

‘มรภ.สงขลา’เจ๋งคว้ารางวัล นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

ดร.จิตติมา พานิชย์ อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เปิดเผยว่า เมื่อเร็วๆ นี้ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร ทีม SKRU Gangster ประกอบด้วย น.ส. อาอี๊ยะห์ และชาว น.ส.นาฟีละห์ สะอี่ น.ส.ซารีนา อาแซ น.ส. นิตยาดี สุขเกษ น.ส.มาลิณี มะประสิทธิ์ และ ไออลดา ศาตীন ภายใต้การควบคุมดูแลของตนและ ผศ.ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง อ.ชนิษฐา หมวดเอียด ได้รับรางวัลรองชนะเลิศการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร : นวัตกรรมเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออุตสาหกรรม ในงาน PSU-FoSTAT Food Innovation Contest South Region 2019 จากผลงานคิดค้นผลิตภัณฑ์เยลลี่ Jelly Boost เวียโปรตีนผสมแทนตะวันเสริมสาหร่ายสไปรูลิน่า รับเงินรางวัล 5,000 บาท และเป็น 1 ใน 2 ทีมที่ได้รับคัดเลือกให้ไปแข่งขันในระดับประเทศ โดยมีทีมที่เข้าร่วมแข่งขันจากมหาวิทยาลัยต่างๆ ในพื้นที่ภาคใต้รวม 21 ทีม

ดร.จิตติมากล่าวต่อว่า นักศึกษามีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเวียโปรตีนให้มีความหลากหลายยิ่งขึ้น โดยปรับเปลี่ยนลักษณะของเวียโปรตีนจากรูปแบบขงคัม ให้อยู่ในรูปของเยลลี่สำหรับรับประทานก่อนหรือหลังออกกำลังกาย ช่วยเพิ่มความสดชื่นในการพักผ่อนและรับประทานง่ายขึ้น ด้าน น.ส.อาอี๊ยะห์ และชาว นักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มรภ.สงขลา หนึ่งในทีมวิจัยกล่าวว่า ตนและเพื่อนๆ ต้องการเพิ่มปริมาณใยอาหารให้กับผลิตภัณฑ์เยลลี่เวียโปรตีน โดยการเติมแทนตะวันซึ่งเป็นแหล่งของอินซูลินและฟรุกโตส โอลิโกแซ็กคาไรด์ ที่มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติกให้แก่เชื้อจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหารลงไปผลิตภัณฑ์เยลลี่ด้วย

หากได้วางจำหน่ายในท้องตลาดจะช่วยเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้บริโภค การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่เวียโปรตีนที่ได้จะสามารถใช้เป็นพื้นฐานในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เยลลี่เวียโปรตีนที่มีการเติมเม็ดบีดส์ชนิดอื่นๆ หรือเติมแต่งกลิ่นหรือรสชาติที่หลากหลายมากยิ่งขึ้นได้ในอนาคต