

รายงานพิเศษ

โครงการแผ่นดินไหวที่ประเทศเนปาล ขนาด 7.8 แมกนิจูด เมื่อวันที่ 25 เม.ย. ที่ผ่านมา สร้างความเสียหายแก่ชีวิตทรัพย์สิน มีประชาชนจำนวนมากไม่มีที่อยู่อาศัยและขาดแคลนอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) จึงคิด 4 นวัตกรรมอาหารเพื่อผู้ประสบภัยพิบัติขึ้น พร้อมทิศทางการวิจัยด้านอาหารเพื่อผู้ประสบภัย



และสารอาหารที่ครบถ้วน รับประทานได้ ทุกวัย และในทุกศาสนา ที่มีความเชื่อแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นนี้ ประกอบไปด้วย

1. ข้าวผัดกลิ่นซีฟ ผสมผสานธัญพืชอย่าง ข้าวบาร์เลย์ ที่ย่อยง่ายให้อิ่มท้องได้นาน เพิ่มด้วยถั่วคั่ว ถั่วแดง ให้มีกรดอะมิโนที่



นวัตกรรมอาหารช่วยเนปาล ให้พลังงานสูง-สร้างภูมิคุ้มกัน

ศ.ดร.สุชัชวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ รักษาการแทนอธิการบดี สจล. กล่าวถึง คณะอุตสาหกรรมเกษตรและคณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. จัดทำโครงการวิจัย "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ" ประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์อาหาร 4 อย่าง ได้แก่ ข้าวผัดกลิ่นซีฟ ข้าวต้มเอ็นเนอซี ซุปสีฟ้าไข่ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ให้พลังงาน ที่มีคุณสมบัติคือการดำรงชีวิตในช่วงภัยพิบัติ โดยบรรจุในกระป๋องสะอาดและปลอดภัย เก็บรักษานาน และขนส่งได้ในระยะทางไกล ซึ่งสจล.มีแผนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 5,000 ชุด ไปช่วยผู้ประสบภัยพิบัติที่เนปาล

จำเป็นต่อร่างกาย มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันโรคในสภาวะฉุกเฉิน

2. ข้าวต้มเอ็นเนอซี เป็นข้าวกล้องหอมมะลิแดง ให้พลังงานแก่ร่างกาย ช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ไขมันชนิดที่ไม่อิ่มตัว ที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกายอุดมไปด้วยวิตามินหลายชนิด มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยให้น้ำย่อยได้สะดวก

3. ซุปสีฟ้าไข่ ประกอบด้วย ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่และข้าวกล้องหอมนิล มีโปรตีนช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ มีวิตามินบี อี มีสารต้านอนุมูล



อิสระสูง รับประทานได้ทั้ง เด็ก ผู้สูงอายุ ผู้ป่วย ช่วยให้ขับถ่ายได้สะดวก

4. ข้าวเหนียวเปียกกล้วย ให้พลังงาน เป็นขนมหวาน ที่มีคาร์โบไฮเดรตจากข้าวเหนียวและกรดไขมันสายกลางจากกะทิที่ให้พลังงานสูง ผสมด้วยแป๊ะก๊วย ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง และช่วยป้องกันโรคความจำเสื่อมในผู้สูงอายุ เมื่อบำรุงให้โปรตีนสูง

ทุกผลิตภัณฑ์เมื่อปรุงเสร็จแล้วก็จะบรรจุกระป๋องและฆ่าเชื้อ ใช้ความร้อนประมาณ 120 องศาเซลเซียส จากนั้นติดฉลากบนผลิตภัณฑ์ และเตรียมส่งไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติ ซึ่งถือเป็นเป้าหมายสูงสุดของโครงการวิจัย



ดร.นัทสรทิ เหลืองสกุล

ดร.นัทสรทิ เหลืองสกุล รองคณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร หัวหน้าโครงการวิจัยเปิดเผยว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ต้องคำนึงถึงการให้พลังงาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้