

ผลิตภัณฑ์ผงผักปรุงรส

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

จังหวัดสกลนครถือได้ว่าเป็นแหล่งที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีความโดดเด่นด้านการเป็นที่ตั้งของประวัติศาสตร์ที่มีมายาวนาน เป็นที่ตั้งของวัดที่สำคัญมี พระเกจิอาจารย์ชื่อดังที่เป็นที่รู้จักของคนทั้งประเทศ ทางด้านทรัพยากรชีวภาพมีความอุดมสมบูรณ์เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศแบบภูเขาสูงสลับที่ราบลูกคลื่น มีแหล่งน้ำธรรมชาติและระบบชลประทานที่รองรับเกษตรกรรมอย่างเหมาะสม พืชหลายชนิดจึงมีการเจริญเติบโตให้ผลผลิตได้ดี และมีคุณสมบัติที่แตกต่างจากการเพาะปลูกในพื้นที่อื่น โดยเฉพาะพืชสมุนไพรท้องถิ่นที่หลากหลาย มีการวิถีการใช้ประโยชน์ตามแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อบำรุงร่างกายหรือบรรเทาโรคต่างๆ ผลิตภัณฑ์ผงผักเกิดจากการนำสมุนไพรท้องถิ่นหลายชนิดมาผสมผสานจนเกิดรสชาติอร่อยกลมกล่อมนำมาใช้ปรุงอาหารให้มีรสชาติอร่อยกลมกล่อม เทียบได้กับการใช้สารโมโนโซเดียมกลูตาเมต(ผงชูรส)ในการปรุงแต่งรสชาติอาหารให้อร่อยกลมกล่อม ทั้งนี้ ถึงแม้จะมีการนำผงผักมาใช้ปรุงรสอาหารแทนผงชูรสบ้างแล้ว แต่ยังมีปัญหาเรื่องกลิ่นไม่พึงประสงค์ของสมุนไพรบางชนิดที่ยังไม่สามารถควบคุมได้ ด้วยเหตุนี้ การพัฒนาการแปรรูปสมุนไพรเป็นผงผักให้มีรสชาติอร่อย ได้ประโยชน์จากสมุนไพรนานาชนิด และสามารถช่วยลดอัตราการใช้ผงชูรสที่มีอันตรายต่อสุขภาพ จะช่วยให้ชุมชนสามารถนำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นมาขยายผลด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่า (Value creation) ให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน และสามารถแข่งขันได้ในระดับสากลต่อไป

สรุปการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผงปรุงรสสมุนไพร (ผงผัก) ในอดีตเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานนำพืชผักบางชนิดมาใช้ปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อย เช่น นำใบหอม ใบน้อยหน่า มาใส่ต้มไก่ ต่อมาผู้นำพืชผักสมุนไพรหลายชนิดมาแปรรูปเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงรสเรียกว่า "ผงผัก" เก็บไว้ใช้ทำ ต้ม แกง ลาบ ก้อย และอาหารอื่นๆ ทำให้ใช้ได้สะดวกและสามารถเก็บไว้ได้นาน เนตรชนก จันทร์สว่าง (2554) พืชผักพื้นบ้านหลายชนิดสามารถนำมาปรุงรสอาหารและสามารถแปรรูปให้สะดวกในการใช้และเก็บไว้ได้นานนอกจากจะทำให้ยังมีรสชาติอาหารดีโดยไม่ต้องใส่ผงชูรส (MSG) ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค แล้วพืชผักเหล่านี้ยังมีสรรพคุณทางยา ดังนั้นการผลิตเครื่องปรุงรสจากพืชสมุนไพรซึ่งสามารถใช้แทน MSG จะไม่มีอันตรายแก่ผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพมีโอกาสได้ซื้อและใช้เครื่องปรุงรสที่ไม่อันตราย

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ 100% ประกอบไปด้วยพืชสมุนไพรในท้องถิ่น มีสรรพคุณในการบำรุงสุขภาพและบรรเทาโรคบางชนิด มีปริมาณโซเดียมต่ำเหมาะสำหรับกลุ่มผู้ป่วยที่ต้องการควบคุมปริมาณโซเดียม และกลุ่มคุณแม่ที่ทำอาหารให้ลูกน้อยรับประทาน อีกทั้งเป็นผลผลิตจากงานวิจัยที่ค้นคว้าสูตรที่มีรสชาติอร่อยกลมกล่อม การรักษาคุณภาพและรูปแบบที่สะดวกต่อการนำไปปรุงอาหาร มีคุณภาพได้มาตรฐาน

สนใจสอบถามข้อมูล

คุณวิจิตรภรณ์ ถนัดทาง

หน่วยงาน : สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

โทรศัพท์ : 02-1411690

อีเมล : wichitraporn@bedo.or.th

นักวิจัย

รศ.ดร.ชนินทร์ วะสีนนท์, ดร.ธนกร ราชพิลา และคณะ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร



ผลิตภัณฑ์ผงผักปรุงรส

Biodiversity based economy

จากความนิยมบริโภคอาหารอร่อยและมีให้เลือกหลากหลายยิ่งขึ้นในช่วงที่ผ่านมา ทำให้หลายครั้งพบว่าอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคร้าย ในปัจจุบันจึงเกิดกระแสการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์และผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ เพื่อช่วยให้นักบริโภคเป็นทางเลือกในการบำรุงความสุขได้ดียิ่งขึ้น

ผลิตภัณฑ์ผงผักปรุงรส จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการปรุงอาหารให้ได้รับรสชาติที่อร่อยถูกปาก นอกจากนี้จะได้รับประทานอาหารที่อร่อยแล้ว ยังมีคุณค่าทางสารอาหารจากพืชผักท้องถิ่นที่ช่วยในการบำรุงสุขภาพได้อีกด้วย นอกจากนี้ผงผักปรุงรสจะมีได้รับรสชาติอูมามิจากพืชตามธรรมชาติแล้ว ยังมีโซเดียมในปริมาณต่ำและปลอดภัยจากผงชูรสอีกด้วย