

ในยุคปัจจุบันที่ภัยพิบัติทางธรรมชาติ มีความถี่ในการเกิดบ่อยขึ้นเรื่อยๆ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้เปิดตัว 4 นวัตกรรมอาหารนำร่องสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวคีนีชีพ ข้าวต้มแอนเนอบี ซูปลีที่ไร้ไขมันไขมันอิ่มตัวไปให้พลังงาน โดยกลุ่มอาหารดังกล่าวมีคุณสมบัตินำ ช่วยให้อิ่มท้องนาน ช่วยลดอาการท้องอืดท้องเฟ้อสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติจำนวน 5,000 ชุด ไปยังพื้นที่ประสบภัยที่นับวันจะกลับคืนมา



ศาสตราจารย์ ดร.สุชีวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า "สิ่งแวดล้อมของโลกในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและมีเหตุการณ์ภัยพิบัติทางธรรมชาติเกิดขึ้นมากมาย ก่อให้เกิดความเสียหายและภัยพิบัติอย่างกว้างขวาง ทั้งชีวิต ทรัพย์สิน ตลอดจนความเป็นอยู่ของมนุษยชาติ โดยเฉพาะในเรื่องของการขาดแคลนอาหารการกินในช่วงสถานการณ์ภัยพิบัติทางสถาบันจึงได้มีการบูรณาการความรู้ด้านอุตสาหกรรมกระบวนการอาหารที่มีความรู้ด้านวิศวกรรมอาหาร มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติขึ้น เพื่อรองรับสถานการณ์ให้มีความช่วยเหลือผู้ประสบภัยได้อย่างทันท่วงที"

ทั้งนี้ระหว่างคณะผู้บริหารและคณาจารย์ของ สจล. จัดทำผลิตภัณฑ์อาหาร 4 อย่าง ได้แก่ ข้าวต้มคีนีชีพ ข้าวต้มแอนเนอบี ซูปลีที่ไร้ไขมันไขมันอิ่มตัวไปให้พลังงาน ที่ผลิตและบรรจุใส่ซองพร้อมรับประทาน และชุดอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมรับประทานได้ทันที โดยเป็นอาหารที่ปรุงสุกแล้ว มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีความปลอดภัยสูง

ต้องสามารถรับประทานได้ไม่ยาก และไม่ผูกพันคนที่มีความเชื่อแตกต่างกับตัวเอง ผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นในโครงการวิจัยนี้สามารถตอบโจทย์ได้

ข้าวต้มคีนีชีพ เป็นอาหารที่มีส่วนผสมของผักคือข้าว ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานเร็ว และมีวิตามินซีสูง ช่วยเพิ่มภูมิต้านทานของร่างกายได้ ผลิตภัณฑ์นี้ยังไม่มีไขมันอิ่มตัวหรือคอเลสเตอรอลสูง มีใยอาหารสูง ช่วยในการขับถ่าย และช่วยในการย่อยอาหารได้เป็นอย่างดี ผลิตภัณฑ์ข้าวต้มคีนีชีพ และข้าวต้มแอนเนอบี เป็นอาหารที่ปรุงสุกแล้ว บรรจุในซองพร้อมรับประทานได้ทันที โดยไม่ต้องปรุงหรืออุ่นก่อนรับประทาน

นวัตกรรมอาหาร เพื่อผู้ประสบภัย



ดร.นันทิพร เหลืองสกุล วัฒนคุณ คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ กล่าวว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสำหรับบรรเทาทุกข์ในช่วงสถานการณ์ภัยพิบัติ ต้องคำนึงถึงความสะดวกในการพกพา ความสะดวกในการรับประทาน และปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จึงนำเอาข้าวจากครัวไม่เค็มรสจืดซึ่งรับประทานได้ง่าย ข้าวกล้องหอมมะลิ และโปรตีนถั่วเหลืองมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ปรุงสุกแล้ว และช่วยในการย่อยอาหารได้เป็นอย่างดี

ข้าวเหนียวเปียกใส่ไข่ให้พลังงานเป็นอันดับสอง ผลิตภัณฑ์นี้แตกต่างจากข้าวเหนียว และ กล้วยน้ำว้าผสมกล้วยจากกะทิที่ให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้