



ข้าวไทย 360 องศา ซูเปอร์ฟู้ดจากภูมิปัญญา 10

● บุกรก กุแสด กรุงเทพธุรกิจ

นอกจากข้าวหอมมะลิไทยซึ่งได้รับการยอมรับว่าเป็นข้าวที่ดีที่สุดในโลกแล้ว พันธุ์ข้าวไทยอื่นๆ ยังเป็นที่รู้จักในฐานะหนึ่งในบรรดาธัญพืชที่เป็น “ซูเปอร์ฟู้ด” หรือสุดยอดอาหารที่ให้คุณค่าสูงมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งเซลล์มะเร็ง ดีต่อสุขภาพและช่วยลดอ้วน ส่วนเป็นแนวโน้มของไลฟ์สไตล์ผู้บริโภคในปัจจุบัน และเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ขับเคลื่อนประเทศให้มั่นคงและยั่งยืน

เวทีเสวนา “Rice Innovation” ในงานประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 5 สรุปชัดว่า แนวทางการพัฒนานวัตกรรมข้าวเป็นเรื่องสำคัญและละเอียดอ่อน ต้องศึกษาข้อมูลความต้องการของกลุ่มเป้าหมายก่อนการลงทุนผลิตสินค้า ที่สำคัญจะต้องคิดให้รอบด้านและครอบคลุมทุกมิติ เพราะปัจจุบันเทคโนโลยีและพฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงเร็วมาก

คิดรอบด้าน-สร้างสตอรี่

นายวัลลภมานะธัญญา ประธานกรรมการบริหาร บริษัท บางซื่อโรสไฟฟ้ายั่งยืน จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายข้าวตราหงษ์ทอง กล่าวว่า นวัตกรรมจากข้าวมีหลากหลายรูปแบบ ทั้งอาหาร เครื่องสำอาง ยา ส่วนใหญ่นิยมพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหาร ยกตัวอย่างผลงาน “ข้าวกล้องพร้อมรับประทาน” เป็นสินค้าที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค แต่ผลปรากฏว่าในประเทศไทยไม่ค่อยนิยมแต่กลับได้รับการตอบรับที่ดีในออสเตรเลีย เช่นเดียวกับเครื่องดื่มมีข้าวสำหรับผู้ที่ไม่แพนมวัว ซึ่งไม่ได้รับการตอบรับมากนัก เพราะเด็กไทยยังคุ้นเคยกับการบริโภคนมวัว

แสดงให้เห็นว่า สินค้านวัตกรรมนั้น บางครั้งอาจยังไม่ถูกจังหวะเวลา ทำให้ต้องใช้เวลาในการให้ข้อมูลกับผู้บริโภคระยะหนึ่งก่อน หรืออาจหันไปทำตลาดต่างประเทศ

ข้าวไทย 360 องศา ซูเปอร์ฟู้ดจากภูมิปัญญา



ผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวสำหรับผู้ที่ไม่แพนมวัว

แทน จากนั้นค่อยกลับมาทำตลาดในไทย เมื่อผู้บริโภคมีความพร้อม ฉะนั้น การทำนวัตกรรมต้องคิดให้รอบด้านครอบคลุมทุกมิติ ไม่เช่นนั้นก็จะเสียเวลา เสียโอกาส เสียสตางค์

ผศ. บัณฑิต อินณรงค์ คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร กล่าวว่า การพัฒนานวัตกรรมข้าวจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นเรื่องสำคัญและละเอียดอ่อนที่คนรุ่นหลังควรทำการศึกษาค้นคว้าก่อนที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความแตกต่าง เพราะภูมิปัญญาในแต่ละท้องถิ่นสามารถสร้างให้เกิดอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ได้อย่างชัดเจน

พร้อมกันนั้นต้องศึกษาผลงานวิจัยถึงจุดเด่นของข้าวในแต่ละพันธุ์ก่อนนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทั้งเชิงฟังก์ชันและอิมมูโนชันของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

นายสมประสงค์ พยัคฆพันธ์ ประธาน

คลังเครื่องสำอางไทย กล่าวว่า ข้าวกับเครื่องสำอางเป็นของคู่กันในแง่ของการนำสารสกัดข้าวไปเป็นวัตถุดิบผลิตเครื่องสำอาง เพื่อช่วยเพิ่มความชุ่มชื้น ถนอมผิว ลดริ้วรอย ควบคู่กับการนำเสนอเรื่องราวของข้าวเข้าไปผสมผสานในการสร้างแบรนด์ และความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าเป็นเครื่องสำอางหรือผลิตภัณฑ์บำรุงผิวที่ทำมาจากธรรมชาติ

แต่ทั้งนี้ยังไม่มียี่ห้อไหนได้ออกมาตรวจสอบว่า ใช้ส่วนผสมจากข้าวจริงหรือไม่ ปริมาณที่ใส่ไปนั้นเท่าไร

จึงควรที่จะมีหน่วยงานตรวจสอบเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาภายหลัง เพราะจะทำให้ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่น ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาพรวมของอุตสาหกรรมเครื่องสำอางไทย นอกจากนี้สิ่งที่ผู้ประกอบการควรจะต้องคำนึงถึงคือ การศึกษาข้อมูลความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายก่อนลงทุนผลิตสินค้า

ข้าวเป็นยาตบใจภัย สว.

รศ.รัชณี คงกาญจนาย ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า ข้าวกับโภชนาการที่ดี คือการรับประทานข้าวให้เป็นยา ซึ่งในผู้ป่วยบางคนได้ผลดีกว่าการรักษาด้วยยา ยกตัวอย่าง ข้าวที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำยังสามารถเพิ่มระดับฮอร์โมนที่มีผลต่อเบต้าเซลล์ของตับอ่อน กระตุ้นให้มีการสร้างอินซูลินได้ดีขึ้นและมีผลต่อการควบคุมคุนยืมและคุนยืมหัวใจ ทำให้อิมได้นาน เนื่องจากอาหารอยู่ในลำไส้ได้นานขึ้น และช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดจึงเหมาะกับผู้ป่วยเบาหวาน

ส่วนข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวนิลสุวรรณค์ และข้าวมะลิแดงที่มีสีม่วงเข้ม เป็นข้าวที่มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระสูง ทั้งวิตามินอี แอนโทไซยานิน และโพลีฟีนอล สำหรับผู้รักสุขภาพ ผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก และผู้ป่วยเบาหวาน แต่ควรรับประทานในรูปแบบข้าวกล้องที่ไม่ผ่านการขัดขาว เพื่อรักษาสารอาหารที่เป็นประโยชน์ไว้ครบถ้วน

ขณะที่ผู้ป่วยเบาหวานที่มีภาวะไตวาย ไม่เหมาะที่จะรับประทานข้าวกล้อง ซึ่งมีฟอสฟอรัสและแคลเซียมสูง แต่สามารถรับประทานข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เพราะเมื่อนำข้าวไปขัดขาวแล้วก็ยังมีดัชนีน้ำตาลต่ำ

“ญี่ปุ่นได้พัฒนาพันธุ์ข้าวสำหรับผู้ป่วยโรคไตได้สำเร็จแล้ว ถือเป็นแนวทางการสร้างคุณค่าและมูลค่าให้กับข้าวได้อย่างชัดเจน ขณะที่ประเทศไทยก็มีศักยภาพ โดยสามารถนำไปต่อยอดธุรกิจได้หลากหลายรูปแบบในอนาคต โดยเฉพาะในกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)” รศ.รัชณี กล่าว