

บทคัดย่อ

เนื่องจากข้าวกล้องงอก (Germinated brown rice) หรือ GABA rice เป็นการนำข้าวกล้องมาผ่านกระบวนการงอก ซึ่งโดยปกติแล้วข้าวกล้องเองประกอบด้วยสารอาหารจำนวนมาก เช่น โยอาหาร กรดไฟติก วิตามินซี วิตามินเอ และ GABA (Germinated brown rice) ซึ่งป้องกันโรคต่าง ๆ เช่น โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน ช่วยลดความดันโลหิต ลด LDL (Low Density lipoprotein) ลดอาการอัลไซเมอร์ ลดน้ำหนัก ทำให้ผิวพรรณดี และใช้นำบดโรคเกี่ยวกับระบบประสาทส่วนกลาง เมื่อนำข้าวกล้องมาแช่น้ำ เพื่อทำให้งอกจะทำให้ได้ข้าวกล้องที่มีสารอาหาร โดยเฉพาะ GABA เพิ่มขึ้น ซึ่งนอกจากจะได้ประโยชน์ จากการที่มีปริมาณสารอาหารสูง ยังทำให้ข้าวกล้องงอกที่หุงสุกมีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่มรับประทานได้ง่ายกว่าข้าวกล้องธรรมดาอีกซึ่งง่ายแก่การหุงรับประทานได้โดยไม่ต้องผสมกับข้าวขาวตามความนิยมของผู้บริโภค

ปัจจุบันมีการยกระดับอุตสาหกรรมข้าวของประเทศไทย และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับต่างประเทศ รวมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไทย มุ่งเน้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าวกล้องงอก ข้าวกล้องงอกแปรรูปสำหรับรับประทานที่มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่มรับประทานง่ายและผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกแปรรูปเพื่อสุขภาพต่าง ๆ เช่น อาหารว่าง ชูปและเครื่องดื่ม

จากข้อมูลดังกล่าว คณะผู้จัดทำมีความเห็นว่าข้าวกล้องงอกสามารถนำมาผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าได้ โดยการแปรรูปเป็น “ผงสกัดข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป สูตรอีสาน” ซึ่งน้ำสกัดเป็นอาหารที่กำลังได้รับความนิยมมากอีกประเภทหนึ่ง โดยเฉพาะผู้บริโภคที่รักสุขภาพจะนิยมรับประทานสกัดผักและผลไม้ เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค ซึ่งจะได้รับคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้นและสามารถนำไปเผยแพร่ให้ผู้สนใจนำไปผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนหรือจำหน่ายต่อไปได้