ด้วยสมอง
และสองมือ
edusiamrath@gmail.com

'ลาดกระบัง'คิดไกล'อาหารช่วยกู้ชีวิต'

ก้าวไปอีกขั้นของการพัฒนาเทคโนโลยีการอาหารเพื่อความอยู่รอดของมนุษย์ ล่าสุด สจล.บูรณาการความร่วมมือ 3 คณะ ผลิตอาหารแปรรูปสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติเตรียมนำร่องส่งไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติแผ่นดินไหวที่เนปาล

ดร.นภัสพี เหลืองสกุล รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) หัวหน้าโครงการวิจัย **"การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ"** เปิดเผยถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสำหรับการบริโภคในช่วงสถานการณ์ภัยพิบัติ ต้องคำนึงถึงในหลายด้าน ทั้งเรื่องอาหารที่ให้พลังงานและสารอาหารที่ครบถ้วน ความสะอาดและปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการขนส่งไปยังพื้นที่ประสบภัยที่เข้าถึงได้ยาก ตลอดจนต้องสามารถรับประทานได้ในทุกวัยและในทุกศาสนา

"ขณะนี้เราสามารถตอบโจทย์ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสำหรับช่วยผู้ประสบภัยพิบัติได้ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ "ข้าวผัดคืนชีพ" มีส่วนประกอบหลักคือ "ข้าว" ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานเร็ว สามารถเพิ่มความอยากอาหารในช่วงสภาวะความเครียดได้ ผสมผสานกับธัญพืชอย่าง "ข้าวบาร์เลย์" ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ย่อยช้าช่วยให้อิ่มท้องได้นาน สุดท้ายเพิ่มด้วยถั่วดำ-ถั่วแดง ทำให้มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันโรคในสภาวะฉุกเฉิน



เมนูที่สองเป็น **"ข้าวต้มเอนเนอร์ยี"** ผลิตจากข้าวกล้องหอมมะลิแดง เหมาะสำหรับผู้ป่วยเด็กและผู้สูงอายุ เพราะย่อยง่าย มีคุณค่าโภชนาการทั้งคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ซึ่งให้พลังงานแก่ร่างกายอย่างช้าๆ โปรตีนช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ไขมันชนิดที่ไม่อิ่มตัวที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย อุดมไปด้วยวิตามินหลายชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง อีกทั้งยังมีเส้นใยอาหารที่ดีสูง ช่วยให้ขับถ่ายได้สะดวก

เมนูที่สามคือ **"ซุปสีฟ้นไข้"** ผลิตจากข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ และข้าวกล้องหอมนิล อุดมไปด้วยวิตามินบีและอี มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง รับประทานได้ง่ายในทุกวัย และเมนูของหวาน **"ข้าวเหนียวเปียกลำไย"** ไขมันจากกะทินั้นร่างกายสามารถนำมาย่อยใช้เป็นพลังงานได้ทันที อีกทั้งผสมด้วย **"แปะก๊วย"** มีสารต้านอนุมูลอิสระ และ **"เม็ดบัว"** ที่ให้โปรตีนสูง ช่วยในการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ" **ดร.นภัสรพี กล่าว**

ทั้งนี้ ทุกผลิตภัณฑ์เมื่อปรุงเสร็จแล้วก็จะเข้าสู่กระบวนการบรรจุ และฆ่าเชื้อด้วยสเปรย์น้ำร้อนจัดในหม้อฆ่าเชื้อสำหรับอาหารกระป๋อง (Water Spray Retort) ด้วยความร้อนประมาณ 120 องศาเซลเซียส **โดยเบื้องต้นผลิตได้ 5,000 ชุด และนำจัดส่งไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยแผ่นดินไหวที่เนปาลต่อไป**