https://www.wealthythai.com/en/updates/economy/domestic/1436

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. เปิดตัวนวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา...

WEALTHY THAI

นักวิจัย ม.อ. เปิดตัวนวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง

TAGS: #ม.อ. #สุขภาพ

Share :

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยดอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.ryt9.com/s/prg/3198242
หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง…

RYT9

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.thaipr.net/education/3026926

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

ThaiPR.NET

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

การศึกษา 9 ก.พ. 64 10:21

Facebook Twitter Line

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://thailand.shafaqna.com/TH/AL/1418944

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง…

Thailand News

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา–น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอรินซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย [ ] The post นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ appeared first on ThaiPR.NET.

https://1th.me/wlhOQ

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม'อาหารเพื่อสุขภาพ'ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

นักวิจัย ม.อ.สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม'อาหารเพื่อสุขภาพ'ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

เขียนโดย **บลูชิพ online** 09/02/2021

ล่าสุดสร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัย ม.อ. ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมทั้งเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วง น้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.facebook.com/bluechipthai/posts/282665166581344?__tn__=-R

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม'อาหารเพื่อสุขภาพ'ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

บลูชิพ
9 กุมภาพันธ์ ·

นักวิจัย ม.อ.สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม'อาหารเพื่อสุขภาพ'

ล่าสุดสร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภาระผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัย ม.อ. ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วยเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.m2fnews.com/lifestyle/work-and-life/75315

หัวข้อข่าว : นักวิจัยม.อ.เจ๋งเปิดตัวนวัตกรรม‘อาหารเพื่อสุขภาพ’

นักวิจัยม.อ.เปิดตัวนวัตกรรม‘อาหารเพื่อสุขภาพ’สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุดสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัย ม.อ. ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมทับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

http://www.samilatimes.co.th/?p=63421

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

สามิหลา ไทมส์
www.samilatimes.co.th

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหารมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมีมีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม็โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

Mango
Wine
Mango

https://www.thansettakij.com/content/business/467639

หัวข้อข่าว : วิจัยเพิ่มมูลค่า “เปลือก-น้ำเชื่อม”มะม่วงเบา

วิจัยเพิ่มมูลค่า “เปลือก-น้ำเชื่อม”มะม่วงเบา

08 Feb 2021 11:30 น.

15 Shares

อ่าน 252 ครั้ง

นักวิจัยมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์เจ๋ง ต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มวัสดุเหลือใช้มะม่วงเบา นำน้ำเชื่อม-เปลือกมะม่วงมาทำผลิตภัณฑ์ใหม่ ขยายผลวิจัยสารแมงจิเฟอรินในเปลือกมะม่วงต่อ

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์เจ๋ง ต่อยอด**สร้างมูลค่าเพิ่มวัสดุ**เหลือใช้มะม่วงเบา นำ**น้ำเชื่อม-เปลือกมะม่วง**มาทำผลิตภัณฑ์ใหม่ ขยายผลวิจัยสาร**แมงจิเฟอริน**ในเปลือกมะม่วงต่อ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์(ม.อ.) เปิดเผยว่า จังหวัดสงขลาเป็นแหล่งผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มจำนวนมาก จึงรวมกับศูนย์ประสานงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภูมิภาคภาคใต้ สำรวจพบว่า มีวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต คือ น้ำเชื่อม มะม่วงเบาไม่ได้ขนาดหรือที่สุกเกินไป สามารถนำมาวิจัยเพื่อทำประโยชน์ ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา ม.อ. ตั้งแต่ปี 2561

จากการศึกษาได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

นอกจากนี้ระหว่างวิจัยพบว่า เปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ ได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอางจากวัสดุธรรมชาติ

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า สารแมงจิเฟอรินมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ขณะนี้ได้ร่วมวิจัยกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจำนวนมาก มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

https://www.facebook.com/McotSongkhla/posts/4423232234370425?__tn__=-R

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

อสมท สงขลา
3 กุมภาพันธ์ ·

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอสเบทมะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภาระผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอสเบทมะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

ที่มา::ศูนย์กิจการนานาชาติและสื่อสารองค์กร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

https://1th.me/bjxPB

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ.พัฒนา “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

ไทยแหลมทอง ออนไลน์

นักวิจัย ม.อ.พัฒนา “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

Share Tweet Share Email Share

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้งมะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและไขของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย.

ผศ.ดร.ปุณณาณี ตั้งเกวะผด รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

http://ktslive.com/?p=61540

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.อ.

KTSLIVE

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.อ.

SHARE TWEET SHARE EMAIL COMMENTS

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ. ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้ง ยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ. ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่น ๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“...ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ...” ผศ. ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล กล่าวทิ้งท้าย

https://news.gimyong.com/article/14000

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

Gimyong News

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

เมื่อ: 12:04 น. 3 ก.พ. 64 1226 ครั้ง

ทวีต แชร์ 72 แชร์ 0

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เซ้นซ้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์

ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เซ้นซ้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

"ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ" ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม
Sweet Pickled
Mango

Mango Wine Concentrate

https://www.hooninside.com/news-feed/200198/view/

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

9 ก.พ. 2564 09:31:42 150

สำนักข่าวหุ้นอินไซด์ (8 กุมภาพันธ์ 2564)----------**ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ**

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัย ม.อ. ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.dailynews.co.th/education/824646

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. เปิดนวัตกรรม ‘อาหารสุขภาพ’ สร้างมูลค่าเปลือกมะม่วงเบา

เดลินิวส์

ม.อ.เปิดนวัตกรรม'อาหารสุขภาพ' สร้างมูลค่าเปลือกมะม่วงเบา

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม "อาหารเพื่อสุขภาพ" สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

พุธที่ 10 กุมภาพันธ์ 2564 เวลา 20.00 น.

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ ทีมวิจัย ม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ซึ่งล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่อว่า "มหาวิทยาลัย พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า"..

https://www.thailand4.com/th/L1lA

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

Thailand4

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สุนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.ddpostnews.com/121496/

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

หนังสือพิมพ์ www.ddpostnews.com
ดี ดี โพสต์ นิวส์
DD POST NEWS ข่าวจริง ชื่อตรง มั่นคงในความดี มีคุณธรรม

"เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง" สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

03/02/2021 admin

20 views

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ น้ำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์เปรี้ยวไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ชะอมมะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาลี ตั้งตระผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้รวมกันศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก

ซึ่งหากนำมาไปผ่าจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมส่งกลิ่นกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ มะม่วงไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอสเบ็นมะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ โอกเรียมที่ไม่มีส่วนผสมของนม

ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปีจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อตั้งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาลี กลาวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและในของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงหาวมกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

"ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ" ผศ.ดร.ปุณณาลี กลาวทิ้งท้าย

https://www.facebook.com/pheupuangchonnewspaper/posts/1712395022264771?__tn__=-R
หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

หนังสือพิมพ์ เพื่อปวงชน
3 กุมภาพันธ์ ·

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์
https://www.pheupuangchon.com/?p=114859

PHEUPUANGCHON.COM
“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินท

https://www.pheupuangchon.com/114859/

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

เพื่อชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์
หนังสือพิมพ์ ISSN 1906 - 8433
เพื่อปวงชน
PHEU PUANG CHON NEWSPAPER
pheupuangchon@gmail.com
ทำความจริงให้เป็นข่าว ทำข่าวให้เป็นความจริง

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

03/02/2021 admin

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก

ซึ่งหากนำมาไปน้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ เช่นเดียวกันไร้แอลกอฮอล์ น้ำดื่มสามรส และซอสเบาหวานมะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม

ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาสำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีสารผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อลิงแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวอีกว่า ในอนาคตมีงานวิจัยและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

"ขอขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการทำวัตถุดิบ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ" ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

https://www.banmuang.co.th/news/education/222596

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. เปิดตัวเครื่องดื่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง

บ้านเมือง
เข้มข้น ครบเครื่อง เรื่องข่าว

นักวิจัย ม.อ. เปิดตัวเครื่องดื่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง

วันพฤหัสบดี ที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564, 10.10 น.

ถูกใจ 4 แชร์ 4 Tweet แชร์

ติดตามข่าวด่วน กระแสข่าวบน Facebook คลิกที่นี่

ถูกใจ Tatthep Aummie Hatsakanpiamsuk และคนอื่นๆ อีก 1.2 แสน คนถูกใจสิ่งนี้

นักวิจัย ม.อ. เปิดตัวเครื่องดื่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

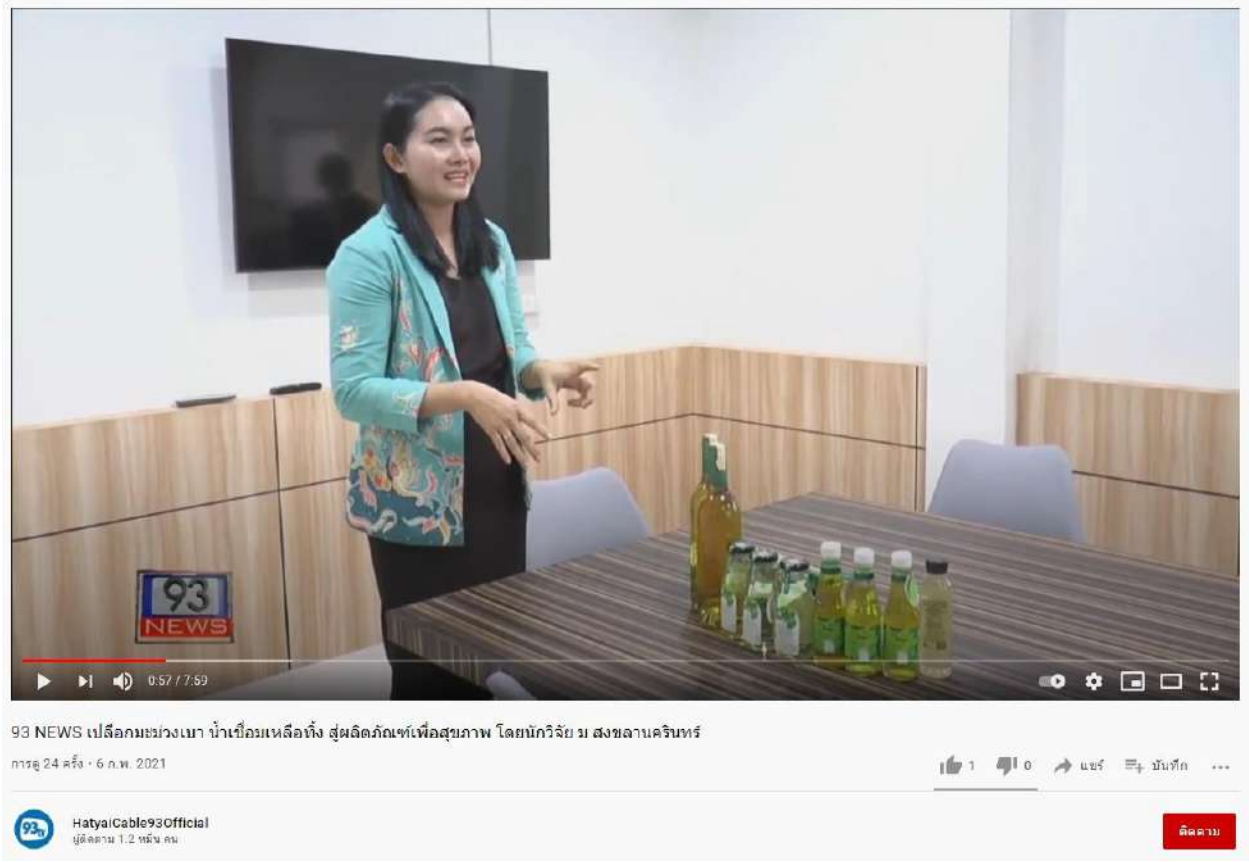
ทั้งนี้ทีมวิจัย ม.อ. ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.youtube.com/watch?v=a0gQneMNnsA

หัวข้อข่าว : เปลือกมะม่วงเบา น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม สงขลานครินทร์



https://www.youtube.com/watch?v=VLP9hPx13qE

หัวข้อข่าว : เพิ่มมูลค่าเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และเครื่อง...

เพิ่มมูลค่าเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และเครื่องสำอาง

การดู 31 ครั้ง • 12 ก.พ. 2021

1 0 แชร์ บันทึก ...

Hicabletv Songkhla
ผู้ติดตาม 5.45 หมื่นคน

ติดตาม

นักวิจัย ม.อ. เพิ่มมูลค่าเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และเครื่องสำอาง

https://www.newswit.com/th/L1lA

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

newswit

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

อังคาร ๐๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ๑๐:๒๑

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม 'อาหารเพื่อสุขภาพ' เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://thainews.prd.go.th/th/news/detail/TCATG210202161053594

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

NNT สำนักข่าว กรมประชาสัมพันธ์
NATIONAL NEWS BUREAU OF THAILAND

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณีกล่าวทิ้งท้าย

https://1th.me/d2XVu

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ม.อ. มีความมุ่งมั่นพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมให้สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล ซึ่งล่าสุด สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทั้งนี้ทีมวิจัยม.อ.ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) น้ำเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ.จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนาน้ำเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป และยังคงมุ่งพัฒนางานวิจัยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอรินอย่างต่อเนื่อง เพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ร่วมงานวิจัยกับสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป เพื่อร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยก้าวไปข้างหน้า

https://www.facebook.com/songlayreview/posts/288152786079126

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

สองเลรีวิว
3 กุมภาพันธ์ ·

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

https://www.facebook.com/taladvikraonews/posts/2531572700481887

หัวข้อข่าว : นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วง...

ตลาดวิเคราะห์ news
11 กุมภาพันธ์ ·

นักวิจัย ม.อ. สุดเจ๋ง เปิดตัวนวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’

สร้างมูลค่าเพิ่มจากเปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง ตอบโจทย์ภาคธุรกิจ

ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) ร่วมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โชว์ผลงานการวิจัยตอบโจทย์ภาคธุรกิจ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้ เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง สู่นวัตกรรม ‘อาหารเพื่อสุขภาพ’ เปิดตัวเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และเครื่องสำอาง พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อยอดสู่ในเชิงพาณิชย์ให้กับผู้ประกอบการ

อ่านต่อ http://www.intvthai.com/index.php?lay=show&ac=article...

https://www.4forcenews.com/177860/

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

หนังสือพิมพ์ข่าว 4เหล่าทัพ

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

03/02/2021 admin

22 views

ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบทมะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม

ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทดมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

"ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ" ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

https://www.facebook.com/WebGimYong/posts/3903471386377441

หัวข้อข่าว : เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

เว็บกิมหยง GimYong.com
3 กุมภาพันธ์ ·

งานวิจัยเปลี่ยนของไร้ค่าให้เป็นมูลค่า

NEWS.GIMYONG.COM

"เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง" สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานคริน

https://www.facebook.com/Hatyaifocus99/posts/1106590019824810

หัวข้อข่าว : ม.อ. เจ๋ง! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

HatyaiFocus - หาดใหญ่โฟกัส

3 กุมภาพันธ์ ·

#หาดใหญ่ ม.อ.เจ๋ง! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

HATYAIFOCUS.COM

หาดใหญ่ | ม.อ.เจ๋ง! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

https://1th.me/j3Vjj

หัวข้อข่าว : ม.อ. เจ๋ง! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

HATYAI FOCUS

หาดใหญ่ | ม.อ.เจ๋ง! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ เช่นเช่นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอสบ๊วยมะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เช่นเช่นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอสบ๊วยมะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปีจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

https://www.facebook.com/samilatimesfan/posts/3494467410650701

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

สมิหลา ไทมส์

3 กุมภาพันธ์ ·

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

http://www.samilatimes.co.th/?p=63421

https://www.facebook.com/MGR.Online.South/posts/3982783185075070

หัวข้อข่าว : สร้างมูลค่า! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย...

MGR Online ภาคใต้
3 กุมภาพันธ์ ·

สร้างมูลค่า! “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

.

ศูนย์ข่าวหาดใหญ่ - นักวิจัย ม.สงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำ “เปลือกมะม่วงเบา” และ “น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

.

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลา มีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิต และปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์

.

ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้ มาศึกษา และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือเครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปีจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

.

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่า “เปลือกมะม่วง” มีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อม และผู้มีริโภค

.

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้น และพัฒนางานวิจัย โดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหารเครื่องสำอาง และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือก และใบของมะม่วงน้ำดอกไม้ และมะม่วงมหาชนก ที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

.

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่า เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

.

#MGROnlineภาคใต้
#เปลือกมะม่วงเบา
#น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง
#นักวิจัยสงขลานครินทร์

https://www.facebook.com/songkhlamedia/posts/3603800069738021

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

สงขลามีเดีย
2 กุมภาพันธ์ ·

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องเทศ พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือ ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินงานวิจัยได้ค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและน้อย จึงได้นำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมจนได้สารแมงจิเฟอรินออกมากับน้ำ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องเทศ ซึ่งคนทั่วไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ไม่มีส่วนผสมของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวต่ออีกว่า ในอนาคตยังคงมุ่งเน้นและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกมะม่วงมาสกัดเป็นสารแมงจิเฟอริน ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหารเครื่องเทศ และอื่นๆ ซึ่งขณะนี้ได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกับอาจารย์จากสถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการนำเปลือกและใบของมะม่วงน้ำดอกไม้และมะม่วงมหาชนกที่เหลือทิ้งจากธนาคารผลไม้ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

“ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เป็นการกำจัดขยะ ซึ่งก่อประโยชน์แก่นักวิจัย ชุมชน และประเทศชาติ” ผศ.ดร.ปุณณาณี กล่าวทิ้งท้าย

https://www.facebook.com/radiosongkhla1/posts/3375152562593289

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

สวท.สงขลา กรมประชาสัมพันธ์
2 กุมภาพันธ์ ·

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

.

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เซ็มซันไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องสำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

.

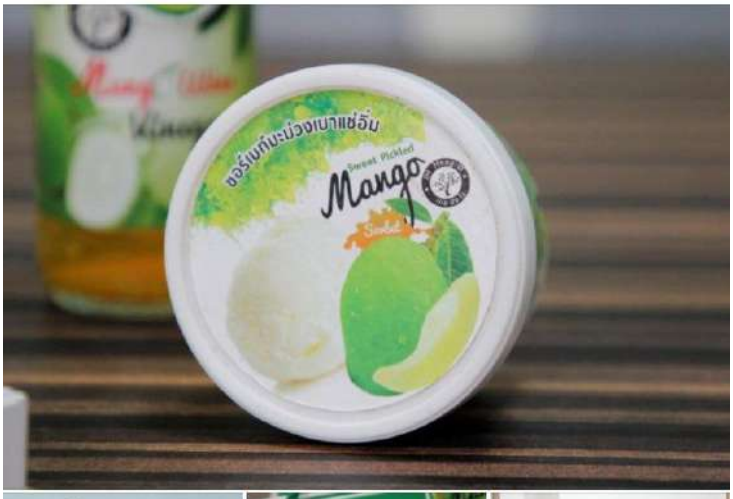
ผศ.ดร.ปุณณเาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก ซึ่งหากนำมาใช้ซ้ำจะทำให้มะม่วงแช่อิ่มมีอายุการใช้งานสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) ทำให้น้ำเชื่อมดังกล่าวกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิจัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง มะม่วงเบาที่ไม่ได้ขนาด และมะม่วงสุกที่ไม่สามารถนำไปทำมะม่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เซ็มซันไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู และซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม หรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม

.

ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน อีกทั้งยังได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และมีผู้ประกอบการสนใจเข้ารับการถ่ายทอด

สุธิดา พฤกษ์อุดม / สวท.สงขลา รายงาน 2 ก.พ. 64

https://www.facebook.com/217919441649966/posts/3375152562593289/



https://www.siamfocustime.com/87257/

หัวข้อข่าว : “เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

ข่าว ทันโลก เพื่อคุณ สยามโฟกัสไทม์
หนังสือพิมพ์ ISSN 2539-7273

“เปลือกมะม่วงเบา-น้ำเชื่อมเหลือทิ้ง” สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยนักวิจัย ม.สงขลานครินทร์

03/02/2021 admin

48 views

นักวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพิ่มมูลค่าเศษวัสดุเหลือใช้ นำเปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง พัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชู ซอร์เบท์มะม่วงเบาแช่อิ่ม และเครื่องคำอาง พร้อมต่อยอดงานวิจัยร่วมกับผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม

ผศ.ดร.ปุณณาณี สัมภวะผล รองผู้อำนวยการองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เปิดเผยว่า เนื่องจากจังหวัดสงขลามีผู้ประกอบการที่ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก จึงได้รวมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคใต้ ลงพื้นที่เพื่อสำรวจกระบวนการผลิตและปัญหาของผู้ประกอบการ โดยพบว่าน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่ม ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้อีก

ซึ่งหากนำมาไปทำชาทำให้ผะน่วงแช่ผะน้ำยาการใช้งานดื่ม และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทางให้นำเนื้อผลไม้ตากลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ทางทีมวิสัยจึงได้นำเอาน้ำเชื่อมเหลือทิ้ง และวุ้นมาทำไปใช้ได้มากขึ้นและน่วงยาวที่ไม่สามารถนำไปทำผะน่วงแช่อิ่มได้มาศึกษาและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ เครื่องดื่มไซเดอร์ผะน่วงเมาไร้แอลกอฮอล์ ไวน์ผะน่วงไร้แอลกอฮอล์ น้ำผึ้งผะน่วง และซอสผะน่วงเมาระเบียง หรือ ไซเดอร์ครับที่ใช้น้ำผสมของผะ

ภายใต้การสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาวัสดุและอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยใช้ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่ปี 2561 จนถึงปัจจุบัน ยึดทั้งนี้ได้นำผลผลิตเกี่ยวกับการทำธุรกิจ กับ สำนักงานวิสาหกิจชุมชนแห่งชาติ และได้ทดลองดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์ จนสามารถเป็นผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาด และวัสดุประกอบทราสยใจเข้ารับการทานกอด

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินการวิจัยได้พบการเปลี่ยนแปลงสีสรรและเริ่มเน่าเสีย ซึ่งเป็นสาเหตุที่ปัญหาใหญ่ต่อการดำเนิน ปกติจะสกัดออกมาได้ยากและช้อย ทั้งได้นำเนื้อผลมะม่วงมาทดลองทำให้สามารถเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์ได้ง่าย จนสามารถเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง ซึ่งสกัดทั้งไปสามารถนำไปใช้ได้ เพราะเป็นวัสดุธรรมชาติ ไม่มีสารเคมีของสารเคมี มีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค

ผศ.ดร.ปุณณวดี กล่าวต่อถึงว่า ในอนาคตยังคงต่อยอดและพัฒนางานวิจัยโดยการนำเปลือกและน้ำเชื่อมมาสกัดเป็นสารแอนติออกซิแดนท์ ซึ่งมีมูลค่าทางการตลาดสูง สามารถต่อยอดเป็นอาหาร เครื่องสำอาง แคปซูล ซึ่งผมมีได้ดำเนินงานวิจัยร่วมกันสามารถนำกลุ่มพระผลเหลือทิ้งจากธรรมชาติ ตลาดประชาชนแบบดั้งเดิมจำคุณภาพการตลาดกระบือ ซึ่งมีเป็นจำนวนมากต่อปี มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

"ขอบคุณสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้การสนับสนุนงานวิจัย โดยการนำเอาวัสดุเหลือใช้ประเภทเนื้อมูลล่างเสีย เป็นการทำลายออก ซึ่งต่อประโยชน์มากวิจัย ขอบคุณ และประเทศไทยด้วย" ผศ.ดร.ปุณณวดี กล่าวทิ้งท้าย