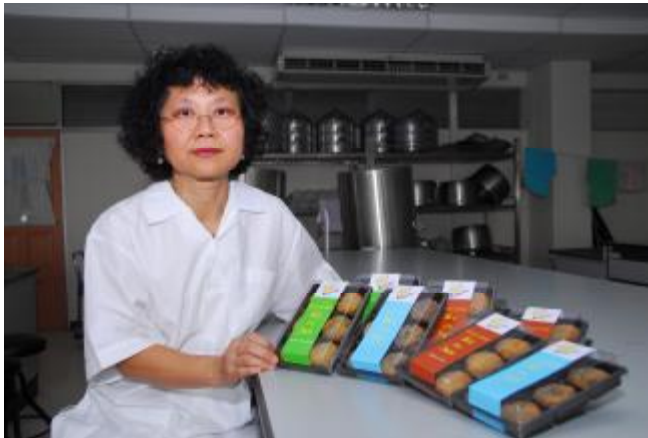


“KURU- San” ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป

ผลงานนักวิจัย มก. ได้รับรางวัลชนะเลิศนวัตกรรมข้าวไทย ปี 2550

อุดมด้วยสารฟิโนลิก มีฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ

นักวิจัย ม.เกษตรฯ คิดค้นนวัตกรรมข้าวไทย ปูรังสูตรอาหารข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป “KURU-San” (Kasetsart University Research Unit) ได้รับรางวัลชนะเลิศนวัตกรรมข้าวไทย เฉลิมพระเกียรติ ประจำปี 2550 รับรางวัลโล่พระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในพิธีมอบรางวัลนวัตกรรมแห่งชาติ สุกรีที่ 5 ตุลาคมนี้ ณ อิมแพคเมืองทองธานี



น.ส.เพลินใจ ตั้งคณะกุล นักวิจัย
จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พร้อมด้วยทีมงานวิจัย เผยว่า “KURU-San”
(Kasetsart University Research Unit)
คือข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูปชนิดแช่แข็ง เป็น
แนวคิดของทีมวิจัยที่ต้องการนำอาหารง่าย ๆ
ที่คนไทยนิยมรับประทานมาแปรรูปเป็น

ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองความต้องการของคนไทยในยุคเร่งรีบได้และต้องเป็นสูตรอาหารที่คนทุกวัยสามารถรับประทานได้ด้วย ซึ่งก็ใช้เวลาคิดสูตรและดัดแปลงนานร่วม 8 เดือน และที่สำคัญคือทีมวิจัยทุกคนรู้สึกภูมิใจที่ได้สร้างสรรค์งานคุณภาพโดยใช้วัตถุดิบจากข้าวไทย ซึ่งถือว่าเป็นข้าวที่มีชื่อเสียงที่สุดในโลก และยังสามารถนำข้าวไทยมาผสมผสานกับแกงพื้นบ้านของไทยได้อย่างลงตัวอีกด้วย ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดนี้จึงเป็นข้าวแกงจานด่วนที่มีคุณค่าทางสุขภาพเนื่องจากมีคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระซึ่งได้จากสมุนไพรไทยและยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วในการปรุงอาหารเป็นผลงานนวัตกรรมข้าวไทยที่มีส่วนประกอบหลักคือข้าวหอมมะลิหรือข้าวเหนียว มีสมุนไพรและเครื่องเทศปรุงแต่งกลิ่น รสชาติ ให้มีกลิ่นอายของอาหารไทย ซึ่งข้าวแกงทอดที่ผลิตในขั้นแรกนี้มี 4 สูตรด้วยกัน คือ สูตรเครื่องแกงเหลือง สูตรเครื่องแกงเขียวหวาน สูตรข้าวหมก และสูตรแกงคั่ว ทั้งนี้ผลงานนวัตกรรมดังกล่าวสามารถ



ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้แก่ผู้ประกอบการและขยายสู่การผลิตเชิงพาณิชย์หรือพัฒนาเป็นสินค้าส่งออกได้

ข้าวแกงทอดมีคุณค่าทางโภชนาการ คือ มีปริมาณโปรตีน 5 - 9 กรัม/100 กรัม ปริมาณไขมัน



13 - 17 กรัม/100 กรัม ปริมาณคาร์โบไฮเดรตอยู่ในช่วง 70 - 80 กรัม/100 กรัม มีกากใย ระหว่าง 0.65 - 1.19 กรัม/100 กรัม และให้พลังงานอยู่ในช่วง 454.73 - 474.83 กิโลแคลอรี การผสมสมุนไพรและเครื่องเทศ ร้อยละ 10 - 37 จากการวิเคราะห์พบว่าข้าวแกงทอดทั้ง 4 สูตร มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระอยู่ในช่วง 8.78 - 13.04 มิลลิกรัม

วิตามินซีเปรียบเทียบ /100 กรัมอาหาร และมีปริมาณของสารฟีนอลิกมีค่าระหว่าง 30.80 - 51.22 มก. กรดแกลลิกเปรียบเทียบ /100 กรัมอาหาร ซึ่งประโยชน์และสารอาหารดังกล่าวนี้ทำให้ข้าวแกงทอดเหมาะที่จะนำมารับประทานเป็นอาหารมื้อหนึ่งมื้อได้อย่างมีคุณค่าต่อสุขภาพ สำหรับขั้นตอนการปรุงข้าวแกงทอด เริ่มจากการนำข้าวสุก (ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า) มาผัดกับเครื่องแกง แล้วนำไปขึ้นรูปเป็นชิ้นกลมแบน ชุปแป้งสำหรับทอด คลุกเกร็ดขนมปังแล้วนำไปทอดกึ่งสุก (Par-frying) ที่อุณหภูมิ 150°ซ เป็นเวลานาน 30 วินาที ทิ้งไว้ให้เย็นและบรรจุในถุงในลอนนำไปแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -18°ซ (Slow freezing) เพื่อพร้อมนำมาทอดรับประทานตามต้องการ

คณะวิจัยได้ส่งสูตรอาหารข้าวแกงทอดนี้เข้าประกวดชิงรางวัลนวัตกรรมข้าวไทย เฉลิมพระเกียรติประจำปี 2550 ซึ่งจัดขึ้นเป็นครั้งแรก โดยมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวไทยด้วยฝีมือคนไทย และเพิ่มมูลค่าข้าวไทยในเชิงพาณิชย์ เพิ่มบทบาท



กำหนดราคาข้าวในเวทีโลก ซึ่งผลงานที่ส่งเข้าประกวดล้วนเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวหรือส่วนต่างๆ ของต้นข้าว และเป็นความรู้ใหม่หรือการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านมาประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ และไม่เคยส่งเข้าประกวดระดับชาติมาก่อน โดยผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดได้รับ

รางวัลชนะเลิศจากผลงานที่ส่งเข้าประกวดกว่า 40 ผลงาน และได้รับรางวัลโล่พระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยจะทำพิธีมอบรางวัลในงานวันนวัตกรรมแห่งชาติ วันศุกร์ที่ 5 ตุลาคมนี้ ณ ห้องฟีนิกซ์ อิมแพคเมืองทองธานี



สำหรับผลงานนวัตกรรมข้าวที่ได้รับรางวัลในปีนี้ได้แก่ รางวัลที่ 1 คือผลงานนวัตกรรม "ผลิตภัณฑ์ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป" โดย น.ส.เพลินใจ ตั้งคณะกุล และคณะนักวิจัยจากสถาบันคั้นคว้าและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รางวัลที่ 2 "แป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้า" โดย ดร.วราทัศน์ วงศ์สุรไกร และ รศ.ดร.ไสยวิชญ์ วรนิต จาก

บริษัท เนอเซอร์แคร์ จำกัด รางวัลที่ 3 "เค้กไมโครเวฟจากข้าวไทย" โดย นายวิเชียร วงษ์สุรไพฑูรย์ จากบริษัท เส้นหมี่เหรียญไทย จำกัด รางวัลชมเชย "ข้าวน้ำนมพองกรอบ" โดย นายปวิศ ทรงวิวัฒน์ จากบริษัท ริชชี คอนเฟ็คชั่นเนอรี่ จำกัด และ "ขนมเป็องนนทรี" โดย น.ส.สุพิชา กระจ่างเมธิกุล และคณะ จากภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์