สจล.เล็งต่อยอด 'มิลค์เชค'รสผัก หนุนเด็กดื่มนม

ทีมวิจัยจาก"เทคโนลาดกระบัง"พัฒนามิลค์ เชคผงผสมผักผลไม้ เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ หวังเป็นทางเลือกสำหรับเด็กทดแทนการดื่มน้ำอัดลม

ดร.ประมวล ศรีกาหลง นักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า ทีมวิจัยได้แปรรูปผักผลไม้ร่วมกับหางนมผง ให้เป็น "มิลค์เชคผง" ที่มีคุณค่าทางอาหารทั้งไฟเบอร์ วิตามินและแร่ธาตุต่างๆ มิลค์เชคเป็นเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่นิยมในต่างประเทศ มีส่วนผสมของนมผักผลไม้และสารปรุงแต่งกลิ่นรส แต่ในไทยอาจจะไม่เป็นที่นิยมเพราะเก็บรักษาได้ไม่นาน

"เราจึงคิดที่จะแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรให้อยู่ในรูปเครื่องดื่มลักษณะเดียวกันนี้ แต่พัฒนาเป็นมิลค์เชคผักผลไม้ในรูปแบบผง โดยเลือกใช้หางนมผง และผักผลไม้ คือ ส้ม สับปะรด และแครอทในอัตราส่วน 60 ต่อ 40 จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการทำแห้งแบบโฟมด้วยตู้อบลมร้อน ซึ่งเป็นวิธีการทำแห้งที่บรรดาเครื่องดื่มสำเร็จรูปแบบผงในท้องตลาดนิยม จนได้ผงมิลค์เชคสีส้มอมเหลือง" นักวิจัย กล่าว

เมื่อนำมาชงกับน้ำหรือปั่นผสมน้ำแข็ง ก็จะได้มิลค์เชคที่มีรสนม ผสมกลิ่นผักผลไม้ไม่ต่างจากมิลค์เชคที่ใช้ผักผลไม้สด ลักษณะเป็นเครื่องดื่มครีม รสชาติอมเปรี้ยวเล็กน้อย และที่สำคัญเครื่องดื่มนี้มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต 58.83% โปรตีน 22.66% ไขมัน 1.97% ไฟเบอร์ 1.33% รวมถึงแร่ธาตุและวิตามินต่างๆ

อย่างไรก็ตาม งานวิจัยชิ้นนี้ทำออกมาตั้งแต่ปี 2545 และได้รับการติดต่อจากภาคเอกชน รวมถึงโครงการนมโรงเรียนของรัฐ แต่ขาดการสานต่อ เนื่องจากทีมวิจัยต่างแยกย้ายกันไปเรียนต่อหรือทำงาน กระทั่งในปี 2550 มีโอกาสกลับมารวมตัวกันอีกครั้ง และวางแผนที่จะต่อยอดพัฒนามิลค์เชคผักผลไม้นี้ในรูปแบบอื่น เช่น มิลค์เชคอัดเม็ด ไฟเบอร์สูง