

เพิ่มมูลค่าจากปลายข้าว

สู่เมนู “ไอศกรีมกะทิข้าวมะม่วงเนื้อทอง”



อาจารย์และนักศึกษาเจ้าของผลงาน

เยาวชนเกษตร

พอเข้าสู่ช่วงหน้าร้อนของทุกปี สิ่งที่คุณคนไม่ฝันคือ อยากรจะอยู่ห้องแอร์เย็นๆ มีเมนูอาหารอร่อยๆ ให้รับประทาน พร้อมเสิร์ฟด้วยไอศกรีมรสชาติอร่อยๆ ปิดท้าย คงยากที่จะลืม

แต่จะมีไอศกรีมรสชาติไหนถูกปากคุณบ้าง วันนี้มีเมนูไอศกรีมรสชาติหวานหอมอร่อย มีกลิ่นไอของมะม่วงน้ำดอกไม้ มาแนะนำกัน นั่นคือ “ไอศกรีมกะทิข้าวมะม่วงเนื้อทอง” สูตรคิดค้นจากนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“น้องจ๋อม” นางสาวดาวส่อง สุขแจ่ม นักศึกษาชั้นปี 3 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ม.ราชภัฏพระนคร) เล่าให้ฟังว่า ภายหลังจากได้แนวคิดมาจากอาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ให้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากปลายข้าว



ไอศกรีมที่ได้

เพื่อเป็นการปรับมูลค่าเพิ่มให้แก่ปลายข้าว หลังจากที่คุณส่วนใหญ่ไม่นิยมนำปลายข้าวมาทำเป็นอาหารกัน

ตอนแรกลองทำกับเครื่องตีมาก่อน แต่เนื้อสัมผัสที่ได้ออกมาไม่ดี จึงเปลี่ยนมาเป็นไอศกรีมแทน เพราะเนื้อที่ละเอียดและเนียน

ในตอนแรกๆ ที่ทำจะออกมาเป็นลักษณะเหมือนข้าวเหนียวมูน เลยลองเอามะม่วงมาทำร่วมด้วย ทำให้ผลที่ได้มีรสชาติกลมกล่อมเพิ่มมากขึ้น” สาเหตุที่ไม่ทำทุเรียนหมกทำ เพราะทุเรียนมีกลิ่นฉุน

แต่ละลูก ขนาดสี รสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน ทำให้มีความยุ่งยากและขั้นตอนที่ง่ายสุดเป็นขั้นตอนของการผสม ส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันแล้วนำไปปั่นแรกๆ รสชาติที่ออกมาก็จะเปลี่ยนกันไป เพราะใส่กะทิเยอะ พอทำไปหลายๆ ครั้ง จึงได้สูตรที่ลงตัวและตั้งชื่อว่า “ไอศกรีมกะทิข้าวมะม่วงเนื้อทอง”

น้องจ๋อม บอกสูตรเพิ่มเติมว่า ส่วนคนไหนจะนำสูตรที่ทีมเราคิดค้นได้ไปทำก็ไม่หวงห้าม ซึ่งมีวัตถุดิบในการทำประกอบด้วย

- ปลายข้าวเจ้า 53 กรัม
- กะทิ 130 กรัม
- ครีมสด 120 กรัม
- น้ำตาลทราย 160 กรัม
- กลูโคส 12 กรัม
- นมสด 45 กรัม
- ไข่ขาว 25 กรัม
- มะม่วง 90 กรัม

สำหรับวิธีการทำ มีขั้นตอนดังนี้

- 1 ต้มปลายข้าวเจ้ากับน้ำเปล่าและใบเตยด้วยไฟกลาง ประมาณ 20 นาที จนข้าวสุก
- 2 จึงใส่กะทิ ต้มต่ออีก 10 นาที
3. นำครีมสด น้ำตาลทราย กลูโคส นมสด ไข่ขาว คาราจีแนน ผสมให้เข้ากัน
- 4 นำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่นผสมให้เข้ากัน ให้มีเนื้อที่เนียน และเก็บเข้าภาชนะปิดฝาให้สนิท นำไปแช่ในช่องแช่แข็งเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- 5 จากนั้นนำมาปั่นด้วยเครื่องทำไอศกรีมเป็นเวลา 20 นาที เมื่อได้เป็นไอศกรีมแล้ว เก็บเข้าภาชนะและแช่แข็งในช่องแช่แข็ง เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

6 นำไอศกรีมมาสลับใส่บรรจุภัณฑ์ ส่วนสรรพคุณที่ได้รับจากการรับประทาน ไอศกรีมกะทิข้าวมะม่วงเนื้อทอง คือ โปรตีนจากปลายข้าว ประมาณ 8% ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ ที่สำคัญรับประทานแล้วจะไม่อ้วน ซึ่งรสชาติที่ออกมาจะมีรสชาติที่หวานหอมอบอวลด้วยกลิ่นไอของมะม่วงสุก

ส่วนเรื่องต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ต่อ 1 ถ้วย ราคา 9 บาท ต้นทุนวัตถุดิบ ต่อ 1 ถ้วย ราคา 6 บาท ใช้แรงงาน ประมาณ 4-5 คน และขายในราคา 20 บาท ต่อถ้วย ขนาด 55 กรัม

ผู้สนใจ สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เทเวศร์) โทร. (02) 281-9756-8 ต่อ 2410