

ภาคผนวกที่ 1

สรุปการประชุมระดับกรม

“Development of Nutraceutical and Functional Food Industry in Thailand”

ระหว่างวันที่ 17 – 18 กุมภาพันธ์ 2542

1. การรวบรวมข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ Nutraceutical และ Functional Food ของสถาบันต่าง ๆ ที่เข้าร่วมประชุม

- ภาควิชาเคมีอาหาร มหาวิทยาลัยมหิดล มีการวิจัยเกี่ยวกับสมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยผลิตสมุนไพรเป็น nutraceutical food ในรูปอัดเม็ด

- ภาควิชาเภสัชพฤกษศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เน้นการวิจัยเกี่ยวกับ herbal medicine กำลังทำการวิจัยเกี่ยวกับขมิ้นชัน เคยเสนอรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เรื่องแผนการวิจัยเกี่ยวกับสมุนไพรในแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 8 โดยกำหนดสมุนไพรที่ควรวิจัย คือ สมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับการรักษาโรคระบบทางเดินอาหาร ระบบการหายใจและผิวหนัง

- ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล มีการศึกษาด้าน dietary fiber จากผักและเศษผักจากตลาด มีการศึกษาการอัดเม็ด โดยทดลองใช้ทั้งรูป soluble และ non soluble fibers ผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น บะหมี่ คุกกี้ ไอศกรีม และโจ๊ก

- ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มีการศึกษาในรูปปัญหาพิเศษ โดยใช้เส้นใยพืชที่นำเข้ามาเสริมในน้ำผลไม้ และสนใจจะทำวิจัยเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหารและการเก็บรักษาเครื่องแกง

- ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีการศึกษาวิจัยสารที่มีประโยชน์จากพืชหัวการสกัดสาร anthocyanin จากกระเจี๊ยบ การผลิตสารทดแทนน้ำตาล และ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มีการศึกษาทางด้านองค์ประกอบทางเคมีของพืชสมุนไพรหลายชนิด

- ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการวิจัยด้าน lecithin จากถั่วเหลือง การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันมะพร้าว การเสริมเส้นใยในอาหาร เช่น คุกกี้ การใช้สารทดแทนหรือลดความหวานและไขคุณภาพ
- ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทำการวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทางโภชนาบำบัด การเสริมเส้นใยอาหารในอาหารต่าง ๆ การทำลูกอมกระเจี๊ยบอัดเม็ด นอกจากนี้มีการวิจัยเกี่ยวกับว่านหางจระเข้และตะไคร้หอม
- ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการรวบรวมสาหร่ายและวิเคราะห์องค์ประกอบที่น่าสนใจเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์จากสาหร่าย การศึกษา fatty acid profiles ของสัตว์น้ำจืดและน้ำเค็ม การสกัดสารที่มีประโยชน์จากหอยแมลงภู่ และวัสดุเศษเหลือของอาหารทะเล เช่น กรดไขมันไม่อิ่มตัว Ca, chitin และ chitosan
- ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยนเรศวร สนใจจะทำวิจัยด้านอาหารเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุ บรรจุขวดและกระป๋อง (เช่น การเสริมเส้นใย การหาสารทดแทนเกลือ) และขนมปังเพื่อสุขภาพ
- คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับโครงการหลวง ผลิตขนมอบที่มีแคลเซียมสูง อาหารที่มีแคลอรีต่ำและชาสมุนไพร นอกจากนี้มีการวิจัยสารสกัดจากสาหร่ายเกลียวทอง และเครื่องดื่มจากมอลท์
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มีการศึกษาวิจัยด้านการสกัดสาร pigment และ antioxidant เพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์เนื้อ มีห้องปฏิบัติการ animal cells โดยเฉพาะ T-cell
- ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ทำการวิจัยด้านเส้นใยอาหาร รำข้าว เปลือกโกโก้ โดยนำไปเสริมในอาหารคุกกี้และน้ำผลไม้ การผลิตข้าวพอง การเตรียมซูปก้อนจากส้มแขก การสกัดสาร antioxidant จากถั่วต่าง ๆ chitin และ chitosan การสกัดน้ำมันปลา และเอนไซม์จากวัสดุเศษเหลือจากอาหารทะเล
- ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ทำการวิจัยด้านการผลิต monoglyceride และกรดไขมันจากน้ำมันปาล์ม และการเพิ่มกรดไขมันไม่อิ่มตัว พวกโอเมก้า 3 ในน้ำมันปลา

- ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ มีการวิจัยเรื่องการเพิ่มเส้นใยในคุกกี้ ขนมปังและขนมขบเคี้ยว วุ้นสวรรค์ การสกัดสาร antioxidant จากมะเขือเทศ การผลิตกลิ่นหอมจากจุลินทรีย์ การผลิตขนมประเภทวุ้น โดยใช้ glucomannan

- กรมส่งเสริมการเกษตร ส่งเสริมการปลูกพืชไร่ พืชสวน พืชน้ำมันและพืชเศรษฐกิจอื่น ๆ การผลิตพืชสมุนไพร พืชผักปลอดสารพิษ ด้านเคหกิจการเกษตร มีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ

- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีงานวิจัยด้านวุ้นมะพร้าวรูปเส้นใยแห้ง การศึกษา antioxidant และ antimutagenicity ในพืชผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ การสกัดกลิ่นจากสารธรรมชาติ อาหารเสริมเด็กอ่อน โปรีตีนเกษตร นอกจากนี้มี facility ด้านการผลิตระดับ pilot plant และระดับอุตสาหกรรม และมีห้องสัตว์ทดลอง ซึ่งสามารถทดสอบทางด้าน nutrition และ toxicity

- โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา มีสายการผลิตผลิตภัณฑ์นม โรงสีข้าว น้ำผักและน้ำผลไม้ ทำการผลิตสาหร่ายเกลียวทองใส่แคปซูล เห็ดหลินจือแห้งและผงบรรจุแคปซูล ยินดีให้ความร่วมมือในการผลิตระดับอุตสาหกรรม

- บริษัท NR. Industry จำกัด ทำการผลิตเครื่องจักรที่ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตยา ให้คำแนะนำแก่ผู้ผลิตยาแผนโบราณในการแปรรูประดับอุตสาหกรรมและการพัฒนารูปแบบของตัวยาให้เหมาะสมยินดีให้ความร่วมมือกับนักวิจัยในการแปรรูประดับ pilot plant และระดับอุตสาหกรรม

- บริษัทคันทันน้ำเต้าทอง จำกัด ผลิตยาขมและยาหวานน้ำเต้าทอง สนใจเรื่องงานวิจัยด้านสมุนไพรของนักวิชาการจากสถาบันต่าง ๆ แต่พบปัญหาอุปสรรคคือเขาไปปฏิบัติจริงไม่ได้ ควรมีการร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างเอกชนและนักวิจัยเพื่อให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยี อุปสรรคอีกอย่างคือ กฎหมายเกี่ยวกับยาสมุนไพร ยังมีข้อจำกัดอีกมาก ควรมีการแก้ไข