

ข้าว
เป็นมากกว่าที่เห็น
@taste > 12



เป็นมากกว่าที่เห็น

ว ข้าว เป็นอาหารหลักของคนไทย เป็นบ่อเกิดของวัฒนธรรมประเพณีอันดีงาม ที่ผูกพันอยู่กับวิถีชีวิตคนไทยมายาวนาน

จากบทความตอนหนึ่งในหนังสือเรื่อง “ข้าวของพ่อ” เขียนโดย วัฒนพรณ ปิตรวัชชัย (จัดพิมพ์โดย กระทรวงวัฒนธรรม ปี พ.ศ.2548) เขียนถึงคำบอกเล่าของ ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล เลขาธิการมูลนิธิชัยพัฒนา ที่กล่าวไว้ว่า ...พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 9) ทรงมีวิถีชีวิตของพระองค์ที่เรียบง่ายที่สุด ผมเคยถามพระองค์ว่า ทรงโปรดเสวยอะไร พระองค์ท่านบอกคำเดียวว่า “ข้าว” และถ้าเรารู้สึกสักระยะหนึ่งพบว่า ข้าวเป็นพืชที่มีศัตรูภัยมาก ฝรั่งเศสวิจัยว่าข้าวมีสารชนิดหนึ่งที่ทำให้ไม่เครียด คนไทยเลยได้หัวเราะกัน แต่มายุคนี้เราไม่เอากันเลย จะเอาแต่ขนมปัง ไข่ดาว สเต็ก...

กินข้าวแล้วลดความเครียด ถ้าเรากินข้าววันละ 3 มื้อ เฉลี่ยแล้วประมาณ 130 กิโลกรัม ต่อปี ต่อคน คนไทยเลยไม่ค่อยเครียด แถมได้คุณค่าจากวิตามินและสารอาหารต่างๆ ที่อยู่ข้างในเมล็ดข้าว

ข้าวยังเป็นสินค้าส่งออกหลักของประเทศ มีมูลค่าส่งออกต่อปีเกือบ 200,000 ล้านบาท ประชากรมากกว่าครึ่งโลกบริโภคข้าว ประเทศไทยจึงเป็นเสมือนครัวของโลก ส่งออกข้าวไปหล่อเลี้ยงประชากรโลก ไม่เพียงเท่านั้น ข้าวไทยยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมและรากเหง้าความเป็นชาติไทย เห็นได้จากพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ (วันพืชมงคล) อันเป็นพระราชพิธีเก่าแก่ที่มีมาแต่โบราณ เพื่อเป็นการเสริมสร้างให้เกิดขวัญและกำลังใจแก่เกษตรกรที่ปลูกข้าว

หลากหลายมิติของ...เมล็ดข้าว

ทุกวันนี้ ข้าวมีความสำคัญมากกว่าผลผลิตเพื่อส่งออก หากยังก้าวทันยุค 4.0 ด้วยการพัฒนา คิดค้น วิจัย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ข้าวไทยเป็นมากกว่าเมล็ดข้าวเพื่อป้อนโรงสี ข้าวไทยยุคใหม่ได้รับการพัฒนาโดยนักวิทยาศาสตร์ และนักวิจัย เพ้นหาแร่ธาตุและสารอาหารอันทรงคุณค่า พร้อมนำไปประยุกต์และปรับใช้ในหลากหลายมิติ กระบวนการคิดค้นวิจัยนี้นำไปสู่กระบวนการผลิตอันทันสมัย เพื่อพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์จาก “ข้าว” อย่างหลากหลาย และมีมูลค่าเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว สามารถ

กรุงเทพธุรกิจ
cover't
เรื่อง : เอื้อพันธุ์ ศรีสุนร



กระดาษฟางข้าวอินทรีย์



เคลนซิงข้าว 4 สายพันธุ์

สร้างรายได้แก่เกษตรกรไทย นอกเหนือจากการส่งออก “เมล็ดข้าว”

เมล็ดข้าวแปลงร่างได้อย่างไร ไปชมและหาข้อมูลกันได้ ระหว่างวันที่ 23-24 พฤษภาคม ศกนี้ ณ ศูนย์ประชุมวายุภักษ์ โรงแรมเซ็นทารา ศูนย์ราชการและคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ ในงาน **ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 5** ภายใต้ธีม **งานวิจัยข้าวไทยสู่ไทยแลนด์ 4.0** วัตถุประสงค์เพื่อช่วยพัฒนาและผลักดันการสร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้แก่ข้าวไทย สร้างสรรค์และขับเคลื่อนข้าวไทยสู่ยุค 4.0 อย่างบูรณาการ โดยมี 9 หน่วยงานหลักที่เป็นกำลังสำคัญในการจัดงาน ได้แก่ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน), มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง



ชาติ, สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรมการข้าว, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร และสำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษา ร่วมกันนำทัพผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปจากข้าว มาจัด แสดงเป็นจำนวนมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์บาง ประเภทนั้นได้มีการส่งออกไปยังตลาด ต่างประเทศเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และมีอีก หลายชิ้นที่กำลังวางจำหน่ายในประเทศไทย

ข้าวคือพืชมหัศจรรย์ทรงคุณค่าที่ให้ มากกว่าหนึ่งมืออ้อม...

ข้าวสังข์หยด

สุขภาพของบางคนอาจมีปัญหาเรื่อง เส้นผม โดยเฉพาะถ้า “ศีรษะล้าน” เส้นผม ไม่แข็งแรงทำให้สูญเสียความมั่นใจ เมื่อไม่นานมานี้ นักวิจัยค้นพบว่า สารสกัด ข้าวสังข์หยด อุดมไปด้วยสารอาหาร อาทิ กรดโฟลิก โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก กากา ฯลฯ ช่วยบำรุงร่างกาย

และป้องกันโรคต่างๆ เช่น โรคหัวใจ มะเร็ง และความดันโลหิต จากสารสำคัญใน ข้าวสังข์หยดนำมาสู่งานวิจัยและพัฒนาเป็น สารสกัดจากข้าว ที่มีฤทธิ์กระตุ้นการเจริญ ของเซลล์รากผม โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ รักษาอาการผมร่วง จำนวน 3 รูปแบบ ทั้งแชมพู ครีมนวดผม และแฮร์โทนิค ซึ่งได้ทำการทดลองกับอาสาสมัครแล้ว พบว่า ผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชิ้น สามารถ ลดการหลุดร่วงของเส้นผมได้ 70% ภายในระยะเวลา 2 สัปดาห์ ช่วยทำให้

ผมแข็งแรง หนาขึ้น และสามารถกระตุ้นการออกใหม่ของเส้นผมบริเวณศีรษะล้านได้ภายใน 8 สัปดาห์ และยังปลอดภัยต่อผู้บริโภคโดยไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองผิว (ผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชิ้น จำหน่ายในราคา 1,800 บาท)

ที่สำคัญขณะนี้บริษัทเอกชนได้ติดต่อกับสำนักวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งเป็นผู้คิดค้นผลิตภัณฑ์ชุดนี้ เพื่อขอเทคโนโลยีการผลิตไปผลิตเพื่อจำหน่ายต่อถึง 9 รายแล้ว

จมูกข้าวชะลอวัย

วิตามินจากจมูกข้าว พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อชะลอริ้วรอย ในชื่อ “HERBLIST SIAM” จากผลงานการคิดค้นและวิจัยของ **ดร.นิสากร แซ่วัน** แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยนักวิจัยได้นำจมูกข้าวที่เป็นจะงอยของรวงข้าวมาเพาะแคลลัส ซึ่งเป็นเซลล์พื้นฐานที่มีส่วนประกอบของอนุโมลอิสระ กรดอะมิโน กรดนิวคลีอิก และ growth factor มีคุณสมบัติชะลอความชราและริ้วรอยแห่งวัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยได้นำมาสกัด

เป็นทุนเดิมเหมาะสมผลิตภัณฑ์ที่นำไปจัดแสดงกว่า 10 ชุด หมดยุคเกลี้ยงภายในเวลา 10 นาที

น้ำมันข้าวบำรุงร่างกาย

ข้าวนำมาแปรรูปเป็นครีมดูแลผิวและยารักษาโรคบางอย่าง ได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย อีกทั้งยังแปรรูปเป็นเครื่องสำอางบำรุงร่างกายได้ด้วย เช่น **น้ำมันข้าว** ที่ได้จากรวงข้าวเขียวขจีที่เพิ่งตั้งท้องนำมาสกัดและแปรรูปเป็นเครื่องสำอางที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ เพิ่มภูมิคุ้มกันของร่างกาย ลดระดับคอเลสเตอรอล และน้ำตาลในเลือด เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน และคนทั่วไป โดยวางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตเมื่อวันที่ 10 พ.ค. ที่ผ่านมาในราคาขวดละ 40 บาท

รศ.ดร.ปริศนา สุวรรณการณ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ อธิบายว่า “น้ำมันข้าวผลิตจากเมล็ดข้าวอ่อนที่มีอายุ 7-12 วัน หลังออกดอกที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพเช่น



ข้าวเมล็ดกลาง gv 63



นาโนเซรั่มจากข้าว



ข้าวเจ้าพันธุ์ gv61

เป็นผลิตภัณฑ์ชะลอวัย 3 ชิ้น ประกอบด้วย สบู่ล้างหน้า เซรั่ม และ Sleeping มาส์ก (ทั้ง 3 ชิ้น จำหน่ายรวมกันในราคา 3,000 บาท)

HERBLIST SIAM ได้นำผลิตภัณฑ์ไปจัดแสดงที่ประเทศจีน ได้รับการตอบรับจากลูกค้าชาวจีนแผ่นดินใหญ่ที่ชื่นชอบประสิทธิภาพของข้าวไทยอยู่แล้ว

สารต้านอนุมูลอิสระ โพลีแซคคาไรด์ที่ไม่ใช่สตาร์ช สเตียรอยด์จากพืช สารออริซานอล เอนไซม์ และวิตามินบี 12 ส่วนความหมายว่าออกฤทธิ์ทางชีวภาพคือ ข้าวเมล็ดอ่อนเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่คนโบราณรู้จักใช้มานานแล้ว

จากงานวิจัยพบว่าข้าวเมล็ดอ่อนอุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีนและโพลีแซคคาไรด์

ตลอดจนสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพอื่นๆ ยังมีโปรตีนจากน้ำมันข้าว ที่พิสูจน์มาแล้วว่า ย่อยง่าย และไม่มีสารก่อภูมิแพ้เมื่อเทียบกับ โปรตีนจากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือถั่ว เปปไทด์สายสั้นมีฤทธิ์ทางชีวภาพหลายอย่าง เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ สารต้านมะเร็ง ยับยั้งเอนไซม์ AEC (เอนไซม์ในการควบคุม ระดับความดันในเลือด) ช่วยกระตุ้นระบบ ภูมิคุ้มกัน”

กระบวนการผลิตใช้วิธีการที่ไม่รุนแรง ไม่ใช้สารเคมีที่ไม่ปลอดภัย และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม มีปริมาณไขมันและน้ำตาลต่ำ ไม่มีน้ำตาลแลคโตสและกลูเตนซึ่งเป็นสาร ก่อภูมิแพ้ ย่อยสลายและดูดซึมง่าย และ ช่วยลดปัญหาข้าวล้นตลาดหรือเกิดภัย พิบัติ โดยสามารถนำข้าวอ่อนมาแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์ได้

ฟางข้าว...แปรรูป เป็นกระดาษแบบยั่งยืน

กระดาษรีไซเคิลและกระดาษจากฟางข้าว เป็นกระดาษแบบยั่งยืนย่อยสลายได้และยัง ฝังเมล็ดพันธุ์พืชไว้ข้างใน ใช้เสิร์ฟนำไปปลูก เป็นต้นไม้ได้อย่างง่ายๆ

จุดเริ่มต้นของกระดาษแบบยั่งยืนนี้ **จากรูรณ และ ณฐพล คำเมือง** แห่ง ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟางไทย แพคทอรี่ จังหวัดลำปาง บอกเล่าว่า “ในชุมชน บ้านสามขา อ.แม่ทะ จ.ลำปาง นั้นมีฟางข้าว เหลือทิ้งอยู่แล้ว เลยมีความคิดว่าจะเอามา

อ่านต่อหน้า 11



อาหารธัญพืชพร้อมบริโภค

น้ำนมข้าวผิง

ต่อจากหน้า 12

ทำเป็นกระดาษฟางข้าว ใช้แทนกระดาษจาก เยื่อไม้ แรกเริ่มเลยทำเป็นกระดาษปกของ สมุดโน้ต ต่อมา สวทช. ได้เข้ามาพัฒนาใน หมู่บ้านและให้โจทย์ในการเพิ่มมูลค่า จึงกลายมาเป็นกระดาษที่นำเมล็ดพันธุ์พืช มาติดไว้ เมื่อใช้กระดาษแล้ว เมล็ดที่ติดอยู่ สามารถนำมาวางในภาชนะ แครตั้น เมล็ดก็จะงอกออกมา จากนั้นนำไปลงดิน เคยเพาะเมล็ดถั่วฝักยาว ใช้เวลา 5-7 วัน การเพาะก็ไม่ต้องใช้ดินด้วยแคว้งไว้เฉยๆ ส่วนกระดาษนั้นก็ย่อยสลายไปเองกลายเป็น ปุ๋ยให้ดินได้อีกด้วย”

นักวิจัยยังนำเมล็ดข้าวแปรรูปเป็น เส้นใยทำบรรจุภัณฑ์และภาชนะต่างๆ ที่ ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ โดยบดข้าว 8 สายพันธุ์รวมกัน จากนั้นปรับปรุงคุณสมบัติ ด้วยการนำไปผสมกับ GMS, PLA และ PBAT เพื่อเพิ่มความเสถียร ความชื้น เพิ่ม ความเป็นเนื้อเดียวกัน มีความเหนียวและ แข็งแรงเพิ่มขึ้น สามารถนำไปขึ้นรูปเป็น ภาชนะใส่อาหาร และแคปซูลยา ที่ย่อยสลาย ได้ อีกทั้งยังเป็นมิตรกับธรรมชาติ



รีไซเคิลพลาสติกจากข้าว



ครีมบำรุงผิวจากข้าว

เค้กกล้วยหอมปลอดกลูเตน... จากข้าว

ดร.พินทิพย์ รัชภักดานนท์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม การเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ กับงานวิจัยแป้งข้าวกล้อง หอมมะลิอินทรีย์ใช้แทน แป้งสาลี เพื่อ

พัฒนาสูตร เค้กกล้วยหอม ปราศจาก กลูเตน พร้อมวิเคราะห์คุณภาพให้ได้ มาตรฐาน แล้วถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการ โดย บริษัท ฟาร์มสุขดี จำกัด นำสูตรแป้งข้าวกล้องหอม มะลิอินทรีย์ผสมกล้วยหอม ผลิตเป็นเค้กกล้วยหอม ภายใต้แบรนด์ the oven farm มีจุดเด่นคือ 1.ใช้แป้งข้าวกล้อง หอมมะลิอินทรีย์ 100% ปลอดภัย ต่อผู้บริโภคที่แพ้กลูเตน

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 200,000
Ad Rate: 2,400

Section: วันอาทิตย์/@ Taste

วันที่: อาทิตย์ 20 พฤษภาคม 2561

ปีที่: - ฉบับที่: 1137

Col.Inch: 291.60 Ad Value: 699,840

คอลัมน์: cover:t ข้าว เป็นมากกว่าที่เห็น

หน้า: 1(ล่างขวา), 12, 11

PRValue (x3): 2,099,520

Clip: Full Color

2.มีส่วนผสมของวัตถุดิบ

ธรรมชาติ เช่น ไข่ไก่ปลอดสาร

พิษ น้ำมันรำข้าว น้ำตาลทราย

ธรรมชาติ ดอกเกลือ

3.ปราศจากการแต่งสีและ

กลิ่นสังเคราะห์ ใช้กล้วยหอมสดที่มี

ฟอสฟอรัสสูง เพื่อให้ได้กลิ่นและ

รสกล้วยธรรมชาติ และตกแต่งด้าน

บนด้วยกล้วยตาก ที่มีใยอาหารสูง

งาขี้ม่อน ช่วยลดคอเลสเตอรอล

เมล็ดพืชทอง มีเบต้าแคโรทีน และไม่ใส่

วัตถุกันเสีย

เค้กกล้วยหอมจากแป้งข้าวให้

สัมผัสนุ่มฟู รสชาติหวานน้อย เหมาะ

สำหรับคนแพ้งลูเตน

ในแป้งสาลี บรรจุใน

ถ้วยฟอยล์ ขนาด 80

กรัม/ถ้วย พร้อมคุณค่า

โภชนาการ 200 กิโลแคลอรี/ถ้วย แบ่ง

รับประทานได้ 2 ครั้ง/ถ้วย วิธีเก็บรักษา

เมื่อนำออกจากตู้เย็น ให้วางไว้เพื่อคลาย

ความเย็นที่อุณหภูมิห้องแล้วรับประทาน

ได้ทันที เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้ 2 วัน

ต่ำกว่า 4 องศา ได้ 7 วัน แช่ช่องแข็งได้

1 เดือน นับจากวันที่ผลิต



เค้กกล้วยหอมปลอดกลูเตน



กระดากเมล็ดกะเพรา

ทั้งหมด
นี้เป็นส่วนหนึ่งของงาน
วิจัยผลิตภัณฑ์จาก “เมล็ดข้าว” ที่จะนำมา
จัดแสดงในงาน “ประชุมวิชาการข้าวแห่ง
ชาติ” ชมและตระหนักว่า ข้าวไทย...เป็น
มากกว่าที่เห็น

งานประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 5 ในคอนเซ็ปต์ “หนูนานวิจัยข้าวสู่ไทยแลนด์ 4.0” ประกอบด้วย
นิทรรศการ การประชุมเสวนา และการบรรยายพิเศษ อาทิ อนาคตข้าวไทยทำไม่ต้อง 4.0, ทิศทางงานวิจัยข้าว
และตลาดข้าวในอนาคต, การเสวนาเรื่อง Rice Innovation, การบรรยายเรื่อง ทิศทางงานวิจัยด้านการปรับปรุง
พันธุ์ข้าว การแปรรูปและเพิ่มมูลค่า, เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวและโลจิสติกส์ เป็นต้น
ยังมีงานนิทรรศการเทิดพระเกียรติ จัดแสดงเรื่องราวอันเป็นแรงบันดาลใจของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 “พระบิดาแห่งการวิจัยและพัฒนาข้าวไทย” ที่ทรงมี
พระมหากรุณาธิคุณในการวางรากฐานของการพัฒนาข้าวไทยสู่การสานต่อในทุกภาคส่วน
เข้าชมได้ระหว่างวันที่ 23-24 พฤษภาคม 2561 ณ โรงแรมเซ็นทรา ศูนย์ราชการและคอนเวนชัน
เซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ รายละเอียดเพิ่มเติมและลงทะเบียนร่วมงานล่วงหน้าที่นี่ <http://www.arda.or.th>
โทร.0 2579 7435 ต่อ 2208, 2211