

สจล.โซვნวัตกรรมอาหาร ช่วยผู้ประสบภัยธรรมชาติ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า
คุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เปิดตัว
4 นวัตกรรมอาหารนําร่องสำหรับ
ผู้ประสบภัยพิบัติ ได้แก่ ข้าวผัดคินซีฟ ข้าวต้ม
เอนเนออี้ ซุปสีพื้นไช้ และข้าวเหนียวเปียก
กล้วยให้พลังงาน มีคุณสมบัติอิมมูทงนาน สาร
อาหารที่จำเป็นครบถ้วน ย่อยง่าย ทานได้
ทั้งเด็ก ผู้ป่วย ผู้สูงอายุ แคมให้พลังงานเร่ง
ด่วน บรรจุในภาชนะกระป๋องพร้อมให้ความ
ช่วยเหลือผู้ประสบภัยธรรมชาติ เริ่มนําร่องส่ง
ผลิตภัณฑ์อาหาร 5,000 ชุดไปช่วยประเทศ
เนปาล

ศ.ดร.สุชัชวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ รักษาการ
แทนอธิการบดีสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าว
ว่า สิ่งแวดล้อมของโลกในยุคปัจจุบันมีการ
เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก และมีเหตุการณ์ภัย
พิบัติธรรมชาติเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องทั้งสึนามิ
แผ่นดินไหว และอุทกภัยครั้งใหญ่ เป็นต้น สิ่ง
ผลให้เกิดความเสียหายและเกิดผลกระทบต่อ
รุนแรงทั้งชีวิต ทรัพย์สิน ตลอดจนความเป็นอยู่
ของมนุษยชาติ โดยเฉพาะเรื่องการขาดแคลน
อาหาร

จากเหตุการณ์ดังกล่าว ทางสถาบันได้
เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเตรียมรับมือ
กับภัยพิบัติที่ไม่อาจคาดเดาได้ว่าจะเกิดขึ้นเมื่อ
ใด จึงได้บูรณาการความรู้ด้านอุตสาหกรรม
การเกษตรเข้ากับความรู้ด้านวิศวกรรมอาหาร
มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับผู้ประสบภัยพิบัติขึ้น เพื่อรองรับสำหรั
การให้ความช่วยเหลือผู้ประสบภัยได้อย่างทัน
ท่วงที

ด้วยความร่วมมือระหว่างคณะ
อุตสาหกรรมกรรมการเกษตร และคณะวิศวกรรม
ศาสตร์ สจล. จึงก่อเกิดเป็นโครงการวิจัย "การ
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัย
พิบัติ" ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์อาหาร 4 อย่าง
ได้แก่ ข้าวผัดคินซีฟ ข้าวต้มเอนเนออี้ ซุปสี
พื้นไช้ และข้าวเหนียวเปียกกล้วยให้พลังงาน
ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตใน
ช่วงสถานการณ์ภัยพิบัติ โดยเป็นอาหารที่ให้
พลังงานสูง อิมมูทงนาน อุดมไปด้วยคุณค่า
ทางโภชนาการ โดยบรรจุในภาชนะกระป๋อง ที่
มีความสะอาด ปลอดภัยและสะดวกต่อการ
บริโภค มีอายุการเก็บรักษานาน สามารถ
ขนส่งได้ในระยะทางไกล เพื่อเตรียมพร้อม
สำหรับการบินนำใจส่งความช่วยเหลือไปยัง
เพื่อนมนุษย์ในประเทศต่างๆ ที่อาจประสบภัย
พิบัติในอนาคตได้ โดยสถาบันมีแผนนําร่อง
ส่งผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ
จำนวน 5,000 ชุดไปยังประเทศเนปาลต่อไป

อย่างไรก็ดี เนื่องจาก สจล.เป็น
สถาบันการศึกษาชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี ที่มุ่งเน้นการพัฒนาบุคลากร
คุณภาพในสาขาที่ขาดแคลนอย่างต่อเนื่อง รวมไปถึง
มีพันธกิจในการพัฒนาประเทศไทย และ
ตอบสนองสังคมมาอย่างยาวนาน ดังนั้นเพื่อ
ตอบเจตยความต้องการของสังคม ผ่านการ
พัฒนาโครงการวิจัยและสรรค์สร้างนวัตกรรม
ใหม่ๆ ภายใต้แนวคิด "รากฐานนวัตกรรมสร้าง
ชาติ : The Nation of Innovation" จึงได้มี
โครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร
อย่างหลากหลาย อาทิ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ
ผู้สูงอายุ ผลิตภัณฑ์อาหารแคปซูลสำหรับเด็ก



เป็นอวกาศ หรือสาวเชื่บผู้ต้องเดินทางไกลไป
บนถิ่นทุรกันดาร โดยจะได้รับสารอาหารที่ครบ
ถ้วน ลดภาระในการแบกน้ำหนัก-ขนาดของ
ผลิตภัณฑ์ฯ ตลอดจนผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้
ป่วยโรคเฉพาะทาง เป็นต้น
ด้าน ดร.นภัสกร พิเลียงสกุล รองคณบดี
คณะอุตสาหกรรมการเกษตร สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง หัวหน้า
โครงการวิจัย "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
สำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์
อาหารที่พัฒนาขึ้นในโครงการวิจัยนี้ประกอบ
ไปด้วย 4 ข้าวผัดคินซีฟ เป็นอาหารที่มีส่วน
ประกอบหลักคือข้าว ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ให้
พลังงานเร็ว สามารถเพิ่มความอยากอาหารใน
ช่วงสภาวะความเครียดได้ ผสมผสานกับอัญพืช
อย่างข้าวบาร์เลย์ ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ย่อย
ช้า ช่วยให้อิ่มท้องได้นาน สุดท้ายเพิ่มด้วย
ข้าวคั่ว ถั่วแดง เพื่อเป็นการทำให้มีการดะมิใน
ที่จำเป็นต่อร่างกายครบถ้วน รวมถึงมีสารต้าน
อนุมูลอิสระสูง ช่วยให้อายุขัยมีภูมิคุ้มกันโรค
ในสภาวะฉุกเฉิน

2.ข้าวต้มเอนเนออี้ ผลิตภัณฑ์ข้าวต้มข้าว
กล้องหอมมะลิแดง เป็นอาหารที่ทานได้ทั้งผู้
ป่วย เด็ก และผู้สูงอายุที่ต้องการอาหารที่ย่อย
ง่ายมีคุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการ ได้แก่
คาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อนซึ่งให้พลังงานแก่ร่างกาย
อย่างช้าๆ โปรตีนช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วน
ที่สึกหรอ ไขมันชนิดที่ไม่อิ่มตัวที่ให้พลังงาน
และความอบอุ่นแก่ร่างกาย อุดมไปด้วยวิตามิน
หลายชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง อีกทั้งยังมี
เส้นใยอาหารที่ดีสูง ช่วยให้อิ่มท้องได้สะดวก

3.ซุปสีพื้นไช้ เป็นอาหารที่ให้พลังงาน
อย่างช้าๆ จากคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ที่
ประกอบไปด้วย ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้อง
โรซเบอร์รี่ และข้าวกล้องหอมนิล มีโปรตีนช่วย

เสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อุดมไปด้วย
วิตามินบีและวิตามินอี มีสารต้านอนุมูลอิสระ
สูง รับประทานได้ง่ายในทุกวัยทั้งเด็ก ผู้สูงอายุ
รวมถึงผู้ป่วย อีกทั้งยังมีเส้นใยอาหารที่ดีสูง
ช่วยให้ขับถ่ายได้สะดวก

4.ข้าวเหนียวเปียกกล้วยให้พลังงาน เป็น
ขนมหวานที่มีคาร์โบไฮเดรตจากข้าวเหนียว
และกรดไขมันสายกลางจากกะทิที่ให้พลังงาน
สูง โดยร่างกายสามารถนำมาย่อยใช้เป็น
พลังงานได้ทันที ผสมด้วยเวย์โปรตีนที่มีสารต้าน
อนุมูลอิสระสูงและช่วยป้องกันโรคความจำ
เสื่อมในผู้สูงอายุ อีกทั้งยังมีเม็ดบัวที่ให้โปรตีนสูง
ช่วยในการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ

ทั้งนี้ ทุกผลิตภัณฑ์เมื่อปรุงเสร็จแล้วก็จะ
เข้าสู่วาระบวนการบรรจุกระป๋อง และปิดฝา
กระป๋อง หลังจากนั้นจะเข้าสู่วาระการฆ่าเชื้อ
ดำเนินการโดยคณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. ที่มี
ความเชี่ยวชาญในด้านความสะอาดและปลอดภัย
ของอาหาร โดยนำผลิตภัณฑ์อาหารไปผ่านการ
สเปรย์น้ำร้อนจัดในหม้อฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร
กระป๋องที่สามารถปรับแรงดันอากาศได้ ใช้ความ
ร้อนประมาณ 120 องศาเซลเซียส สาระยะ
เวลาที่ใช้ขึ้นอยู่กับปริมาณการกระป๋อง และลักษณะ
ของอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บ
รักษาได้นาน และมีความปลอดภัยต่อสุขภาพของ
ผู้บริโภค เน้นป้องกันการเกิดโรคท้องร่วง

จากนั้นติดฉลากบนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ
ความร่วมมือในออกแบบโดยนักศึกษาคณะ
สถาปัตยกรรม สจล. จึงเป็นอันเสร็จสิ้น
กระบวนการ โดยจะได้ผลิตภัณฑ์บรรจุกระป๋อง
พร้อมรับประทาน และเตรียมพร้อมสำหรั
การส่งไปช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ที่กำลังตกอยู่ใน
สภาวะยากลำบากจากการประสบภัยพิบัติ ซึ่ง
ถือเป็นเป้าหมายสูงสุดของการจัดทำโครงการ
ดังกล่าว" ดร.นภัสกรพิทกล่าวสรุป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรัการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้