

Ve-Chick เนื้อไก่จากโปรตีนถั่วเหลือง

ทางเลือกสำหรับผู้ใส่ใจสุขภาพ



ปัจจุบันอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ผู้บริโภคจำนวนมากลดการบริโภคเนื้อสัตว์ และหันมาสนใจผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนพืช (plant-based food) ทำให้ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนพืชมีแนวโน้มเติบโตเพิ่มขึ้น

อย่างไรก็ดีอาหารที่ผลิตจากโปรตีนพืชอาจมีรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส รสชาติที่ยังไม่ถูกปากผู้บริโภคบางกลุ่ม จึงเป็นความท้าทายสำหรับนักวิจัยที่จะใช้ความรู้ทางวัสดุศาสตร์และวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อพัฒนาอาหารจากโปรตีนพืชให้ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคให้กว้างขึ้น

โปรตีนพืชที่นำมาผลิตเป็นเนื้อสัตว์เทียมมักมาจากเมล็ดพืชตระกูลถั่ว ข้าว และข้าวสาลี

โปรตีนพืชดังกล่าวนี้มีโครงสร้างเป็นก้อนกลม (globular proteins) ซึ่งจะแตกต่างจากโปรตีนกล้ามเนื้อ (myofibrillar proteins) ของสัตว์ที่มีการจัดเรียงตัวเป็นเส้นขนานกัน ดังนั้น การพัฒนาเนื้อสัตว์เทียมจากโปรตีนพืชให้มีเนื้อสัมผัสคล้ายเนื้อสัตว์จริงจึงต้องปรับโครงสร้างโปรตีนพืชให้เป็นเส้นใย หรือปรับโครงสร้างของอาหารให้มีลักษณะปรากฏและเนื้อสัมผัสที่ใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์

'Ve-Chick เนื้อไก่จากโปรตีนถั่วเหลือง' เป็นผลงานของทีมวิจัยวัสดุศาสตร์อาหาร ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค) สวทช. ผลิตภัณฑ์นี้มี 2 รูปแบบดังนี้

หนึ่ง เนื้อไก่แบบผงสำเร็จรูป (premix) จากโปรตีนพืชปราศจากกลูเตน การนำไปปรุงเป็นอาหารเมนูต่างๆ ก็ใช้เพียงการผสมกับน้ำ และน้ำมันก็ได้เนื้อไก่จากโปรตีนพืช สูตรนี้ยังเหมาะสำหรับผู้แพ้อาหารอีกด้วย

สอง เนื้อไก่กึ่งสำเร็จรูป (pre-cooked) อยู่ในรูปชิ้นไก่พร้อมปรุง หรือเมนูอาหารแช่แข็ง จุดเด่นของ Ve-Chick คือเป็นเนื้อไก่จากโปรตีนพืชที่มีเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับเนื้อไก่ ปรุงเป็นเมนูได้หลากหลาย ทั้งผัดแกง และทอด มีเส้นใยอาหารสูงถึง 6-10% ซึ่งเนื้อไก่จริงไม่มี อีกทั้งยังประกอบด้วยไขมัน

จากพืชประมาณ 6-9% ไม่มีคอเลสเตอรอล และวัตถุติดที่ใช้เป็นพืชที่ไม่มีการตัดแปรพันธุกรรม (GMO free) จึงมั่นใจได้ว่าปลอดภัย

ในด้านกระบวนการผลิตสามารถใช้เทคโนโลยีการผสมหรือ Blending technology เพื่อให้ผู้ประกอบการนำไปปรับใช้



ต้นแบบผลิตภัณฑ์ Ve-Chick และ Ve-Sea อาหารจากโปรตีนพืช



กับเครื่องจักรและกระบวนการผลิตอาหารแบบเดิมได้โดยไม่ต้องลงทุนเพิ่ม

นอกจากเนื้อไก่จากโปรตีนพืชแล้ว ทีมวิจัยของเอ็มเทคยังพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเล **'Ve-Sea'** จากโปรตีนพืชที่มีเนื้อสัมผัสและรสชาติใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์จริง และงานวิจัย Ve-Sea นี้ก็พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้วยเช่นกัน

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ <https://www.mtec.or.th/post-knowledges/72655/>

สนใจโปรดติดต่อ: งานประสานธุรกิจ และอุตสาหกรรม ฝ่ายพัฒนาธุรกิจ (คุณชนิด วานิกานุกุล) โทรศัพท์ 0-2564-6500 ต่อ 4788 อีเมลล์ chanitw@mtec.or.th