

เนื้อหมูนุ่มปรับเนื้อสัมผัส

ดร.นิสสา ศตะปิ่นย และคณะ
ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

เนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนที่ประกอบด้วยธาตุอาหารต่างๆ ที่จำเป็นต่อร่างกาย แต่มีเนื้อสัมผัสที่บดเคี้ยวและย่อยยาก ทำให้ผู้บริโภคบางกลุ่มหลีกเลี่ยงการรับประทาน โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ และผู้มีปัญหาการเคี้ยว จึงนำไปสู่ภาวะการขาดสารอาหารและโรคต่างๆ ตามมา ดังนั้น ผลงานวิจัยเนื้อหมูนุ่มนี้ จะช่วยให้ผู้สูงอายุและผู้มีปัญหาการเคี้ยวมีทางเลือกในการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น

ทีมวิจัยคิดค้นผลิตภัณฑ์เนื้อหมูนุ่มที่ผ่านกระบวนการปรับเนื้อสัมผัสให้บดเคี้ยวง่ายเหมาะสำหรับผู้สูงอายุและผู้มีปัญหาการเคี้ยวกลืน เหมาะกับอาหารที่ใช้วิธีการตุ๋นหรือทำให้เปื่อยอาหารป่นอาหารปรับเนื้อสัมผัส อาหารขึ้นรูปแบบพูเร (puree) จากต่างประเทศ

จุดเด่นของเทคโนโลยี

- มีรูปร่างเหมือนชิ้นเนื้อ แต่มีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม บดเคี้ยวและกลืนง่าย มีความฉ่ำน้ำ
- มีรสชาติและลักษณะปรากฏเหมือนเมนูที่เตรียมจากเนื้อหมูปกติ
- ปรับระดับความนุ่มได้ตามต้องการ (มาตรฐาน UDF ประเทศญี่ปุ่น UDF2 ใช้หั่นอกบดได้ UDF3 ใช้ลิ้นคุดได้)
- เนื้อหมูนุ่มนี้สามารถทำเป็นเมนูอาหารไทยได้หลายประเภทเพื่อให้ผู้สูงอายุหรือผู้ที่มีปัญหาการเคี้ยวกลืนได้รับประทานอาหารที่คุ้นเคย



สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา

- คำขออนุสิทธิบัตร เลขที่ 2003000806 เรื่อง องค์ประกอบ การเตรียมและวิธีการเตรียมเนื้อสัตว์นุ่มบดเคี้ยวง่าย วันที่ยื่นคำขอ 17 เมษายน 2563
- ความลับทางการค้า เรื่อง กระบวนการปรับเนื้อสัมผัสด้วยการควบคุมโครงสร้างของเนื้อสัตว์บดเคี้ยวง่าย

สถานภาพของผลงานวิจัย

ต้นแบบระดับ pilot scale

ความร่วมมือที่เสาะหา

เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ หรือ ผู้ร่วมทดสอบการตลาด หรือ ผู้ร่วมทดสอบการขยายขนาดการผลิตให้ใหญ่ขึ้น หรือ พัฒนาระบบการผลิตให้ต่อเนื่อง ในกลุ่มผู้ผลิตอาหารแปรรูป อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และ ผู้ประกอบการด้านอาหารหรือโภชนาการ

