

ผลิตภัณฑ์ชั้นหวานจากข้าวและธัญพืช อับเกรดงานวิจัยป้อนตลาดสายวีแกน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
(SCI-TU) เอาใจคนรัก

สุขภาพที่ชื่นชอบรับประทาน
รสหวาน แต่ให้แคลอรี
น้อย น้ำตาลในเลือดไม่
เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ยก
ระดับสู่อาหารทางเลือก
“Oryzwell” ผลิตภัณฑ์ชั้น
หวานจากข้าวและธัญพืช
ที่อับเกรดต่อยอดความ
สำเร็จเพื่อการสร้าง
มูลค่าเพิ่มแก่
ภาคเกษตรกรรม
ไทย ด้วยการ
ผสานความรู้
ด้านฟู้ดไซน์ร่วมกับ
กับข้าวไทย ที่
มีดัชนีน้ำตาล
ปานกลางถึงต่ำ
และธัญพืชไม่
ใส่วัตถุกันเสีย
มาพร้อมคุณค่า
ทางโภชนาการ
เหมาะกับผู้ที่รัก
สุขภาพ ผู้มีอาการแพ็กูล
เตน และผู้ที่หลีกเลี่ยง
การรับประทานนมจาก
สัตว์ ให้อาหารทุกมื้อมี
รสหวานได้

ผศ.ดร.กฤติยา
เชื่อนเพชร อาจารย์
ประจำ SCI-TU เผย
ว่า เทรนด์การเลือกซื้อ
ผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ
ของผู้บริโภคมีแนวโน้ม



ผศ.ดร.กฤติยา เชื่อนเพชร



ใช้แทนนมชั้นหวานจากข้าว

สินค้าไทยที่ได้รับรางวัลนวัตกรรม หรือของระดับโลก

เติบโตต่อเนื่อง เพื่อลดภาวะเสี่ยงการเกิดโรค
จากพฤติกรรมการใช้ชีวิตและการรับ
ประทานอาหารที่มีรสหวาน มัน
เค็มเกินไป จึงนำไปสู่ความร่วมมือ
มือกับทีมนักวิจัยมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ ต่อยอดความ
รู้ฟู้ดไซน์ (Food Science)
ยกระดับข้าวไทยสาย
พันธุ์ กข 43 ที่มีดัชนี
น้ำตาลปานกลางถึง
ต่ำ พัฒนาเป็นนม
ข้าวชั้นหวานต้นแบบ
ที่ลดการเติมน้ำตาล
เทียบปริมาณน้ำตาล
กับนมชั้นหวานทั่วไป
จาก 40 เปอร์เซ็นต์ เหลือ 8
เปอร์เซ็นต์

ปัจจุบันงานวิจัยชิ้นนี้ได้
รับการต่อยอดจากโจทย์ของ
ผู้บริโภค เพื่อเพิ่มโอกาสการ
เข้าถึงกลุ่มที่มีความต้องการ
พิเศษ อาทิ ผู้ที่แพ็กูลเตนและ
นมวัว ทำให้ทีมนักวิจัยคณะวิทย์ มธ.
ร่วมกับบริษัท อิมฟู้ด ครีเอชั่น จำกัด
ได้พัฒนาสูตรใหม่ ด้วยการไม่เติม
น้ำตาลทราย ไม่ใส่นมวัว ไม่ใส่วัตถุ
กันเสีย และเพิ่มธัญพืชชนิดต่างๆ สู่



ฟู้ดฟังก์ชัน (Functional Food) จึงได้เป็นสูตรใหม่ ในชื่อ “Oryzwell” ผลิตภัณฑ์ชั้นหวานจากข้าวและธัญพืชสูตรมังสวิรัต ที่มาพร้อมพรีไบโอติกและใยอาหาร อาทิ ฟรุคโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ (Fructo-Oligosaccharide) และอินูลิน (Inulin) ที่นอกจากจะให้ความหวานแล้ว ยังเพิ่มประโยชน์แก่ผู้บริโภค ในการปรับสมดุลลำไส้ ช่วยระบบขับถ่าย เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ สายมังสวิรัต สายวีแกน ผู้ที่อยู่ในระหว่างการควบคุมน้ำหนัก ตลอดจนผู้ที่แพ้นมวัวและกลูเตน สามารถลิ้มรสความหวานอร่อยได้ตามปกติ โดยไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ แคลอรีน้อย ไม่เพิ่มน้ำตาลในเลือดอย่างรวดเร็ว

งานวิจัยนี้ได้รับการจดอนุสิทธิบัตรในนาม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โดยปัจจุบันมีการขอใช้สิทธิและนำไปต่อยอดโดยบริษัท อิมฟู้ด ศรีเอช

จำกัด เป็นที่เรียบร้อยแล้ว อีกทั้งยังได้เข้าร่วมกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรมที่มีความปลอดภัย และได้จดแจ้งเป็นผลิตภัณฑ์ชั้นหวานจากข้าวและธัญพืช จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ ออย. ทั้งนี้ ผลงานวิจัย “ผลิตภัณฑ์ชั้นหวานจากข้าวและธัญพืช สูตรมังสวิรัต” ได้รับรางวัลเหรียญทองจากเวทีประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมระดับนานาชาติ “Inventions Geneva Evaluation Day-Virtual Event” เมื่อปี พ.ศ.2565 ที่ผ่านมานั่นคือความสำเร็จ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ “Oryzwell” ได้พัฒนาเชิงพาณิชย์แล้ว 3 สูตร ได้แก่ สูตรออริจินัล สูตรเมล็ดฟักทอง และสูตรงาดำโกโก้ ในขนาดบรรจุถุง 120 กรัม จำหน่ายในราคาถุงละ 129 บาท สำหรับผู้สนใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ “Oryzwell” สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.facebook.com/Oryzwell/.