

สจล.ปรงสูตร‘กะทิถั่วเหลือง’ ไร้คอเลสเทอรอล-ต้านวัยทอง

“เจ้าคุณทหารลาดกระบัง” เค้นกะทิจากถั่วเหลือง ส่วนผสมในอาหารหวาน-คาวเลียนแบบกะทิ มะพร้าว เอาใจผู้ที่ต้องเฝ้าระวังระดับน้ำตาลในเลือด ความดันและคอเลสเทอรอล ตั้งเป้าสิ้นปีผลิตกะทิถั่วเหลืองสำเร็จรูปพาสเจอร์ไลส์สำเร็จ

น.ส.จิราภรณ์ สิริสัมพันธ์ อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวถึงผลงานวิจัย “กะทิถั่วเหลือง” ว่าเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ต้องเฝ้าระวังภาวะน้ำตาลในเลือด ความดันโลหิตและไขมันในเลือดสูง

ทีมวิจัยทดลองปรุงเมนูแกงเขียวหวานและกล้วยบัวชี่ด้วยกะทิถั่วเหลืองต้นแบบ พบว่ารสชาติและกลิ่นน้ำแกงเขียวหวานอยู่ในเกณฑ์รับได้ ส่วนเมนูกล้วยบัวชี่ยังต้องพัฒนาสูตรกะทิถั่วเหลืองเพื่อลดกลิ่นถั่วในกะทิทั้งยังต้องศึกษาเพิ่มเพื่อหาปริมาณคุณค่าทางอาหารต่อหน่วยบริโภค อายุการเก็บรักษาหลังแปรรูป ด้วยกระบวนการพาสเจอร์ไลส์

“การแปรรูปถั่วเหลืองเป็นกะทิ ขณะนี้อยู่ในระดับห้องปฏิบัติการ คาดจะแล้วเสร็จก่อนสิ้นปีเมื่อได้สูตรกะทิที่คงที่แล้วจะทดสอบปรุงเป็นอาหารที่ต้องใช้กะทิเป็นส่วนผสมและทดสอบทางประสาทสัมผัสในกลุ่มอาสาสมัคร เพื่อให้ได้รสชาติและรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการใช้งานจริงมากที่สุด” นักวิจัยกล่าว

ทั้งนี้ถั่วเหลืองมีคุณค่าต่อร่างกายให้โปรตีน 3.6% คาร์โบไฮเดรต 2.9% มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่

จำเป็นต่อร่างกาย 2% ปราศจากคอเลสเทอรอล และยังพบสารไอโซฟลาโวนในกลุ่มไฟโตเคมีคอล (Phytochemical) ที่ป้องกันมะเร็ง โรคหัวใจ โรคกระดูกพรุน และอาการผิดปกติในหญิงวัยหมดประจำเดือน

งานวิจัยดังกล่าวได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณแผ่นดิน โดยมี ดร.ยุพร พิษกมฺพร อาจารย์สาขาอุตสาหกรรมเกษตรคณะอุตสาหกรรมเกษตร และ น.ส.น้ำทิพย์ ต่ำทิพย์ นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมทีมวิจัย เป้าหมายสุดท้ายเพื่อพัฒนากะทิถั่วเหลืองสำเร็จรูปพาสเจอร์ไลส์ที่เป็นทางเลือกให้กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถกินกะทิมะพร้าวหรือต้องควบคุมปริมาณการกินอาหารที่มีส่วนผสมจากกะทิ

ส่วนกระบวนการแปรรูปกะทิจากถั่วเหลือง หากประเมินความเป็นไปได้ทางการตลาดว่ามีโอกาสสูง ทีมวิจัยจะพัฒนาเครื่องต้นแบบรองรับการผลิตระดับอุตสาหกรรม เพื่อให้มีผลิตภัณฑ์ทางเลือกออกสู่ตลาดต่อไป

โครงการ	: การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เลียนแบบกะทิพาสเจอร์ไลส์โดยใช้น้ำนมถั่วเหลือง
แหล่งทุน	: งบประมาณปี2552 1.8 ล้านบาท
โอกาสธุรกิจ	: เจาะตลาดผู้รักสุขภาพ
ติดต่อ	: krjirapo@kmitl.ac.th