เทคโนฯลาดกระบัง อัดข้าวสวยลงกระป๋อง อยู่ได้หลายเดือน

เทคโนฯ-ลาดกระบัง พบความสำเร็จใหม่อีก บรรจุข้าวสวยลงกระป๋อง เก็บได้นานนับเดือน หอมกรุ่นชวนกินทันทีที่เปิด พร้อมกับ–ผัดผัก, หมูทอด, ไข่ดาว, น่องไก่, มังสวิรัติ ฯลฯ บอกยินดีถ่ายทอดให้นักลงทุนเป็นวิทยาทาน แถม"น้ำยา"กระป๋องให้อีก

นายวุฒิชัย นาครักษา อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าวิทยาเขตเจ้าคุณทหาร–ลาดกระบัง เปิดเผย"มติชน"ถึงผลการวิจัย"การศึกษากระบวนการผลิตข้าวสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง"ว่า ตนได้แนวความคิดมาจากการผลิตข้าวสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง (CANNED RICE) ของสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นข้าวสุกบรรจุกระป๋อง แต่มีปัญหาที่สภาพของข้าวนั้นเหนียว เละ เม็ดข้าวติดกัน ต้องใช้สารเคมี น้ำมันพืช เป็นส่วนประกอบ ทำให้ต้นทุนสูง

เกี่ยวกับขั้นตอนในการวิจัยนั้น นายวุฒิชัย เผยว่า วิธีการของตนนั้นใช้การบรรจุข้าวสาร ซึ่งผ่านการต้มในน้ำเดือดเพียงช่วงเวลาสั้น ๆ แล้วนำไปล้างในน้ำเย็น เมื่อสะเด็ดน้ำพอสมควรก็นำบรรจุลงกระป๋องปิดผนึกฝาให้เรียบร้อย ต่อจากนั้นก็นำเข้าหม้อนึ่งความดันไอธรรมดาตามเวลาที่กำหนดไว้ หลังจากนั้นก็จะได้ข้าวสวยสุกแล้วในกระป๋อง พร้อมที่จะนำออกไปจำหน่ายได้ทันที

"จะเปิดกระป๋องทานเมื่อไหร่ ก็ได้ข้าวสวยสุกพร้อมทันที สุกเท่ากันทั้งกระป๋อง ไม่มีแฉะ ไม่มีดิบ" นายวุฒิชัยกล่าว

นายวุฒิชัย เผยต่อไปว่า ข้าวสวยบรรจุกระป๋องที่ทดลองทำขึ้นนี้ มีคุณสมบัติดีกว่าของอเมริกา เพราะไม่เหนียวติดกัน, ไม่ใช้สารเคมี น้ำมันพืชใด ๆ, ผ่านการอบด้วยความดันและอุณหภูมิสูง ทำให้ฆ่าเชื้อโรคได้หมด ทั้งยังพบว่า สามารถทำได้กับพันธุ์ข้าวแทบทุกพันธุ์ และยังสามารถเก็บไว้ได้นานหลายเดือนโดยไม่เสียหรือบูด

เกี่ยวกับการพัฒนาข้าวสวยบรรจุกระป๋องต่อไปนั้น นายวุฒิชัยเผยว่า ขณะนี้ได้ทำสำเร็จไปบางส่วนแล้ว ด้วยการบรรจุกับข้าวลงบนข้าวสวยบรรจุกระป๋องพร้อมกันไปในทีเดียว ซึ่งกับข้าวส่วนใหญ่ที่ทำได้ขณะนี้ยังเป็นกับข้าวแห้ง ๆ อาทิ ผัดผักรวมมิตร, หมูทอดกระเทียมพริกไทย, ไข่ดาว, ไข่เจียว, หมูหมักซอส, น่องไก่คลุกกระเทียมพริกไทย พร้อมอาหารมังสวิรัติอีกจำนวนหนึ่งด้วย ซึ่งทั้งหมดจะสุกพร้อมรับประทานเช่นเดียวกับข้าวสวยเมื่อเปิดกระป๋อง

"สีของกับข้าว พวกผักอาจเปลี่ยนไปนิดหน่อย แต่รสชาติไม่เปลี่ยน อร่อยรับประทานได้ทันทีเหมือนกันครับ" นายวุฒิชัยกล่าว

นอกจากนี้ นายวุฒิชัย ยังเปิดเผยต่อไปว่า ปริมาณของข้าวสารที่บรรจุกระป๋องนั้นตกราว 150 กรัมต่อกระป๋อง เมื่อสุกแล้วจะได้ 370 กรัม เพียงพอที่จะรับประทานอิ่มได้ถึง 2 คนต่อหนึ่งมื้อ ซึ่งเมื่อรวมค่าลงทุนต่าง ๆ เฉพาะข้าวสวยบรรจุกระป๋องอย่างเดียวจะตกราว 5 บาทเท่านั้น ซึ่งนับว่าต่ำมากเมื่อเทียบกับการซื้อข้าวรับประทานตามท้องตลาดในขณะนี้ หากมีเอกชนสนใจที่จะนำไปผลิตเพื่อจำหน่ายก็เชื่อว่าจะสามารถทำกำไรให้ได้ และตนก็ยินดีที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีที่พบทั้งหมดให้ แม้แต่ในเรื่องของการบรรจุกับข้าวลงไปด้วย

นอกจากการผลิตข้าวสวยบรรจุกระป๋องแล้ว นางเยาวลักษณ์ สุรพันธพิศิษฐ์ อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเดียวกันยังเปิดเผย "มติชน" ว่า ตนพร้อมด้วยคณะยังได้ทำการวิจัยในโครงการแปรรูปและเก็บรักษาปลานิล ซึ่งพบว่าสามารถนำเนื้อปลานิลมาทำเป็น"น้ำยา"ที่ใช้รับประทานร่วมกับขนมจีนบรรจุใส่กระป๋องไว้รับประทานได้นานเช่นเดียวกับข้าวสวยบรรจุกระป๋อง โดยลักษณะของเนื้อ, สี, กลิ่น, รสชาติ ไม่เปลี่ยนแปลง และไม่มีการผสมสารเคมีกันบูด ผ่านการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนระหว่างการบรรจุ

"น้ำยาบรรจุกระป๋องของเราก็เก็บไว้ได้นานเช่นกัน แถมความร้อนระหว่างการบรรจุกระป๋องยังช่วยทำให้เครื่องปรุงต่าง ๆ ที่บดผสมลงไปในน้ำยาตามปกตินิ่ม–เละ ช่วยให้เข้มข้นดูน่ารับประทานมากกว่าที่ขายกันอยู่เสียอีกค่ะ" -นางเยาวลักษณ์กล่าวในที่สุด