

นิสิต มก. คิดสูตร “ซูปก้อนหอมหัวใหญ่” คว้ารางวัลชนะเลิศนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารระดับประเทศ

นิสิตภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คิดสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ซูปก้อนหอมหัวใหญ่” ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 จากการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ประจำปี 2552 (Food Innovation Contest 2009) จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้รับถ้วยรางวัลจาก ฯพณฯ นายอำพล เสนาณรงค์ องคมนตรี

“ซูปก้อนหอมหัวใหญ่” (KU Onion Cube) เป็นผลงานของ น.ส.อาจารย์ เอี่ยมพงษ์ไพฑูรย์ น.ส.จิตติมา ถันวราคม น.ส.วรินทร์ แซ่ฮุย และ น.ส.มลลิกา ตั้งตรงกิจเจริญ โดยมี ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิธิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา งานวิจัยนี้ได้ทำการพัฒนาซูปก้อนจากหอมหัวใหญ่ผง เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ รวมถึงผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกและรวดเร็วในการเตรียมอาหาร โดยซูปก้อนหอมหัวใหญ่ไม่มีองค์ประกอบที่มาจากเนื้อสัตว์และผงชูรส แนวคิดในการคิดสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร “ซูปก้อนหอมหัวใหญ่” เริ่มจากการศึกษา “หอมหัวใหญ่” ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเชียงใหม่และอีกหลายจังหวัดทางภาคเหนือ โดยผลผลิตหอมหัวใหญ่จะออกสู่ตลาดมากช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน ในบางปีผลผลิตมีมากเกินความต้องการของตลาด เกิดปัญหาหอมหัวใหญ่ล้นตลาดและราคาตกต่ำก่อความเดือดร้อนให้แก่เกษตรกร การแปรรูปหอมหัวใหญ่จึงเป็นช่องทางในการแก้ไขปัญหาหอมหัวใหญ่ล้นตลาด ซึ่งการอบแห้งเป็นวิธีแปรรูปที่สามารถลดปริมาณหอมหัวใหญ่สดได้ดีที่สุดวิธีหนึ่ง หอมหัวใหญ่สามารถอบแห้งโดยทำได้หลายรูปแบบ เช่น หั่นฝอย หั่นเป็นชิ้น หอมเกล็ด kibble และบดเป็นแป้ง นอกจากนี้ยังสามารถนำหอมหัวใหญ่ไปปรุงเป็นซูปผักที่กำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้รักสุขภาพ

หอมหัวใหญ่อุดมไปด้วยแคลเซียม แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม กำมะถัน ซีลีเนียม เบต้าแคโรทีน กรดโฟลิก และฟลาโวนอยด์เคอเซทิน ซึ่งมีคุณประโยชน์มากมายทั้งลดโคเลสเตอรอลและความดันเลือด ลดอาการภูมิแพ้และหอบหืด ลดปริมาณน้ำตาลในเลือดทำให้มีอินซูลินอิสระเพิ่มขึ้นซึ่งช่วยในโรคเบาหวาน อุดมไปด้วยแมกนีเซียมซึ่งเป็นธาตุที่มีความสำคัญในการสร้างคอมเพล็กซ์ที่มีความสำคัญในการทำลายเซลล์มะเร็งและกำจัดไวรัส นอกจากนี้ในหอมหัวใหญ่ยังมีอินนูลิน ซึ่งมีประโยชน์มากต่อร่างกาย คือ ช่วยป้องกันอาการท้องผูก ทำให้ถ่ายอุจจาระได้ง่าย อุจจาระไม่แข็งจึงไม่เจ็บขณะถ่ายอุจจาระ ช่วยทำให้ระบบย่อยอาหารทำงานเป็นปกติ และยังช่วยให้ร่างกายมีภูมิต้านทานโรค ป้องกันการเกิดโรคต่าง ๆ เช่น โรคหัวใจ โรคอ้วน โรคเบาหวาน และโรคมะเร็ง เป็นต้น วิธีการทำซูปก้อนจากหอมหัวใหญ่ผง เริ่มด้วยการปอกเปลือกหอมหัวใหญ่แล้วหั่นเป็น 4 ส่วน บดด้วยวิธี Blender Braun โดยใช้เบอร์ 8 เป็นเวลา 1 นาที คั้นน้ำออกด้วยผ้าขาวบาง และนำไปอบแห้งด้วย Tray dryer ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส

สำหรับการแปรรูปหอมหัวใหญ่นี้นับว่าเป็นการกระตุ้นอุตสาหกรรมอาหารและการส่งออกของไทย เพื่อจะได้สร้างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ได้มาตรฐานและตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้รักสุขภาพและผู้แพ้อาหาร และยังเป็น การช่วยเกษตรกรให้มีรายได้เพิ่ม ลดปัญหาผลผลิตการเกษตรล้นตลาดได้ด้วย