



ใช้มันสำปะหลัง

เป็นข้าวช่วยลดต้นทุนอาหารสัตว์

✓ แม่ใจหัวไรต์พัฒนาโปรตีนเซลล์เดียวจากมันสำปะหลัง สำหรับลดต้นทุนในเรื่องของอาหารเลี้ยงสัตว์ และพบว่ามีการเจริญเติบโตในระดับที่ดี

นายจรูญ พุทธจรรยา อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เปิดเผยว่า การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง และคุณค่าโภชนาการทางอาหารโดยเฉพาะปริมาณโปรตีน โดยใช้ขบวนการเทคโนโลยีชีวภาพด้วยการผลิตโปรตีนเซลล์เดียวจากมันสำปะหลัง เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารมนุษย์และสัตว์เลี้ยง เป็นทางเลือกที่น่าสนใจและสำคัญยิ่งสำหรับเกษตรกรยุคนี้

มันสำปะหลังเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญและสัมพันธ์กับเกษตรกรชนบท ซึ่งเป็นอาหารของคนและสัตว์ ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์เหล่านี้จึงเป็นกลวิธีที่สำคัญอันหนึ่ง โดยการนำมันสำปะหลังไปหมักกับยีสต์ตามขบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพการเลี้ยง

โปรตีนเซลล์เดียว เมื่อผ่านขบวนการดังกล่าวแล้ว สามารถนำไปใช้เป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์อาหารมนุษย์ เช่น ใช้แทนที่แป้งสาลีได้ร้อยละ 25 ในคุกกี้โปรตีน ส่วนในอาหารสัตว์เลี้ยงนั้น เมื่อผ่านขบวนการหมักยีสต์แล้ว มันสำปะหลังจะมีโปรตีนเพิ่มขึ้นถึง 16.89 และ 18.88 ตามชนิดของยีสต์ที่ใช้หมัก

หลังจากได้มันสำปะหลังบดไปผสมกับอาหารสำเร็จรูป เพื่อใช้เลี้ยงนกกระทา ไก่กระทง ปลานิลแล้ว พบว่าการเจริญเติบโตของสัตว์เหล่านี้มีคุณภาพเช่นเดียวกับการเลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูป ซึ่งนับว่าเป็นการช่วยลดต้นทุนการผลิตให้เกษตรกรได้เป็นอย่างดีสำหรับเกษตรกรที่สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อได้ที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่ หรือ โทร. (053) 878-115, 878-038-50 ต่อ 3607 ได้ทุกวันในเวลาราชการ.