

จุฬาฯ ประสบผลสำเร็จ ทำน้ำผลไม้อัดลม

อาจารย์จากภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหารคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งประกอบด้วย ผศ.สุทธิศักดิ์ สุขในศิลป์ รศ.ดร.ชัยยุทธ ฐัญพิทยากุล นายวิสุทธิ พงษ์ศิริวิรัชกุล และนางสาวสิริวรรณ รุกขวิบูลย์ ได้ประสบความสำเร็จในการคิดค้นน้ำผักผลไม้ผสมอัดลมบรรจุขวดเมื่อเร็ว ๆ นี้ โดยมีสูตรที่ใช้ซึ่งเป็นน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำสับปะรด ได้รับความนิยมนับเป็นอันดับหนึ่ง

ผศ.สุทธิศักดิ์ สุขในศิลป์ ผู้วิจัยหลัก ได้กล่าวถึงความ เป็นมาในการคิดค้นครั้งนี้ว่า “น้ำอัดลมที่นิยมบริโภคกัน ในปัจจุบัน ส่วนใหญ่ได้มาจากการนำสารเคมีสังเคราะห์มาปรุงแต่งกลิ่นรส ปรับความหวานด้วยน้ำตาลแล้วบรรจุ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ลงไป ส่วนน้ำผลไม้ที่ได้จากธรรมชาติ แท้ ๆ นั้น ยังไม่มีการนำมาอัดลมจำหน่าย ทั้ง ๆ ที่มีคุณค่าทางอาหารต่อร่างกายมากกว่า น้ำอัดลมที่ขายกันอยู่ทั่วไป และยังทำให้ผู้บริโภคได้รับ กลิ่นรสที่เป็นธรรมชาติซึ่งมี อยู่ในผักผลไม้แต่ละชนิด งานวิจัยนี้จึงได้เลือกผักผลไม้ที่คนไทยมีความคุ้นเคยกันดี

หาซื้อได้ง่ายมีเกือบตลอดปี และราคาพอประมาณจำนวน 12 ชนิด มาทำการทดลอง เพื่อทำผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผสมอัดลม จำนวน 71 สูตร แล้วคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบมากที่สุด”

จากผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบมากที่สุด 3 สูตรได้แก่ สูตรที่ 1 น้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำสับปะรด ในอัตราส่วน 2:1 (ปริมาตรต่อปริมาตร) ซึ่งมีปริมาตรกรด 23 กรัม ใน น้ำ 100 มิลลิลิตร มีน้ำตาล 14 กรัม ในน้ำ 100 กรัม สูตรที่ 2

น้ำสับปะรดผสมน้ำขิงในอัตรา ส่วน 2:1 (ปริมาตรต่อปริมาตร) มีปริมาตรกรด 29 กรัมในน้ำ 100 มิลลิลิตร มีน้ำตาล 14 กรัม ในน้ำ 100 กรัม สูตรที่ 3 ได้จากการนำน้ำมะยมมาผสมกับน้ำมะขามเปียก และน้ำ สับปะรดในอัตราส่วน 3:2:3 (ปริมาตรต่อปริมาตร) มีปริมาตรกรด 25 กรัมในน้ำ 100 มิลลิลิตร มีน้ำตาล 14 กรัม ในน้ำ 100 กรัม เมื่อนำผลิต- ภัณฑ์ทั้ง 3 สูตรมาศึกษาอายุ การเก็บที่อุณหภูมิ 0 ถึง 4 องศาเซลเซียส และ 28 ถึง 32 องศาเซลเซียส พบว่าปริมาณไฮ-โดรเจนที่แตกตัวออกมาจาก กรด ปริมาตรกรด ปริมาณ ของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ ปริ-มาณก๊าซ และจุลินทรีย์ มีการ

เปลี่ยนแปลงน้อยมาก นอก จากนี้ผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้ทั้ง 2 สภาวะคือ ทั้งที่มีการใส่สาร กันเสียและไม่ได้ใส่ เป็นเวลา 45 วัน ยังเป็นที่ยอมรับของผู้ ทดสอบเพราะไม่มีความ แตกต่างกัน

ผศ.สุทธิศักดิ์ได้กล่าว ต่อไปว่า ขณะนี้งานวิจัยกำลัง อยู่ระหว่างการพัฒนาเพื่อ ผลิตในระดับอุตสาหกรรม ซึ่ง คาดว่าในอีก 2-3 ปีข้างหน้า ก็จะสามารถผลิตออกวาง ตลาดได้ และเมื่อนั้นประเทศไทย ก็จะเป็นประเทศแรกที่มี การผลิตน้ำผักผลไม้ผสมอัดลม บรรจุขวดจำหน่ายไปยังผู้บริโภค ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ผลเจรจาสั่งทอที่เจนีวา ให้ค่าเสรีในปีค.ศ. 2000

เสนอแนะให้การค้าสิ่งทอเป็นไปอย่างเสรีในปีค.ศ. 2000 และให้เข้าอยู่ในกลุ่มแกตต์ แต่จะต้องดำเนินการค่อยเป็น ค่อยไปก่อนเปิดเสรี

นายเกริกไกร จีระแพทย์ รองอธิบดีกรมการค้าต่างประเทศ เปิดเผยถึงผลประชุม กลุ่มเจรจาสั่งทอในแกตต์ ซึ่ง ได้มีการประชุมที่นครเจนีวา สวิตเซอร์แลนด์ ที่ประชุม เห็นพ้องที่จะให้การค้าสิ่งทอ

กลับเข้าสู่แกตต์ ในปีค.ศ. 2000 เช่นเดียวกับข้อเสนอของกลุ่ม อาเซียน นอกจากนี้หลาย ประเทศ อาทิ กลุ่มประเทศ นอร์ดิก สหรัฐ และกลุ่มประเทศ ผู้ส่งออกสิ่งทอรายใหญ่ มีความ เห็นว่า ระยะเวลาก่อนที่การ

ค้าสิ่งทอจะเป็นไปอย่างเสรี และกลับเข้าสู่แกตต์นั้น จำ เป็นต้องดำเนินการอย่างค่อย เป็นค่อยไป และมีมาตรการ บางอย่างมารองรับ

นายเกริกไกร กล่าวต่อไป ว่า กลุ่มอาเซียน ยังได้เสนอ ให้มีการพิจารณาปรับปรุง กฎเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการปกป้อง ตลาดของแกตต์ในเรื่องสิ่งทอ ว่าควรมีการนำกลับเข้ามา คุยกันในกลุ่มเจรจาสั่งทอเท่า นั้น จากเดิมที่มีกฎเกณฑ์การ ปกป้องตลาดในข้อตกลงสิ่งทอ ระหว่างประเทศ (MFA) ด้วย