

# รายงานพิเศษ

โครงการแผ่นดินไหวที่ประเทศเนปาล ขนาด 7.8 แมกนิจูด เมื่อวันที่ 25 เม.ย. ที่ผ่านมา สร้างความเสียหายแก่ชีวิตทรัพย์สิน มีประชาชนจำนวนมากไม่มีที่อยู่อาศัยและขาดแคลนอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) จึงคิด 4 นวัตกรรมอาหารเพื่อผู้ประสบภัยพิบัติขึ้น พร้อมทิศทางการวิจัยด้านอาหารเพื่อผู้ประสบภัย



และสารอาหารที่ครบถ้วน รับประทานได้ทุกวัย และในทุกศาสนา ที่มีความเชื่อแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นนี้ ประกอบไปด้วย

1. ข้าวผัดกินชีพ ผสมผสานธัญพืชอย่างข้าวบาร์เลย์ ที่ย่อยง่ายช่วยให้อิ่มท้องได้นาน เพิ่มด้วยถั่วดำ ถั่วแดง ให้มีกรดอะมิโนที่



## นวัตกรรมอาหารช่วยเนปาล ให้พลังงานสูง-สร้างภูมิคุ้มกัน

ศ.ดร.สุชัยวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ รักษาการแทนอธิการบดี สจล. กล่าวว่า คณะอุตสาหกรรมเกษตรและคณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. จัดทำโครงการวิจัย "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" ประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์อาหาร 4 อย่าง ได้แก่ ข้าวผัดกินชีพ ข้าวต้มเอ็นเนอซี ซุปสีพื้นไข่ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ให้พลังงาน ที่มีคุณสมบัติต่อการดำรงชีวิตในช่วงภัยพิบัติ โดยบรรจุในกระป๋องสะอาดและปลอดภัย เก็บรักษานาน และขนส่งได้ในระยะทางไกล ซึ่งสจล.มีแผนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 5,000 ชุด ไปช่วยผู้ประสบภัยพิบัติที่เนปาล



ดร.นัทสรพี เหลืองสกุล

ดร.นัทสรพี เหลืองสกุล รองคณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร หัวหน้าโครงการวิจัยเปิดเผยว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ต้องคำนึงถึงการให้พลังงาน

จำเป็นต่อร่างกาย มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันโรคในสภาวะฉุกเฉิน

2. ข้าวต้มเอ็นเนอซี เป็นข้าวกล้องหอมมะลิแดง ให้พลังงานแก่ร่างกาย ช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ไขมันชนิดที่ไม่อิ่มตัว

ที่ไม่อิ่มตัว ที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกายอุดมไปด้วยวิตามินหลายชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยยับยั้งได้สะดวก

3. ซุปสีพื้นไข่ ประกอบไปด้วย ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่และข้าวกล้องหอมนิล มีโปรตีนช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ มีวิตามินบี 12 มีสารต้านอนุมูล



อิสระสูง รับประทานได้ทั้ง เด็ก ผู้สูงอายุ ผู้ป่วย ช่วยให้ขับถ่ายได้สะดวก

4. ข้าวเหนียวเปียกกล้วยให้พลังงาน เป็นขนมหวาน ที่มีคาร์โบไฮเดรตจากข้าวเหนียวและกรดไขมันสายกลางจากกะทิที่ให้พลังงานสูง ผสมด้วยแป๊ะก๊วย ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง และช่วยป้องกันโรคความจำเสื่อมในผู้สูงอายุ เมื่อบำรุงให้โปรตีนสูง

ทุกผลิตภัณฑ์เมื่อปรุงเสร็จแล้วก็จะบรรจุกระป๋องและฆ่าเชื้อ ใช้ความร้อนประมาณ 120 องศาเซลเซียส จากนั้นติดฉลากบนผลิตภัณฑ์ และเตรียมส่งไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติ ซึ่งถือเป็นเป้าหมายสูงสุดของโครงการวิจัย