



แปรรูปหมึกเป็นผงสี

ไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกหมึกสดแช่แข็งและแปรรูปรายใหญ่ของโลก ในกระบวนการล้างทำความสะอาด มีการทิ้งอวัยวะภายในรวมทั้งถุงดีหมึก ให้กลายเป็นขยะไร้คุณค่า ปีละประมาณ 10 ล้านตัน แต่ในต่างประเทศนิยมนำน้ำหมึกจากดีหมึกมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารทั้งคาวหวาน...ยุโรป อิตาลี และสเปน นิยมนำมาปรุงอาหารจำพวกพาสต้า ข้าวรีซอตโต ขนมปังดำ ส่วนประเทศแถบเอเชีย ญี่ปุ่น จีน สิงคโปร์ก็นำมาประกอบอาหารเช่นกัน

นอกจากประกอบอาหาร น้ำหมึกยังมีสรรพคุณทางการแพทย์ยับยั้ง

เชื้อแบคทีเรีย มีสารต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งมะเร็งตับ มะเร็งช่องปาก เซลล์เนื้องอก กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันร่างกาย

สำหรับประเทศไทย แม้ไม่ค่อยคุ้นชินกับอาหารปรุงด้วยหมึกนัก จะมีให้เห็นเฉพาะในภัตตาคารหรูและโรงแรมห้าดาวขึ้นไป...แต่ต้องนำเข้าดีหมึกเหलाสำเร็จรูปจากอิตาลี ราคาก็โหดหลายพัน

อีกทั้งวิธีการนำน้ำหมึกออกจากดีหมึก มีกระบวนการยุ่งยาก ใช้เวลานาน ต้องทำท่ามกลางกลิ่นคาวคละคลุ้งไม่พึงประสงค์ เพราะทั้งเครื่องใน สเปิร์ม น้ำหมึก จะปนมากับดีหมึก คนไทยจึงไม่มีใครทำกัน

คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดย ผศ.ดร.ธงชัย พูลทองศิริ เคยมีแนวคิดนำน้ำหมึกในดีหมึกมาใช้ประโยชน์เป็นสัสมอาหารธรรมชาติ โดยพัฒนาเป็นผงพร้อมปรุงผสมอาหาร เพื่อสะดวกต่อการใช้ประกอบอาหาร

คัดเอาเฉพาะดีของหมึกกระดองสายเสือ เพราะมีขนาดใหญ่กว่าหมึกสายพันธุ์อื่น นำดีมาบดบี้ กรองผ่านตะแกรงคัดเอาเฉพาะน้ำหมึก แล้วนำมาผ่านความร้อนฆ่าเชื้อ จากนั้นเอาน้ำหมึกมาผ่านกระบวนการสเปรย์ ไล์กับน้ำ หรือทำแห้งแบบพ่นฝอยสูตรเฉพาะ สุดท้ายนำมาอบแห้ง แล้วต่อยอดโดยนำดีหมึกผงมาพัฒนาเป็นซอสหมึกดำผงพร้อมปรุง ทดแทนการนำเข้า และสามารถเก็บรักษาได้นานกว่าดีหมึกเหลว

ซอสดีหมึกผงพร้อมปรุงนี้ นอกจากเป็นที่ถูกอกถูกใจบรรดาเชฟจากโรงแรมและภัตตาคารชั้นนำแล้ว ยังการันตีด้วยรางวัลผลงานนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2559 ระดับดีมาก จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) อีกด้วย.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้