

เอกสารเผยแพร่งานวิจัย

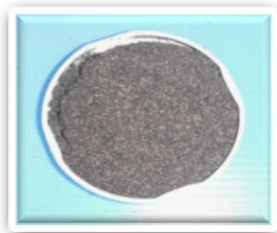
เรื่อง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารจากรำข้าวหอมนิล

โดย ผศ. บุญยกฤต รัตพันธุ์ และคณะ

รำข้าวหอมนิลเป็นส่วนที่เหลือจากการสี ซึ่งเป็นที่สะสมสารที่ทำให้เกิดสี ซึ่งสารดังกล่าวช่วยให้ร่างกายมนุษย์ป้องกันโรคร้ายที่สำคัญต่าง ๆ และทำให้สุขภาพดี ร่างกายแข็งแรง และทำให้อ่อนกว่าวัย และเมื่อพิจารณาสารสกัดจากรำข้าวหอมนิลนั้นพบว่าอุดมไปด้วยน้ำมันธรรมชาติ วิตามินอีและบี คอมเพล็กซ์ และรงควัตถุ เช่นกัน โดยเฉพาะ anthocyanin ที่ช่วยทำให้เส้นผมดำ นุ่มสลวย ไม่แตกปลาย ทำให้มีการไหลเวียนของเส้นเลือดฝอย ช่วยบำรุงรากผมให้แข็งแรง เป็นผลให้เส้นผมไม่หลุดร่วงง่าย รงควัตถุยังกระตุ้นให้ผมมีสีเข้มขึ้นตามธรรมชาติ ชะลอการเกิดผมหงอกก่อนวัยอันควร นอกจากนี้ยังพบ โค เอ็มไซม์ คิว เท็น (Q-enzyme Q10) ที่ช่วยต่อต้านสารอนุมูลอิสระ ลดรอยจุดต่างดำ ชะลอความเสื่อมของเซลล์ ดังนั้น คณะผู้วิจัยและกลุ่มผู้ผลิตข้าวชุมชนบ้านหนองบึงไก่อ ตำบลนาบ่อคำ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เห็นความสำคัญดังกล่าวจึงได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากรำข้าวหอมนิลเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารคือ ผลิตภัณฑ์คุกกี้จากรำข้าวหอมนิล และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารคือ ผลิตภัณฑ์ผงขัดผิวจากรำข้าวหอมนิล

ผลิตภัณฑ์คุกกี้จากรำข้าวหอมนิล



นำรำข้าวหอมนิลมานึ่งนาน 15 นาที

ผสมส่วนผสมตามสูตร โดยใช้รำข้าวหอมนิลทดแทนแป้งร้อยละ 15

ส่วนผสม(กรัม)	สูตร
แป้งสาลีอเนกประสงค์	340+รำ 60
เนยสด	300
เนยขาว	-
น้ำตาลทราย	200(ไอซิ่ง)
ไข่ไก่	100
เกลือ	-
ผงฟู	3
กลีเซอรีน	3



ทำการผลิตคุกกี้ โดยร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ รวมกัน 2 ครั้ง แล้วตีเนยกับน้ำตาลทรายจนน้ำตาลละลาย(ขึ้นขาว) ใส่ไข่ ตีด้วยความเร็วสูง ใส่แป้งที่พักไว้ ตีด้วยความเร็วต่ำ ใส่กลีเซอรีน ผสมให้เข้ากัน นำออกจากเครื่อง นำไปหยอดลงในถาดที่ทาเนยขาว นำเข้าอบ 180 องศาเซลเซียส จนสุก ประมาณ 15-20 นาที แซะคุกกี้ออกจากถาด ทิ้งให้เย็น บรรจุใส่ถุงพลาสติก



ผลิตภัณฑ์ผงขัดผิว



ผงขัดผิวจากรำข้าวหอม
นิลที่มีน้ำตาลทรายแดง
เป็นส่วนผสม

ผงขัดผิวจากรำข้าว
หอมนิลที่มีเกลือเป็น
ส่วนผสม

ผงขัดผิวจากรำข้าวหอม
นิลที่มีผงฟูเป็นส่วนผสม

จากการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงขัดผิว 3 สูตร คือ ผงขัดผิวจากรำข้าวหอมนิลที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทรายแดง, เกลือป่น และผงฟู พบว่าผลิตภัณฑ์ผงขัดผิวจากรำข้าวหอมนิลที่ผสมกับผงฟูได้รับคะแนนความพึงพอใจในคุณลักษณะด้านต่างๆ สูงสุด



ถ่ายทอดองค์ความรู้จากการวิจัยสู่ชุมชน



ขอขอบคุณกลุ่มผู้ผลิตข้าวชุมชนหนองปั้งไก่อำเภอโคกโพธิ์ไชย จังหวัดขอนแก่นที่เข้าร่วมโครงการและได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม