

หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ

หัวข้อข่าว : ม.อ. ผลิตเครื่องตีมมะม่วงเบา

ม.อ.ผลิตเครื่องตีมมะม่วงเบา

ผศ.ดร.ปุ่นณาณี สัมภาวะผล รองผอ.สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร และสำนักวิจัยและพัฒนา ม.อ. ร่วมกันวิจัยและพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้เปลือกมะม่วงเบาและน้ำเชื่อมเหลือทิ้งสู่นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากพบว่าผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำน้ำเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ จึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ. จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนา น้ำเชื่อมเป็นนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องตีมไซเคอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์, น้ำส้มสายชู และซอร์เบทมะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม จากนั้นจะพัฒนาต่อยอดสารแมงจิเฟอรินจากเปลือกมะม่วงเพื่อต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องสำอาง และอื่นๆ โดยวิจัยร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) และมหาวิทยาลัยแม่โจ้.

หนังสือพิมพ์เดลินิวส์

หัวข้อข่าว : ม.อ. เจ๋งเพิ่มมูลค่าเปลือกมะม่วงเบา



ม.อ. เจ๋งเพิ่มมูลค่าเปลือกมะม่วงเบา

ผศ. ดร. ปุณณานิ สัมภาวะผล รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร ม.สงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า ทีมวิจัย มอ. ได้ร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาคภาคใต้ ลงพื้นที่สำรวจพบว่าผู้ประกอบการใน จ.สงขลา ผลิคมะม่วงเบาแช่อิ่มเป็นจำนวนมาก และกระบวนการผลิตไม่สามารถนำกากเชื่อมที่เหลือจากการหมักมะม่วงแช่อิ่มกลับมาใช้ซ้ำได้ เพราะทำให้มะม่วงแช่อิ่ม

มีอายุสั้น และไม่ผ่านการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กากเชื่อมจึงกลายเป็นเศษวัสดุเหลือทิ้ง ม.อ. จึงดำเนินการวิจัยและพัฒนากากเชื่อมที่เหลือใช้ในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน พร้อมกับเข้าอบรมการทำธุรกิจกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ และได้ทุนมาดำเนินงานวิจัยเชิงพาณิชย์

ล่าสุดเปิดตัวนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สู่การจำหน่ายในเชิงพาณิชย์สำเร็จ ประกอบด้วย เครื่องดื่มไซเดอร์มะม่วงเบาไร้แอลกอฮอล์, ไวน์, ไวน์เข้มข้นไร้แอลกอฮอล์, น้ำส้มสายชู และซอร์เบทมะม่วงเบาแช่อิ่มหรือไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม อีกทั้งยังค้นพบว่าเปลือกมะม่วงมีสารแมงจิเฟอริน ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่สกัดได้ยากและมีปริมาณน้อย ได้ทำเปลือกมะม่วงมาหมักร่วมกับสารแมงจิเฟอรินออกมากับกาก กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม รวมทั้งเป็นสารตั้งต้นของเครื่องสำอาง นับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัสดุที่เหลือใช้สู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมพร้อมจะถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการทั่วไป

๖๖๖๖๖๖๖๖