



'ข้าวพัดคืนชีพ'

อาหารพুষุประสภภัย

หนี่ปัญหาใหญ่ที่มักเกิดขึ้นตามมาหลังจากมีเหตุภัยพิบัติทางธรรมชาติครั้งใหญ่ ๆ คือภาวะความขาดแคลนในด้านอาหารการกิน ยิ่งผู้ประสบภัยที่อยู่ในภาวะตื่นตระหนก มักทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ อาหารที่ต้องนำเข้าสู่ร่างกายจึงต้องมีสารอาหารที่ครบถ้วน อิ่มนาน และนำพลังงานไปใช้ได้อย่างรวดเร็ว

เมื่อครั้งปี พ.ศ. 2554 ประเทศไทยได้เผชิญกับเหตุการณ์น้ำท่วมใหญ่ พื้นที่ของ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ยังถือเป็นเขตไข่แดงที่น้ำท่วมไม่ถึง พื้นที่ดังกล่าวจึงถูกใช้เป็นแหล่งรวบรวมอาหารบริจาคก่อนนำไปแจกจ่าย พร้อมกันนี้ สจล.ยังได้ตั้งโรงผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดเพื่อผู้ประสบภัยอีกด้วย เหตุการณ์ดังกล่าวจึงเป็นจุดแรกเริ่มในโครงการวิจัย "อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" ภายใต้แนวคิด "รากฐานนวัตกรรมสร้างชาติ : The Nation of Innovation"

"อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" ที่ สจล. ได้คิดค้นขึ้น เป็นอาหารที่ครบถ้วนทั้งสารอาหาร อิ่มนาน ให้พลังงานสูง บรรจุในกระป๋องสะอาด ปลอดภัยด้วยความร้อนถึง 120 องศาเซลเซียส



จากกรรมวิธี Hot water spray retort ประกอบด้วย 4 เมนู ที่มีข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก ได้แก่

ข้าวผัดคืนชีพ - ข้าวผสมข้าวบาร์เลย์ และธัญพืชตระกูลถั่ว อย่างถั่วดำ ถั่วแดง มอบกรดอะมิโนจำเป็นต่อร่างกาย รวมถึงมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันโรคในสภาวะฉุกเฉิน

ข้าวต้มแอนเนอซี - อาหารที่ทานได้ทั้งผู้ป่วย เด็ก และผู้สูง

อายุ ที่ต้องการอาหารที่ย่อยง่าย ข้าวกล้องหอมมะลิแดง เป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ช่วยให้อิ่มนาน มีเส้นใยอาหารที่ตีสูง ช่วยให้อุณหภูมิร่างกายคงตัว

ซูปลีฟีนไซ - พลังงานจากข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ และข้าวกล้องหอมนิล ช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อุดมไปด้วยวิตามินบีและวิตามินอี มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง รับประทานได้ง่ายในทุกวัย ทั้งเด็ก ผู้สูงอายุ รวมถึงผู้ป่วย

ข้าวเหนียวเยือกกล้วยให้พลังงาน - ข้าวเหนียวให้พลังงานเร็วกว่าข้าวเจ้า มีกรดไขมัน

สายกลางจากกะทิ ร่างกายสามารถนำมาใช้ได้ทันที เป็นพลังงานที่ได้ทันที ผสมด้วยแปะก๊วยที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงและช่วยป้องกันโรคความจำเสื่อมในผู้สูงอายุ และ



มีโปรตีนจากเมล็ดบัว ทั้งนี้ แม้จะเป็นอาหารสำหรับภาวะฉุกเฉิน แต่สิ่งหนึ่งที่คณะผู้วิจัยได้คำนึงเป็นประเด็นหลักเพิ่มเติมเข้ามาคือรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดี ไม่ต่างจากอาหารปรุงใหม่ เพื่อกระตุ้นการรับประทานอาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ประสบภัยด้วย

ดร.นภัสสรพี เหลืองสกุล รองคณบดีคณะอุตสาหกรรม การเกษตร สจล. หัวหน้าโครงการวิจัย "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" ได้ให้สัมภาษณ์พิเศษเพิ่มเติมว่า อาหารทั้ง 4 เมนูมีส่วนผสมหลักเป็นข้าว เนื่องจากข้าวจะเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานเร็ว สามารถเพิ่มความอยากอาหารในช่วงสภาวะความเครียดได้ และยังเป็นอาหารสากล รับประทานง่าย คนโบราณมีคำกล่าวไว้กินข้าว ถั่ว งา เพราะจะได้รับคุณค่าทางอาหารครบถ้วนแบบไม่ต้องพึ่งเนื้อสัตว์ ประกอบกับอาหารเฉพาะกิจในลักษณะนี้จะต้องคำนึงถึงผู้คนที่ทุกเพศ ทุกวัย ทุกศาสนา ต้องรับประทานได้

อีกทั้งนวัตกรรมการคงสภาพให้สมบูรณ์ทั้งด้านรสชาติและลักษณะทางกายภาพของอาหาร ที่ทาง สจล.มองว่าอาหารเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ศาสตร์คือการผลิต ศิลปก็เป็นการทำรสชาติให้ถูกปาก ถ้าอาหารไม่อร่อย คนไม่ซื้อ ไม่นิยม นั่นก็เท่ากับไม่ประสบความสำเร็จ

"โครงการวิจัยนี้เป็นเหมือนรากฐานหนึ่งของนวัตกรรมอาหารในอนาคต อาจนำไปใช้ในเมนูปกติก็ได้ ไม่จำเป็นต้องเฉพาะกรณีเช่นนี้ แม้แต่โครงการที่เราสนใจวิจัย อย่างอาหารแคปซูลสำหรับนักบินอวกาศหรือผู้เดินทางไกล ก็ยังต้องคงความอึด อร่อย ให้พลังงานและคุณค่าทางอาหารที่ครบถ้วน เนื่องจากในการได้รับทุนสนับสนุนจากรัฐบาล เราจะต้องถ่ายทอดเทคโนโลยีเหล่านี้ให้กับเอกชนหรือกลุ่มอุตสาหกรรมที่สนใจและมีกำลังในการผลิตให้เขาไปใช้ได้จริง"

สำหรับ "อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" ที่สมบูรณ์ตลอดแรกจำนวน 5,000 กระป๋อง กำลังจะถูกส่งต่อยังประเทศเนปาลที่ขณะนี้กำลังประสบภาวะขาดแคลนอาหารอันเนื่องมาจากเหตุแผ่นดินไหวอย่างรุนแรงที่ผ่านมา