

## Mona Rice อาหารเสริมสำหรับไก่ไข่ คอเลสเตรอลต่ำ ผลงานนักวิจัย มก. คว่ำรางวัลชมเชย นวัตกรรมข้าวไทย'52

ปัจจุบันเรื่องอาหารคือเรื่องที่สำคัญที่สุดในโลก และข้าวเป็นอันดับหนึ่งในเรื่องของอาหาร ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่เกิดข้าวส่งออกมากที่สุดในโลก ดังนั้นเพื่อให้คนไทยตระหนักในเรื่องของข้าวและมองเห็นคุณค่าของข้าวไทย เกิดความห่วงใยห่วงใย และทรัพยากรในการผลิตข้าวของไทย มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ จึงได้จัดประกวดนวัตกรรมข้าวไทย ปี 2552 ขึ้น เพื่อคัดเลือกนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไทย รวมทั้งกระบวนการผลิตที่เป็นนวัตกรรมเกี่ยวข้องกับข้าวไทย ที่มีศักยภาพในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ สามารถแข่งขันได้ในยุคนวัตกรรม ซึ่งผลงาน **"โมนาไรซ์" (Mona Rice) อาหารเสริมสำหรับไก่ไข่ นวัตกรรมใหม่การผลิตไก่ไข่คอเลสเตรอลต่ำ** ผลงานการค้นคว้าและวิจัยของทีมนักวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นำโดย ศาสตราจารย์ ดร.บุษบา ยงสมิทธิ์ คณะวิทยาศาสตร์ และรองศาสตราจารย์ ดร. สุภาพร อิศริโยดม คณะเกษตร ได้รับรางวัลชมเชย จากการประกวดนวัตกรรมข้าวไทย ปี 2552 นี้

โมนาไรซ์ (Mona Rice) คือผลิตภัณฑ์ข้าวหมักจากเชื้อราโมแนสคัส เป็นเชื้อราที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์ อย่างแพร่หลายในประเทศแถบตะวันออก เช่น จีน ญี่ปุ่น โดยนำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและยา โมนาไรซ์สามารถให้ผลผลิตไข่ไก่คอเลสเตรอลต่ำ ที่มีไข่แดงสีเหลืองสดตรงตามความต้องการของตลาด โดยสามารถลดคอเลสเตรอลได้ประมาณ 20% เมื่อเสริมในอาหารที่ความเข้มข้น 0.5% และอาจลดได้ถึง 40% ถ้าเสริมในอาหารที่ความเข้มข้น 2.5% โมนาไรซ์ ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ 100% จึงมีความปลอดภัยสูง ผ่านการทดสอบด้านความปลอดภัยแล้ว สามารถใช้ทดแทนสารสีสังเคราะห์ที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ และเป็นการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในประเทศ คือปลายข้าวหอมมะลิ อีกทั้งยังมีศักยภาพในการนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆได้อีก เช่น สีสผสมอาหาร เครื่องสำอาง และอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์โมนาไรซ์ (Mona Rice) อยู่ระหว่างการพัฒนาโรงงานต้นแบบเพื่อขยายขนาดการผลิตจากระดับห้องปฏิบัติการสู่ระดับอุตสาหกรรมโดย บริษัท เฟม ไบโอเทค จำกัด และโครงการได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ คาดว่าผลิตภัณฑ์โมนาไรซ์จะสามารถเริ่มผลิตและจำหน่ายได้ประมาณกลางปี 2553