



'ไอศกรีมต้นข้าวอ่อน' เหยี่ยงของเบลเยียม

นายณัฐรัฐ แพกุล อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี นำต้นอ่อนข้าวหอมมะลิที่งอกหลังการเกี่ยวข้าว ซึ่งอุดมด้วยสารคลอโรฟิลล์และสารต้านอนุมูลอิสระ ทั้งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ กลิ่นและสีเขียว มาแปรรูปเป็นไอศกรีมสูตรไร้น้ำตาล โดยใช้ มอลทิมอล สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลทั่วไป

มอลทิมอลเป็นสารให้ความหวานที่ใกล้เคียงกับน้ำตาล มีรสชาติ และความหวานที่ใกล้เคียงน้ำตาล อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำ ซึ่งมีเพียง 2.1 กิโลแคลอรี โดยที่ในน้ำตาลที่บริโภคโดยทั่วไปมีถึง 4 กิโลแคลอรี ซึ่งมอลทิมอลเป็นสารให้ความหวานในกลุ่มของน้ำตาลแอลกอฮอล์ มีผลทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถนำไปเป็นอาหารได้จึงไม่ก่อให้เกิดฟันผุ

นักวิจัยคาดหวังว่า เมนูนี้จะเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ใช้ประโยชน์จากต้นอ่อนมาช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวหอมมะลิ ขณะที่ผลิตภัณฑ์แปรรูปส่วนใหญ่นิยมใช้เมล็ดข้าว ส่งผลให้ได้รับรางวัลเหรียญทอง จากการเข้าร่วมประกวดในนิทรรศการสิ่งประดิษฐ์และเทคโนโลยีใหม่ปี 2559 (Brussels Innova 2016) ณ ประเทศเบลเยียม โดยมีนักวิจัย 4,000 คน จาก 20 ประเทศ ส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเข้าประกวดกว่า 300 ผลงาน