจเป็นข่าวดีสำหรับสาว ๆ หรือคุณ ๆ ที่ห่วงใยสุขภาพ เมื่อนักวิชาการ วว.พัฒนาน้ำตาลไรไขมันจากปลายข้าวหอมมะลิ พร้อมโยอาหารเสริมช่วยลดคอเลสเตอรอลและเสริมสร้างเม็ดเลือดแดง

"น้ำตาลไรไขมัน" เป็นผลงานพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลายข้าวของ ดร.ศรดา วัลภา นักวิชาการฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดยผลิตปลายข้าวขาวดอกมะลิ 105 หรือข้าวหอมมะลิให้เป็นแป้งขาวบริสุทธิ์เพื่อใช้เป็นสารที่ให้ความข้นหนืด (thickening agent) ทดแทนไขมัน (fat replacer) ในน้ำตาล ทั้งน้ำตาลสูตรปกติจะมีไขมันถึง 30% ส่วนน้ำตาลไขมันต่ำก็ยังมีไขมันถึง 8%

ดร.ศรดาเผยอีกว่าในน้ำตาลไรไขมันยังผสมโยอาหารที่ละลายน้ำ "อินนูลิน" (inulin) ซึ่งนอกจากจะช่วยสร้างเนื้อสัมผัสให้กับอาหารเพื่อสร้างความรู้สึกเหมือนไขมันแล้ว ยังช่วยลดคอเลสเตอรอลและเสริมสร้างเม็ดเลือดแดงด้วย โดยโยอาหารดังกล่าวพบในหัวพืชของต่างประเทศซึ่งเราต้องนำเข้าเท่านั้น แต่อนาคตจะได้พัฒนาโยอาหารที่มีคุณสมบัติดังกล่าวขึ้นมาเองเพื่อลดการสั่งซื้อจากต่างประเทศ ขณะเดียวกันก็ได้เสริมเบต้าแคโรทีนลงในน้ำตาลอีกด้วย

ในการพัฒนาน้ำตาลไรไขมันนั้น ดร.ศรดาได้ใช้แป้งจากปลายข้าวหอมมะลิและปลายข้าวชัยนาท 1 ซึ่งเป็นพันธุ์สำหรับข้าวนาปรัง โดยข้าวทั้ง 2 พันธุ์นั้นมีปริมาณมากเหมาะแก่การต่อยอดในเชิงพาณิชย์ จึงได้เลือกมาพัฒนาเป็นน้ำตาลไรไขมัน อีกทั้งข้าวหอมมะลินั้นจะแตกหักง่ายเมื่อขัดสีทำให้มีปลายข้าวเยอะแฉะมีการแปรรูปปลายข้าวหอมมะลิไม่มากนัก หากนำไปผลิตเสนกวยเดี่ยวก็โดยมูลค่าเพิ่มไม่เท่าไร ที่สุดจึงลงตัวที่การพัฒนาน้ำตาลไรไขมัน

"นับเป็นความท้าทายที่จะนำแป้งมาใช้ให้ความข้นหนืดในน้ำตาล" ดร.ศรดาเผย โดยในข้าวนั้นยังมีสารอาหารอื่น ทั้งไขมัน โปรตีน วิตามินและเกลือแร่ และต้องทำให้ได้แป้งบริสุทธิ์ที่มีเพียงคาร์โบไฮเดรตเท่านั้น ซึ่งใช้เวลาทั้งหมด 3 ปีตั้งแต่กระบวนการพัฒนาแป้งขาวจนถึงขั้นได้น้ำตาลไรไขมัน โดยมีทั้งหมด 7 สูตรคือ รสดั้งเดิม รสสม รสอ่อน รสลับประรด รสละ รสมะนาวและรสใก ทั้งนี้พร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับเอกชนแล้ว

นอกจากน้ำตาลไรไขมันแล้ว ทาง วว.ยังมีผลิตภัณฑ์จากแป้งขาวบริสุทธิ์อีกหลายผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยและพัฒนาการผลิตแป้งขาวบริสุทธิ์จากปลายข้าวเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อาทิ แคปซูลยา ซึ่งเป็นผลงานของ ดร.ศรดาเช่นกัน โดยได้นำข้าวปลายชัยนาท 1 มาสกัดโปรตีนแล้วผลิตเป็นแคปซูลยาทดแทนเจลาตินที่ได้จากสัตว์ ซึ่งขึ้นรูปเป็นแคปซูลยาได้ดี แต่ต้องศึกษาทางด้านเภสัชกรรมต่อไป หรือเครื่องดื่มจากปลายข้าวที่ผสมเอนไซม์ให้ได้น้ำตาลมอลโตสที่ร่างกายนำไปเปลี่ยนเป็นพลังงานได้ดีกว่าน้ำตาลรูปอื่นๆ เป็นต้น

ที่มา : manager