

ต่อเนื่องจนสำเร็จสำหรับโครงการพัฒนาคุณภาพของสินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อผลิตอาหารสำหรับผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์ ที่ทางสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

รศ.ดร.ประพันธ์ ปิ่นศิริอุดม คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังกล่าวว่า 10 ผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นมานี้เป็นผลิตภัณฑ์นำร่องเพื่อเป็นต้นแบบสำหรับอาหารผู้สูงอายุ จากผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 10 รายในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและภาคบริการ ประชาชาติธุรกิจ นิวมีช ยกบางผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ มานำเสนอ

สำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารนำสลัดผักขาว จากบริษัท เอ็น อี เฮลท์ ฟู้ดส์ จำกัด เน้นสารอาหารที่จำเป็นและช่วยลดปัญหาระบบขับถ่ายของผู้สูงอายุ จึงนำประโยชน์ของผักขาวที่มีสารช่วยต้านอนุมูลอิสระ ช่วยในระบบขับถ่าย และเน้นส่วนผสมที่ไม่ให้พลังงานสูงมาก เช่น ใช้ซูคราโลลเป็นสารให้รสหวาน ไม่มีส่วนประกอบของโซเดียม และใช้น้ำมันรำข้าวที่มีแมกนีเซียมออกไซด์สูง 24,000 ppm ช่วยลดไขมันในเลือด โดยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีค่าใช้จ่ายในการพัฒนาไม่ถึงหลักหมื่นบาท เพราะมีไลน์การผลิตเดิมซึ่งเป็นผู้ผลิต

นำสลัดออรัลแคปซูลอยู่แล้ว แต่เน้นเรื่องรสสัมผัสที่เหมาะสม คือมีความหนืดเพื่อช่วยในการกลืน และแพ็คเกจจิ้งใหม่ให้ผ่าเปิด-ปิดง่าย ผู้สูงอายุสามารถเปิดได้เอง

ใจปลาแชลมอน พรอมติอันวัน ที่สามารถทานได้ทันทีเพียงฉีกซอง ของบริษัทไฮคิว ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด หรือโรซ่า ที่นอกจากจะเน้นเรื่องโภชนาการของอาหาร

นำร่อง อาหารเพื่อผู้สูงวัย ‘ทุนต่ำ...ทำเลย’



ภาพจาก i.huffpost.com/gen/1673458/thumbs/o-EATING-AND-MATURE-facebook.jpg



ที่เป็นปลาแชลมอน ย่อยง่าย เคี้ยวง่าย และมีโอเมก้า 3, 6 สูง ยังคำนึงถึงรูปแบบของที่ฉีกพร้อมทาน สะดวกสามารถเตรียมได้ด้วยตนเอง

ชาเขียวนมพร้อมดื่ม บริษัทซีที-เมจิ จำกัด เป็นนมพร้อมดื่มที่ใส่สารอาหารวิตามินต่าง ๆ เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม เป็นนมไขมันต่ำ ซึ่งในอนาคตหากมีการทำตลาด ทางบริษัทมองว่าจะมี

การปรับให้มีปริมาณที่น้อยลงเพื่อให้พอดีกับความอิ่ม แต่มีพลังงานและสารอาหารเพิ่มขึ้น เช่น จากปริมาณบรรจุเดิมที่ 250 มล. ให้พลังงาน 400 กิโลแคลอรี เป็นปริมาณที่ลดลงคือ 150 มล. และให้พลังงานเท่ากันเพราะโดยเฉลี่ยผู้สูงอายุจะทานได้น้อยลง ซึ่งในประเทศญี่ปุ่นนั้นอาหารสำหรับผู้สูงอายุจะลดปริมาณลง 50 กรัม

นอกจากการพัฒนาอาหารสำหรับผู้สูงอายุในรูปผลิตภัณฑ์แล้ว ยังมีผู้ประกอบการที่อยู่ใน ‘ธุรกิจบริการด้านอาหาร’ ที่เข้าร่วมโครงการนี้ด้วย เช่น ร้านอาหาร และโรงพยาบาลที่เข้า

โครงการ โดยเป็นร้านตำนานเป่า จระยอง ที่รู้ความต้องการลูกค้าที่ทานอาหารเป็นครอบครัว แต่มีเมนูสำหรับผู้สูงอายุไม่สามารถทานได้เพราะมีความแข็ง หรือให้พลังงาน

น้อย เหมาะสำหรับผู้สูงอายุที่สามารถเคี้ยวได้ หรือระดับ 1 อายุ 65 ปีขึ้นไป ซึ่งจะมียังข้าว แกงจืดเต้าหู้หมูนึ่ง ขนมกล้วย ธัญพืช และยาโก๋ขมสวน

สูงเกินไป จึงบรรจุเมนูที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ เป็นเมนูไทยและฝรั่งอย่างละ 1 ชุด เน้นเมนูที่เนื้อสัมผัสนุ่ม ย่อยง่าย ใช้วัตถุดิบ เช่น ปลา เต้าหู้ แทนเนื้อสัตว์ เพื่อลดพลังงาน และใช้ข้าวกล้องผสมลูกเดือยเพิ่มใยอาหาร

ด้าน โรงพยาบาลลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร ซึ่งโรงพยาบาลมีความรู้เรื่องคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังไม่ลงลึกในระดับของผู้สูงอายุ ซึ่งแบ่งเป็นระดับต่าง ๆ โดยเมนูที่ทางโรงพยาบาลนำไปใช้เป็นมื้อกลางวัน ให้พลังงานประมาณ 555 กิโลแคลอรี/