

## แป้ง SAVA – พลาวมันสำปะหลัง ไชยาไนต์ต่ำ ทางเลือกใหม่ ไร้กูลูเตน

(12 กันยายน 2560) ที่ จังหวัดชลบุรี : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดย ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) นำคณะสื่อมวลชนลงพื้นที่ชมกระบวนการผลิต “แป้ง SAVA” พลาวมันสำปะหลัง ไชยาไนต์ต่ำ ซึ่งเป็นนวัตกรรมที่นักวิจัยไบโอเทคร่วมกับสถาบันผลิตผลเกษตรฯ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกันพัฒนากระบวนการผลิตพลาวมันสำปะหลังในระดับอุตสาหกรรมจากมันสำปะหลังชนิดขมที่มีปริมาณไชยาไนต์สูง จนได้เป็นพลาวมันที่มีปริมาณไชยาไนต์ต่ำและปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่งพลาวมันสำปะหลังนี้สามารถนำไปใช้ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่างๆ เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากกลูเตน และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับมันสำปะหลังที่เป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศ

**พลาวมันสำปะหลัง** เป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่ได้จากการแปรรูปมันสำปะหลัง (tapioca หรือ cassava flour) การผลิตพลาวมันสำปะหลังสำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภคควรใช้มันสำปะหลังชนิดหวานเนื่องจากมีปริมาณไชยาไนต์ต่ำ แต่เนื่องจากมันชนิดหวานมีปริมาณการปลูกน้อยและมีราคาสูง จึงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง ในขณะที่มันสำปะหลังที่ปลูกมากและมีราคาถูกในประเทศไทย เป็นมันสำปะหลังชนิดขม ที่มีปริมาณไชยาไนต์อยู่สูงซึ่งอาจเป็นพิษต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีกระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณไชยาไนต์ให้ปลอดภัยต่อการนำไปบริโภค

**ดร.สุนีย์ โชตินิรนาท นักวิจัยห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปมันสำปะหลังและแป้ง ไบโอเทค สวทช.** กล่าวว่า “กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดยศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร (KAPI) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ร่วมกันพัฒนากระบวนการผลิตพลาวมันสำปะหลังในระดับอุตสาหกรรม (Mechanization Process) จากมันสำปะหลังชนิดขมที่มีปริมาณไชยาไนต์สูง โดยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตโดยใช้เครื่องจักรกลที่ประยุกต์มาจากกระบวนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนในการผลิตและสามารถทำการผลิตในปริมาณที่มากเพียงพอต่ออุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่นๆ ที่จะนำพลาวมันสำปะหลังไปใช้ประโยชน์ต่อไป นอกจากนี้การใช้มันสำปะหลังชนิดขมมาแปรรูปเป็นพลาวมันสำปะหลังนี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับมันสำปะหลังอีกด้วย”

ดร.สุนีย์ กล่าวต่อไปว่า “พลาวมันสำปะหลังที่ได้มีปริมาณไชยาไนต์ต่ำอยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่ง FAO/WHO ระบุไว้ใน Codex Alimentarius ให้มีปริมาณไชยาไนต์ในระดับไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักแห้ง นอกจากนี้พลาวมันสำปะหลังที่ผลิตได้ในระดับอุตสาหกรรมนี้ สามารถควบคุมคุณภาพด้านความหนืดให้มีคุณสมบัติที่ค่อนข้างสม่ำเสมอได้ ถึงแม้ว่าวัตถุดิบหัวมันสำปะหลังเริ่มต้นจะมาจากพันธุ์ที่แตกต่างกัน ซึ่งพลาวมันสำปะหลังนี้สามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวได้หลายชนิด และใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่างๆ ได้หลากหลายชนิด เพื่อทดแทนพลาวมันที่ได้ในสัดส่วนร้อยละ 30-100 นอกจากนี้การใช้พลาวมันสำปะหลังทดแทนพลาวมันที่ได้ทั้งหมดในสูตรส่วนผสมจะนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีมูลค่าสูง สำหรับกลุ่มเป้าหมายที่สำคัญ คือ ผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนข้าวสาลี หรือกลูเตน

.....

(wheat-sensitive patients) และผู้ป่วยที่เป็นโรคซีเลียค (patients diagnosed with celiac disease; an autoimmune intestinal disease) ที่เกิด จากกลูเตนซึ่งเป็นโปรตีนที่พบในข้าวสาลี จึงเป็นอีก ทางเลือกหนึ่งให้กับผู้บริโภค ปัจจุบันได้มีการเทคโนโลยีการผลิตฟลาวมันสำปะหลังในระดับอุตสาหกรรม ให้กับ บริษัท ขอไชยวัฒน์อุตสาหกรรม จำกัด ไปเรียบร้อยแล้ว”

ด้านคุณพันธุธม กาญจนประภาส ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนา บริษัท ขอไชยวัฒน์ อุตสาหกรรม จำกัด กล่าวว่า “บริษัท ขอไชยวัฒน์ฯ ทำธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายแป้งมันสำปะหลังมาเป็นเวลานาน กว่า 60 ปี และทางบริษัทเห็นช่องทางการตลาดของกลุ่มผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เติบโตขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ซึ่ง ประเทศไทยต้องมีการนำเข้าฟลาวสาลีจากต่างประเทศเพื่อนำมาทำเบเกอรี่เป็นจำนวนมาก ประจวบเหมาะ กับการที่กลุ่มคนรุ่นใหม่หันมารักสุขภาพมากขึ้น และการที่คนแพ้ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี (แพ้งลูเตน) มี จำนวนเพิ่มขึ้น จึงคิดว่าเป็นโอกาสดีที่จะผลักดันให้แป้งฟลาวมันสำปะหลังเป็นที่รู้จัก เพื่อลดการนำเข้า แป้งฟลาวสาลีจากต่างประเทศ จึงรับถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตฟลาวมันสำปะหลังในระดับอุตสาหกรรม จาก สวทช. มาผลิตจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ โดยใช้ชื่อทางการค้าว่า ซาว่า (SAVA) แป้งเอนกประสงค์ ไร้ กลูเตน ซึ่งถือเป็นเจ้าแรกในประเทศไทย”

คุณพันธุธม กล่าวต่อไปว่า “ด้านกำลังการผลิตนั้น ปัจจุบันโรงงานมีการผลิตแป้งซาว่าอยู่ที่ 16 ตันต่อเดือน ซึ่งในอนาคตก็มีแผนจะขยายการผลิตให้ได้ 100 ตันต่อวัน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดย แป้งซาว่ามีราคาขายอยู่ที่ 89 บาทต่อ 450 กรัม (ประมาณ 200 บาทต่อกิโลกรัม) ซึ่งมีราคาถูกกว่าแป้ง ปราศจากกลูเตนในท้องตลาดที่มีราคาอยู่ที่ 250-500 บาทต่อกิโลกรัม นอกจากนี้ยังพบว่า แป้งซาว่า มี ปริมาณไฟเบอร์และสารอาหารเทียบเท่ากับแป้งฟลาวสาลี ซึ่งสามารถนำมาใช้ทดแทนฟลาวสาลีในการทำเบ เกอรี่ได้หลากหลาย อาทิ คูกี้ ชูครีม ชิฟฟอน แพนเค้ก เค้กกล้วยหอม มัฟฟิน ครัมเบิ้ล วาฟเฟิล บราวนี่ ซีสเค้ก บัทเทอร์เค้ก โคนไอศกรีม เป็นต้น ซึ่งสูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้รับการสนับสนุนจาก โปรแกรม สนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (Innovation and Technology Assistance Program: ITAP) สวทช. ”

แป้งซาว่า แป้งเอนกประสงค์ ไร้กลูเตน ถือเป็นนวัตกรรมไทย ผลิตภัณฑ์ไทย เพื่อคนไทยอย่างแท้จริง นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับมันสำปะหลังชนิดขมซึ่งเป็นที่ยอมรับสูงมากในประเทศไทย และมี ราคาถูกได้อีกด้วย ท่านที่สนใจสามารถสั่งซื้อแป้งซาว่าได้ที่ <http://savafLOUR.com> หรือ <https://www.facebook.com/savafLOUR>

////////////////////////////////////

### สอบถามข้อมูลติดต่อ

งานประชาสัมพันธ์ ไปโอเทค สวทช.: อุดมรัตน์ (081-697-3181) ไพรัตน์ (085-902-5541) ชนม์นกันต์ (085-0196336) ทรงพร (081-9564223) อีเมลล์ [prs@biotec.or.th](mailto:prs@biotec.or.th)