

A close-up photograph of several rice panicles in a field. The panicles are green and yellowish, showing the developing grains. The background is a blurred green field under a clear blue sky. The text is overlaid on the upper left portion of the image.

นวัตกรรมข้าวไทยจากฝีมือคนไทย



ด้วยความที่ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม และ “ข้าว” ก็ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง ทั้งยังเป็นสินค้าส่งออกไปทั่วโลก ปัจจุบันจึงมีการให้ความสำคัญกับการพัฒนาข้าวของไทยให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น รวมถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไทยในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ โดยมีของคนไทยเอง ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าภาคภูมิใจอย่างมาก

เมื่อปี 2550 เป็นปีแรกที่มีการจัดประกวดนวัตกรรมข้าวไทย หรือ Rice Innovation Awards ขึ้นเป็นปีแรก โดยมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ ร่วมกันจัดขึ้น เพื่อคัดเลือกนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไทย รวมทั้งกระบวนการผลิตที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ข้าวไทยที่มีศักยภาพ สามารถพัฒนาไปในเชิงพาณิชย์ เป็นประโยชน์ทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคมให้ประเทศได้ในระยะยาว และยังเป็นการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไทยให้มีความเข้มแข็ง สามารถแข่งขันได้ และการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวไทยด้วย

การจัดประกวดในปีแรกนั้น มีผลงานนวัตกรรมข้าวไทยที่ได้รับรางวัลอยู่ 5 ผลงาน ซึ่งแต่ละผลงานนั้นมีความน่าสนใจและน่าทึ่งอย่างมากทีเดียว เรามาดูแต่ละผลงานกันเลย

ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป

จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผู้คิดค้นคือคุณเพลินใจ ดังคณะกุล เป็นผลงานที่คว้ารางวัลที่ 1 จากการประกวด ผลงานนี้เป็นข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูปชนิดแช่แข็ง เกิดจากแนวคิดของทีมีวิจัยที่ต้องการนำอาหารง่ายๆ ที่คนไทยนิยมรับประทาน มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สะดวกต่อการรับประทาน เก็บรักษาได้นาน แต่คุณค่าทางอาหารยังคงเดิม และคนทุกวัยสามารถรับประทานได้



หลังจากใช้เวลาคิดสูตรและตัดแปลงนานกว่า 8 เดือน “KURU-Scan” หรือผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จออกมา เป็นข้าวแกงจานด่วนที่มีคุณค่า



ทางโภชนาการสูง จากส่วนประกอบหลักคือ ข้าวหอมมะลิ หรือข้าวเหนียว และยังมีคุณสมบัติด้านสารอนุมูลอิสระ ซึ่งได้มาจากส่วนผสมที่เป็นสมุนไพรไทย มีอยู่ด้วยกัน 4 สูตร คือ สูตรเครื่องแกงเหลือง สูตรเครื่องแกงเขียวหวาน สูตรข้าวหมก และสูตรแกงคั่ว ส่วนขั้นตอนในการผลิตนั้น เริ่มจากนำข้าวหอมมะลิ หรือข้าวเหนียวที่สุกแล้ว มาผัดรวมกับเครื่องแกงชนิดต่างๆ แล้วนำมาขึ้นรูปเป็นก้อนกลมแบน จากนั้นชุบด้วยแป้งและเกล็ดขนมปัง นำไปทอดที่ความร้อนสูง 150 องศาเซลเซียสเพียง 30 วินาที สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 3 เดือน โดยแช่แข็งที่ -18 องศาเซลเซียส เมื่อต้องการรับประทานก็เพียงนำมาทอดให้เหลืองกรอบเท่านั้น เรียกว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถพัฒนาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยอาจพัฒนาเป็นสินค้าส่งออกได้ในอนาคต

แป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้า ของบริษัท เนอเซอร์แคร์ จำกัด ผู้คิดค้นคือ ดร.วราภรณ์ วงศ์สุโรกร เป็นผลงานที่คว่ำรางวัลที่ 2 ไป โดยแป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้านี้สามารถทดแทนแป้งฝุ่นที่ใช้กันอยู่ทั่วไป ที่ผลิตมาจากหินแร่ทัลคัม แร่หินชนิดหนึ่งที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ อีกทั้งยังเป็นสารอนินทรีย์ที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ ซึ่งบางคนใช้แล้วเกิดผดผื่นคัน และหากสูดดมหรือหายใจเอาฝุ่นแป้งเข้าไปสะสมในปอด อาจก่อให้เกิดโรคทางเดินหายใจได้

การผลิตแป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้านั้นใช้เทคโนโลยีค่อนข้างสูง ด้วยการนำแป้งข้าวบริสุทธิ์มาตัดแปลงทางเคมี ร่วมกับการใช้เทคโนโลยีมาเชื่อมด้วยวิธีสเตอริไลเซชัน ในภาวะ

ที่ไม่มีควมชื้น และกระบวนการบดละเอียด เพื่อให้แป้งข้าวเจ้าตัดแปลงมีความละเอียดสูง ให้ความรู้สึกลิ้นเรียบเนียน ป้องกันความชื้น ดูดซับความมันได้ดี และมีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด แป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้าสามารถลดการนำเข้าทัลคัมได้กว่าปีละ 600 ล้านบาท และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แป้งข้าวเจ้า รวมทั้งยังมีความปลอดภัยค่อนข้างสูง และสามารถย่อยสลายได้

เค้กไมโครเวฟจากข้าวไทย ของบริษัท เส้นไหม้เหรียญไทย จำกัด คิดค้นโดยคุณวิเชียร วงษ์สุรไพฑูรย์ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งผลงานอาหารแปรรูปที่ทำจากข้าว ที่ได้จากการคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่มีคุณลักษณะที่เหมาะสมมาผลิตเป็นแป้งข้าวเจ้า แล้วผ่านกระบวนการพรีเจลลาติไนซ์ เพื่อนำมาใช้ทดแทนแป้งสาลีได้ 100 เปอร์เซ็นต์ เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนกลูเตนในแป้งสาลี แต่ไม่มีในแป้งข้าวเจ้า นอกจากนี้ ผลงานเค้กไมโครเวฟชิ้นนี้ยังมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับการเตรียมเค้กแบบง่ายๆ ด้วยตนเอง ให้รสชาติเหมือนกับเค้กที่ทำจากข้าวสาลี โดยใช้เวลาอบขนมเค้กชนิดนี้เพียง 3 นาทีก็รับประทานได้เลย โดยเค้กแป้งข้าวเจ้านี้มีทั้งหมด 3 รสชาติคือ วานิลลา กาแฟ และช็อคโกแลต

ข้าวน้ำนมพองกรอบ ของบริษัท ริชชี คอนเฟคชั่นเนอรี่ จำกัด คิดค้นโดยคุณปวีริศ ทรงวิวัฒน์ ได้รับรางวัลชมเชย เป็นผลงานที่นำข้าวเจ้าระยะน้ำนมมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งยังช่วยให้ชาว



- 1 - 3 ข้าวแกงทอดสำเร็จรูป
- 4 - 5 แป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้า
- 6 - 7 เด็กไมโครเวฟจากข้าวไทย
- 8 ข้าวน้ำมพองกรอบ
- 9 ขนมเบื้องนทรี

ลดความเสี่ยงต่อปัญหาน้ำตาลที่นา จนทำให้ข้าวที่กำลังออก
รวงเสียหาย เพราะสามารถเก็บเกี่ยวข้าวในระยะน้ำนมมา
แปรรูปเพิ่มมูลค่าได้ โดยเมื่อเติมรสชาติอื่นๆ ลงไป เช่น ผสม
ถั่วทอง งา สาหร่าย โยเมะกรุต แล้ว ทำให้เพิ่มคุณสมบัติใน
การบำรุงสมองและบำรุงสุขภาพด้วย

ผลงานสุดท้ายได้รับรางวัลชมเชยเช่นกัน คือ ขนบเบื่อง
อุทรี เป็นผลงานจากนิสิตชั้นปีที่ 4 จากภาควิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ ผู้คิดค้น
คือ คุณสุพิชา กระจ่างเมธิกุล และคณะ ที่พัฒนานานมเบื่องที่
ทำจากแป้งข้าวเจ้าและข้าวกล้อง ใส่วัสดุใหม่ 2 สูตร ได้แก่

รสเห็ดผักโขมครีมใบเตย และรสผลไม้รวม โดยมีกรรมวิธีการ
ผลิตที่สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 3 เดือน โดยที่ยังคงความ
กรอบอร่อย มีคุณค่าทางอาหารจากสมุนไพรไทย ผักผลไม้ที่
ให้วิตามิน แคลเซียม และโปรตีนจากถั่วทอง

ความสำเร็จที่ได้จากการประกวดนวัตกรรมจากข้าว
ไทยในปีแรก ทำให้เราได้เห็นผลงานจากฝีมือคนไทยมากมาย
ที่น่าสนใจ สำหรับปีนี้ โครงการประกวดได้จัดขึ้นเป็นปีที่ 2 ซึ่ง
จะมีการประกาศผลในปลายปี ซึ่งเมื่อถึงตอนนั้นเราก็คงจะได้
เห็นผลงานนวัตกรรมจากข้าวไทยโดยฝีมือคนไทยเกิดขึ้นอีก
มากมาย ●

