

สวทช.ชูอาหารสุขภาพจากโปรตีนพืช

ดร.กมลวรรณ อิศราคาร นักวิจัยทีมวิจัยวัสดุศาสตร์อาหาร ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค-สวทช.) เปิดเผยว่าเอ็มเทคประสบความสำเร็จในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ Ve-Chick เนื้อไก่จากโปรตีนพืชรูปแบบพร้อมรับประทาน (ready-to-eat : RTE) แบบซอง ที่แค้ล็กเปิดซองก็อิ่มอร่อยได้ทันทีที่สำคัญผลิตภัณฑ์นี้พกพาสะดวก ไม่ต้องแช่แข็ง เก็บได้นานถึง 1 ปี มีจุดเด่นด้านการมีเนื้อสัมผัสและรสชาติใกล้เคียงกับเนื้อไก่จริง ปราศจากคอเลสเตอรอล ปลอดภัยจากสารเร่งการเจริญเติบโต ขณะนี้พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการแล้ว โดยผลิตภัณฑ์ Ve-Chick รูปแบบ RTE ที่พัฒนาขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทที่ฆ่าเชื้อด้วยเครื่องรีทอร์ต (retort) ซึ่งใช้แรงดันและอุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส มาเชื้อโรค โดยไม่ทำให้อาหารมีลักษณะเนื้อสัมผัส

และกลิ่นรสที่เปลี่ยนแปลงไป และเก็บในบรรจุภัณฑ์ได้นานถึง 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น ซึ่งจุดเด่นเหล่านี้ จะช่วยให้ผู้ประกอบการรังสรรค์อาหารเมนูต่างๆ เพื่อจำหน่ายได้หลากหลายมากยิ่งขึ้นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ รวมถึงเลือกใช้กรรมวิธีในการปรุงอาหารได้หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นเมนูผัดหรือแกงกะทิ ดังตัวอย่างผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ทีมวิจัยพัฒนาไว้แล้วอย่างกะเพราไก่สับจากโปรตีนพืชและแกงเขียวหวานไก่จากโปรตีนพืช

ดร.กมลวรรณกล่าวต่อว่า สนใจรับถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต Ve-Chick ทั้งแบบ premix, RTC, frozen food และ RTE โทร.0-2564-6500 ต่อ 4788 หรืออีเมล chanitw@mtec.or.th และผู้ประกอบการที่สนใจร่วมวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารติดต่อผ่านแพลตฟอร์ม FoodSERP สวทช. อีเมล foodSERP_by_NSTDA@nstda.or.th