

นิสิต บก. คัด "ขนมเบื้องนนทรี" รหัสหัดผักโขมครีมใบเตย และรสผลไม้วรวม ขนมไทยเพื่อสุขภาพได้รางวัลชมเชยจากการประกวดนวัตกรรมข้าวไทย ปี 2550

นิสิตเกษตรพัฒนาสูตรขนมเบื้องจากแป้งข้าวเจ้าผสมข้าวกล้องเพื่อสุขภาพ คงความกรอบได้นานเหมาะส่งขายต่างประเทศ ชูสรรพคุณของสมุนไพรไทย และประโยชน์ด้านโภชนาการจากผัก ผลไม้ที่ให้วิตามิน เกลือแร่ และโปรตีน ซึ่งผลงานวิจัยดังกล่าวได้รับรางวัลชมเชยจากการประกวดนวัตกรรมข้าวไทย เฉลิมพระเกียรติ ประจำปี 2550

น.ส.ฤทัยวรรณ ฤาชัย นิสิตภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หนึ่งในคณะวิจัยคิดค้นผลิตภัณฑ์ขนมเบื้องนนทรี เผยว่า ทีมงานที่ดำเนินการพัฒนาสูตรขนมเบื้องนนทรีประกอบด้วย **น.ส.สุพิชา กระจ่างเมธิกุล น.ส.สุมาภรณ์ บุญหล้า นายนที พงศ์พิกุล และนายสิทธิพงษ์ มาโนช โดยมี รศ.ดร.กมลวรรณ แจ่มชัด เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา** ขนมเบื้องนนทรีนี้เป็นขนมไทยที่มีส่วนผสมของแป้งซึ่งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวกล้อง 100% และได้นำวัตถุดิบทางการเกษตรของไทยเรามาเป็นส่วนผสมของไส้ขนมและครีม โดยมีวัตถุดิบหลัก ๆ คือ ผักโขม ใบเตย เห็ดนางฟ้า มะม่วง เปลือกส้ม มะนาวผง และถั่วทอง ได้พัฒนาสูตรออกมา 2 รสชาติ คือ รสหัดผักโขมครีมใบเตย และรสผลไม้วรวม ขนมเบื้องนนทรีนี้เหมาะสำหรับรับประทานเป็นอาหารว่างไทยทั้งบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งขายต่างประเทศ เผยแพร่ถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีความประณีต งดงาม มีลักษณะเฉพาะตัว และจุดขายสำคัญก็คือ ขนมเบื้องนนทรีมีคุณค่าทางโภชนาการโดยได้วิตามิน เกลือแร่จากข้าวกล้อง สมุนไพร ผัก และผลไม้ และยังได้รับโปรตีนจากถั่วทองด้วย

รศ.ดร.กมลวรรณ แจ่มชัด ที่ปรึกษาคณะวิจัย และอาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวเพิ่มเติมว่า ก่อนที่จะมาเป็นนวัตกรรมขนมเบื้องนนทรีนั้น คณะผู้วิจัยได้ใช้ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ใหม่มีโอกาสประสบความสำเร็จทางการตลาดและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เริ่มจากการกำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ การสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การคัดเลือกแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและการทดสอบแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิต และการทดสอบผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะทดลองขยายขนาดการผลิตเพื่อทดสอบตลาด ซึ่งในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ นี้ นิสิตได้มีโอกาสฝึกฝน ทดลองและนำเอาทฤษฎีที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้จริง เช่น การอภิปรายกลุ่ม (focus group discussion), การระดมสมอง (brainstorming), การวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค (need analysis), การศึกษาความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์ (feasibility study) นอกจากนี้ยังมีการใช้เทคนิคทางสถิติในการวางแผนการทดลองเพื่อพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิต มีการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านต่าง ๆ เช่น ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ วิเคราะห์คุณภาพทางเคมีและทางโภชนาการ จนท้ายที่สุดสามารถพัฒนาขนมเบื้องนนทรีที่มีจุดเด่นไม่เหมือนผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด และสามารถผลิตได้จริงโดยมีคุณภาพได้มาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค