भ्याम ac, 562

วันอาทิตย์ที่ 29 มทราคม พ.ศ. 2549

9/929 19

ราธายาโสดาปะ าหารพื้นบ้านโปรตีนสูงไขบันต่ำ

าหร่ายจัดอยู่ในตระกูลพืชแต่อุดมไปด้วย โปรตีนเกือบเทียบเท่ากับเนื้อสัตว์ ญี่ปุ่นเป็น ชาติที่นิยมบริโภคสาหร่ายมากที่สุดในโลก เพราะภูมิประเทศเป็นเกาะและอากาศหนาวสภาพภูมิ อากาศเหมาะกับการเจริญเติบโตของสาหร่าย

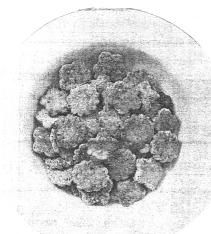
คนไทยแม้บริโภคสาหร่ายเป็นอาหารแต่ เฉพาะภูมิภาคไม่ครอบคลุมเหมือนกับญี่ปุ่น เช่น ผู้คน ในจังหวัดภาคเหนือนิยมบริโภค "ไก" สาหร่ายน้ำจืด ในแม่น้ำโขง ขณะที่คนภาคอีสาน ใน อ.นาเชือก จ.มหาสารคาม และพื้นที่ไกล้เคียง บริโภคสาหร่าย ชนิดหนึ่ง ซึ่งเรียกว่า "สาหร่ายเห็ดลาบ" สาหร่าย ชนิดนี้คือสาหร่ายสีน้ำเงินแกมเขียว (Blue-green alga, Cyanobacterium) ที่มีความสามารถในการ ตรึงไนโตรเจน เนื่องจากสาหร่ายมีลักษณะเป็นแผ่น วุ้นแบนบางคล้ายเห็ดหูหนูสีเขียวที่ขึ้นบนดิน และ ชาวบ้านนิยมเก็บไปทำลาบ จึงได้ชื่อประจำท้องถิ่นว่า "เห็ดลาบ"

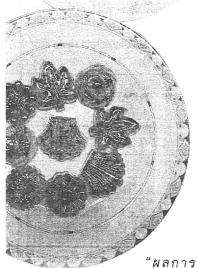
ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความเชื่อว่า สาหร่าย
เห็ดลาบเป็นยาเย็น ช่วยรักษาระบบกระเพาะอาหาร
และลำไล้ เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและใช้
ประโยชน์จากสาหร่ายเห็ดลาบอย่างยั่งยีน สถาบัน
วิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
(วว.) ได้ร่วมกับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
มหาสารคาม สำรวจสาหร่ายเห็ดลาบในพื้นที่ภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือขึ้น

ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการ วว.
กล่าวว่า ชาวบ้านนิยมเก็บสาหร่ายเห็ดลาบไปบริโภค
เป็นประจำทุกปีในฤดูฝน ภายใต้โครงการดังกล่าว
คณะวิจัยได้พัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และ
ประสบความสำเร็จในการศึกษาข้อมูลพื้นฐานสูตร
อาหารที่เหมาะสมในการเพาะเลี้ยงสาหร่ายเห็ดลาบ
และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐาน
สากล เพื่อยกระดับสาหร่ายไทยให้ทัดเทียมกับ
นานาประเทศ

ด้าน คร.อาภารัตน์ มหาชันธ์
นักวิชาการ ศูนย์จุลินทรีย์ วว. กล่าวถึงผล
สำรวจว่า สาหร่ายเห็ดลาบเจริญเติบโต
แพร่กระจายบนดินเค็มในพื้นที่คุ้มครอง
ทรัพยากรธรรมชาติป่าดูนลำพัน ในเชต
อ.นาเชือก พบมากในฤดูฝน เมื่อฝนตกทำให้
สาหร่ายในหน้าร้อนหดตัวเป็นแผ่นบางกรอบ
คล้ายกระดาษ จะดูดซับน้ำฝนขยายตัวเป็นแผ่นวุ้น
บาง ไม่มีรสชาติ มีเนื้อนิ่มหยุ่นแต่กรอบ คล้าย
สาหร่ายทะเล วากาเหมะ

ขณะนี้ผลโครงการวิจัยดังกล่าวประสบความ สำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายเห็ด ลาบทั้งอาหารคาว หวาน ขบเคี้ยว และเครื่องดื่ม ดังนี้ อาหารคาว ได้แก่ ผงโรยข้าว, ลาบ, ซุปใส, ซุป เต้าหู้ และสาหร่ายแผ่นดองเปรี้ยว-เค็ม อาหารหวาน ได้แก่ วุ้นสาหร่าย (รสซาเขียว รสกะทิ) และเจลลี่ สาหร่ายรสผลไม้ อาหารขบเคี้ยว ได้แก่ ทองแผ่น สาหร่าย (รสหวาน รสเค็ม) คุกกี้ บิสกิต และ สาหร่ายแผ่นปรุงรส เครื่องดื่ม น้ำข้าวผสมสาหร่าย รสผลไม้ (สับปะรด กระเจี๊ยบ มะนาว) และน้ำมะนาว สาหร่ายเห็ดลาบ





"ผลการ วิเคราะห์คุณค่าทาง

วเคราะหคุณผาหาง อาหารของสาหร่ายเห็ดลาบจากแหล่ง ธรรมชาติ พบว่า มีโปรตีน 20 เปอร์เซ็นต์ มีกรดอะมิโนจำเป็นอยู่ครบ ถ้วน มีไขมันต่ำเพียง 0.02 เปอร์เซ็นต์ และมีใยอาหารสูงถึง 43 เปอร์เซ็นต์ ส่วนสาหร่าย
เห็ดลาบที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการด้วย
สูตรอาหารที่เหมาะสม พบว่ามีวิตามินเอเพิ่มเป็น
9 เท่า มีกรดอะมิโนจำเป็นเมไทโอนีน และหริป
โดเฟน เพิ่มเป็นประมาณ 5 และ 3 เท่า ตาม
ลำดับ ในขณะที่มีใยอาหารเพียง 1 ใน 16 ส่วน
ของตัวอย่างจากแหล่งธรรมชาติ"

ดังนั้นผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายที่ผลิต ออกมา เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วย ลดความอ้วนได้ และผลการวิจัยยังวิเคราะห์ด้าน จุลินทรีย์ พบว่าไม่มีการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ก่อโรค ในสาหร่ายเห็ดลาบแต่อย่างใด

นอกจากนี้ศูนย์จุลินทรีย์ วว.ยังประสบความ สำเร็จในการอนุรักษ์สาหร่ายเห็ดลาบในระยะยาว โดย การแช่แข็งที่อุณหภูมิ-85 องศาเซลเซียส โดยใช้ได เมทิลซัลฟอกไซด์ 3 เปอร์เซ็นต์ เป็นสารป้องกันเซลล์ ซึ่งจะทำให้สาหร่ายเห็ดลาบไม่สูญพันธุ์ในอนาคต

ปัจจุบันตัวเลขนำเข้าสาหร่ายเพื่อการ บริโภคของญี่ปุ่นในแต่ละปีสูงกว่า 50,000 ตัน ในน้ำหนักแห้ง คิดเป็นมูลค่ากว่า 15,000 ล้านเยน ที่มีแนวโน้มการขยายตัวเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แสดงให้เห็น ว่าผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายมีตลาดที่มีอนาคต รองรับรออยู่

ผู้ประกอบการหรือผู้สนใจทั่วไป สามารถ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและขอรับบริการ เกี่ยวกับสาหร่ายหรือจุลินทรีย์ได้ที่ ศูนย์จุลินทรีย์ วว.โทรศัพท์ 0-2577-9000 ต่อ 9030,9034 ใน วันเวลาราชการ.