



ด้วยสมอง และสองมือ

edusiamrath@gmail.com

**ก้าวไปอีกขั้นของการพัฒนาเทคโนโลยี
การอาหารเพื่อความอยู่รอดของมนุษย์ ล่าสุด
สจล.บูรณาการความร่วมมือ 3 คณะ ผลิต
อาหารแปรรูปสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติเตรียม
นำร่องส่งไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติแผ่นดิน
ไหวที่เนปาล**

ดร.นภัสรทิ์ เหลืองสกุล รองคณบดีคณะ
อุตสาหกรรมและการเกษตร สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)
หัวหน้าโครงการวิจัย “การพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารสำหรับผู้ประสบภัยพิบัติ” เปิดเผยถึง
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสำหรับการ
บริโภคในช่วงสถานการณ์ภัยพิบัติ ต้องคำนึง
ถึงในหลายด้าน ทั้งเรื่องอาหารที่ให้พลังงาน
และสารอาหารที่ครบถ้วน ความสะอาดและ
ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการขนส่ง
ไปยังพื้นที่ประสบภัยที่เข้าถึงได้ยาก ตลอดจน
ต้องสามารถรับประทานได้ในทุกวัยและในทุก
ศาสนา

**“ขณะนี้เราสามารถตอบโจทย์ผลิต
ภัณฑ์อาหารแปรรูปสำหรับผู้ประสบภัย
พิบัติได้ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ “ข้าวผัดคีนซีพ”
มีส่วนประกอบหลักคือ “ข้าว” ซึ่งเป็นคาร์โบ**

‘ลาดกระบัง’คิดไกล‘อาหารช่วยกู้ชีวิต’



ไฮเดรตที่ให้พลังงานเร็ว สามารถเพิ่มความอยาก
อาหารในช่วงสภาวะความเครียดได้ผสมผสานกับ
ธัญพืชอย่าง “ข้าวบาร์เลย์” ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรต
ที่ย่อยช้าช่วยให้อิ่มท้องได้นาน สุดท้ายเพิ่มด้วย
ถั่วดำ-ถั่วแดง ทำให้มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อ
ร่างกาย และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยให้
ร่างกายมีภูมิคุ้มกันโรคในสภาวะฉุกเฉิน

เมนูที่สองเป็น “ข้าวต้มเอนเนอร์ยี” ผลิต
จากข้าวกล้องหอมมะลิแดง เหมาะสำหรับผู้ป่วย

เด็กและผู้สูงอายุ เพราะย่อยง่าย มีคุณค่า
โภชนาการทั้งคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ซึ่งให้
พลังงานแก่ร่างกายอย่างช้าๆ โปรตีนช่วยเสริม
สร้างซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ไขมันชนิดที่ไม่
อิ่มตัวที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย
อุดมไปด้วยวิตามินหลายชนิด มีสารต้านอนุมูล
อิสระสูง อีกทั้งยังมีเส้นใยอาหารที่สูง ช่วย
ให้ขับถ่ายได้สะดวก

เมนูที่สามคือ “ซูปลิ้นไข่” ผลิตจาก
ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ และ
ข้าวกล้องหอมนิล อุดมไปด้วยวิตามินบีและ
อี มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง รับประทานได้ง่าย
ในทุกวัย และเมนูของหวาน “ข้าวเหนียวเปียก
ลำไย” ไขมันจากกะทินั้นร่างกายสามารถนำ
มาใช้อใช้เป็นพลังงานได้ทันที อีกทั้งผสม
ด้วย “แปะก๊วย” มีสารต้านอนุมูลอิสระ และ
“เม็ดบัว” ที่ให้โปรตีนสูง ช่วยในการซ่อมแซม
ส่วนที่สึกหรอ” **ดร.นภัสรทิ์ กล่าว**

ทั้งนี้ ทุกผลิตภัณฑ์เมื่อปรุงเสร็จแล้ว
ก็จะเข้าสู่กระบวนการบรรจุ และฆ่าเชื้อด้วย
สเปรย์น้ำร้อนจัดในหม้อฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร
กระป๋อง (Water Spray Retort) ด้วยความ
ร้อนประมาณ 120 องศาเซลเซียส โดยเมื่อ
ต้นผลิตได้ 5,000 ชุด และนำจัดส่งไปช่วย
เหลือผู้ประสบภัยแผ่นดินไหวที่เนปาลต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้