

ชื่อโครงการ ผลิตภัณฑ์จากพืชให้สี พืชให้กลิ่นและพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหารเพื่อการอนุรักษ์ และเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์

ผู้รับผิดชอบ นางพนอจิต นิติสุข

หน่วยงาน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตกาฬสินธุ์

บทนำ

สำหรับโครงการนี้มีความมุ่งหวังที่จะใช้ประโยชน์จากพืชให้สี พืชให้กลิ่นและพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหารเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์ โดยการนำพืชที่ให้สีมาเพิ่มมูลค่าตามคุณประโยชน์ที่มี ซึ่งจะทำการผลิตเป็นผงเพื่อใช้ประโยชน์ในการใช้กับอาหารเพื่อทดแทนสารปรุงแต่ง สี กลิ่น รสชาติที่สังเคราะห์ ซึ่งในกระบวนการผลิตผงให้สี กลิ่น และรสชาตินี้สามารถถ่ายทอดสู่กลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน รวมถึงผู้สนใจทั่วไป โดยในโครงการนี้ได้จัดกลุ่มพืชที่จะนำมาผลิตผงปรุงแต่ง สี กลิ่น รสในอาหารออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 สมุนไพรให้สี กลุ่มพืชให้สีที่จะนำมาผลิตผงสีได้แก่ ดอกอัญชัน ฝาง ดอกพุดซ้อน มะนาวโห่ กลุ่มที่ 2 พืชให้สีและกลิ่นได้แก่ ใบเตย กลุ่มที่ 3 พืชปรุงแต่งรสชาติ ได้แก่ มะกอกป่า และ ย่านาง

ในประเทศไทยพบว่ามีพืชที่ใช้เป็นอาหารหลายชนิดที่สามารถนำมาสกัดเป็นผงสีผสมอาหารได้ ซึ่งนอกเหนือจากได้สีสันทรงทนในผลิตภัณฑ์อาหารแล้ว สีผสมอาหารจากธรรมชาติยังมีสารต้านอนุมูลอิสระที่ก่อให้เกิดประโยชน์อย่างต่อร่างกาย ฉะนั้นในโครงการจึงมีความประสงค์ที่จะทำการรวบรวมพืชที่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าโดยการนำผลิตผงปรุงแต่งสี กลิ่นรส ในอาหารและทำการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยอบรมเชิงปฏิบัติการในด้านการผลิตและการนำมาใช้ประโยชน์ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์พืชสีผสมอาหาร พืชให้กลิ่น และพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหาร รูปแบบต่างๆ ที่ได้จากพืชสมุนไพร
2. เพื่อหารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์พืชสีผสมอาหาร พืชให้กลิ่น และพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหารในเชิงพาณิชย์

วิธีการดำเนินงาน กิจกรรมดำเนินงาน เป็นดังนี้

1 รวบรวมพันธุ์พืชกลุ่มจำแนกออกเป็นกลุ่มต่าง ๆ เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ เพื่อศึกษาลักษณะทั่วไป เช่น สายพันธุ์ แหล่งที่ปลูก เป็นต้น ซึ่งในการดำเนินการจะแบ่งกลุ่มของพืชที่ต้องการศึกษา เป็นดังนี้

1.1 พืชกลุ่มให้สี ได้แก่ อัญชัน และฝาง

1.2 พืชกลุ่มให้กลิ่น ได้แก่ ใบเตย

1.3 พืชกลุ่มใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหาร ได้แก่ มะกอกป่า

2. การเพิ่มมูลค่าแก่พืชกลุ่มให้สี กลิ่น โดยผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติอาหารเชิงอุตสาหกรรม

ผลการดำเนินงาน

1 ได้รวบรวมพันธุ์พืชกลุ่มจำแนกออกเป็นกลุ่มต่าง ๆ 3 กลุ่ม ได้แก่ เพื่อศึกษาลักษณะทั่วไป เช่น สายพันธุ์ แหล่งที่ปลูก เป็นต้น ซึ่งในการดำเนินการจะแบ่งกลุ่มของพืชที่ต้องการศึกษา เป็นดังนี้

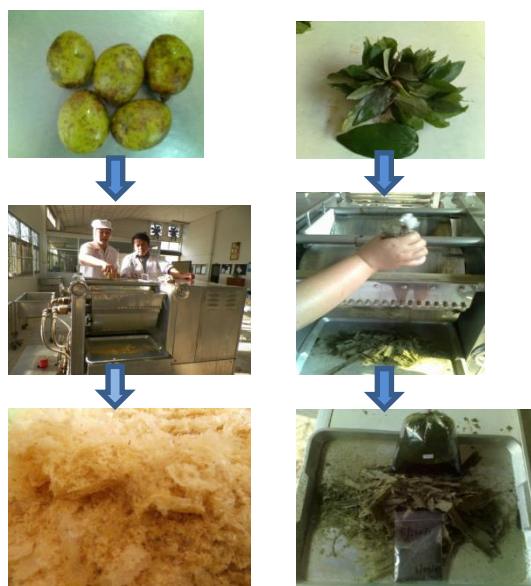
1.1 พืชกลุ่มให้สี ได้แก่ อัญชัน เมล็ดดอกพุท และฝาง



1.2 พืชกลุ่มให้กลิ่น ได้แก่ ใบเตย



1.3 พืชกลุ่มใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหาร ได้แก่ มะกอกป่า และย่านาง



2. การเพิ่มมูลค่าแก่พืชกลุ่มให้สี กลิ่น โดยผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติอาหารเชิงอุตสาหกรรม



สรุปผล

จากการดำเนินโครงการนี้ สามารถผลิตผงสี ผงให้กลิ่น และผงปรุงแต่งรสชาติอาหาร จากดอกอัญชัน เมล็ดดอกพุท ผาง ใบเตย และ มะกอกป่า ได้ โดยผงสีที่ได้จากฟางมีเฉดสีแดงแตกต่างกันด้วยคุณลักษณะเฉพาะของฟางซึ่งเป็นรวงควัตถูกกลุ่มให้เฉดสีชมพูถึงแดง ผงให้สีและกลิ่นจากใบเตยสามารถผลิตเป็นผงในเตยที่มีสีเขียวสด ส่วนการผลิตผงปรุงแต่งรสชาติจากผลมะกอกป่า สามารถเป็นผงมะกอกที่สามารถปรุงแต่งอาหารได้

ข้อเสนอแนะ

การดำเนินโครงการนี้สามารถผลิตเป็นผงให้สี ให้กลิ่น และปรุงแต่งรสชาติได้ แต่เนื่องจากยังไม่ได้มีการศึกษาด้านการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ สารสำคัญที่มีในผลิตภัณฑ์ และไม่สามารถคาดการณ์ได้ว่าผงให้สี ให้กลิ่น และปรุงแต่งรสชาติ จะมีอายุการเก็บรักษาได้นานหรือไม่ ซึ่งถ้ามีการศึกษาเพิ่มเติม จะทำให้ทราบค่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้