

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ใน ยุคเศรษฐกิจที่ราคาข้าวกำลังแพง ทุกชิ้นส่วนของเมล็ดข้าวจึงมี

คุณค่าอย่างไม่ควรมองข้าม ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดแพร่ ได้คิดวิธีที่จะทำ ให้เศษข้าวที่เหลือจากการผลิตข้าว กล้องสามารถนำมาใช้ประโยชน์สร้างรายได้ แทนที่จะนำไปเลี้ยงวัวเหล่านี้นไปเป็นอาหาร ของสัตว์ โดยได้ทำการศึกษาวิจัยผลิต “มูสลี่แผ่น สูตรแม่โจ้-แพร่” จากปลายข้าว ที่เหลือจากการผลิตข้าวกล้อง ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงาน กองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

มูสลี่ (Muesli) เดิมเป็นสูตรอาหารที่ถูก คิดขึ้นโดย นายแพทย์ชาวสวิส (เมื่อประมาณ ค.ศ. 1900) สำหรับคนไข้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพ และต่อมามีนิยมรับประทานเป็น อาหารเข้ากันอย่างแพร่หลายในประเทศ เยอรมนีและตะวันตก มีส่วนประกอบหลัก เป็นข้าวโอ๊ต (ลักษณะคล้ายข้าวเม่านและข้าว ตอกที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมกระยา สารไทย)

มูสลี่จะใช้วัตถุดิบทั้งหมดเพื่อให้ร่างกาย ได้รับใยอาหารทั้งเชิงกากขึ้น (dietary fiber) และการรับประทานผลิตภัณฑ์นี้จะได้รับ ใยอาหารจากธรรมชาติของน้ำตาลฟรุคโตสที่อยู่ในผลไม้ นอกจากนี้ ยังได้รับโปรตีนจาก ถั่วต่างๆ ที่ใส่เข้าไปอีกด้วย มูสลี่แบบ ดั้งเดิมมีส่วนผสมอื่นอีก เช่น ผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญพืชต่างๆ ผลผสมรวมกัน บรรจุในถุงขาย สามารถเก็บไว้ได้นานหลาย เดือนเมื่ออุณหภูมิประมาณห้าถึงสิบเสณม โดยีกรีต หรือแช่เย็น และเพิ่มผลไม้สดได้ อีกตามความชอบ

สำหรับมูสลี่ที่ผลิตในปัจจุบันอาจแตกต่างจากสูตรดั้งเดิมบ้าง เช่น มีการเติมผลไม้ หลากา ชนิดร่วมด้วย เช่น เบอร์รี่ ลูกเกด มะม่วง กัลยาดาก เพิ่มขึ้นมะพร้าวตัว มะคาเดเมียนัต บางสูตรมีการใส่หญ้าแห้ง หรือช็อกโกแลตด้วย

อย่างไรก็ตาม มูสลี่ค่อนข้างแตกต่างจาก กระยาสารของไทยมาก เพราะกระยาสารท ใช้ความหวานจากน้ำตาลและมะเยอะระ หวานจัด ไม่มีส่วนผสมของเนื้อผลไม้ แต่มูสลี่ไม่ต้องการรสหวานจัด แต่ต้องการ ฟรุคโตสจากผลไม้และหญ้าแห้ง พร้อมกาใย ในผลไม้อีกด้วย

มูสลี่แม่เฒ (Muesli bar) เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ดัดแปลงให้แตกต่างจากมูสลี่ดั้งเดิม โดยทำ ให้ผลิตภัณฑ์มูสลี่แม่เฒีรับประทานสะดวก ทดแทนอาหารเช้า หรือเป็นอาหารว่างที่ อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ รับประทาน

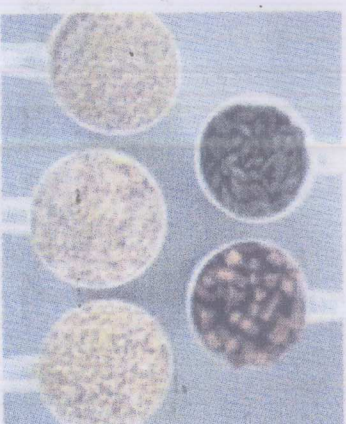
ผลิตภัณฑ์ผ่านิชบ

กนกวรรณ แซ่หลอ

มูสลี่แผ่น จากปลายข้าวกล้อง สูตรแม่โจ้-แพร่ อาหารแปรรูปในยุคข้าวแพง



ขั้นตอนการบารสุ



วัตถุดิบ



ขั้นตอนแปรรูปสะอาด ถูกสุขอนามัย



ผลิตภัณฑ์ผ่านิชบจริง

ได้ทันที ประหยัด และเป็นทางเลือกที่ดี สำหรับการดำเนินชีวิตในปัจจุบันที่ต้องการ ความแข็งแรง

มูสลี่แม่เฒ สูตรแม่โจ้-แพร่

- ส่วนประกอบ
1. ปลายข้าวกล้อง
 2. เนื้อมะพร้าวทึนทึก
 3. เมล็ดงา

4. เมล็ดทานตะวัน
5. เมล็ดฟักทอง
6. ผลไม้
7. เนยสด
8. น้ำผึ้ง
9. กากกาแฟ

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบ โดยตั้งอุณหภูมิที่ 175 องศาเซลเซียส
2. นำเนยสด และน้ำผึ้งมาตั้งไฟอ่อนๆ จนจนเนยสด น้ำผึ้งละลาย จากนั้นนำไป ผสมกับปลายข้าวกล้อง เนื้อมะพร้าวทึนทึก เมล็ดงา เมล็ดทานตะวัน เมล็ดฟักทอง ผลไม้ วน เนยสด และกากกาแฟ ผสมให้เข้ากัน
3. เทใส่ถาดคั่วให้แน่นและเรียบ แล้วนำ ไปอบ 15-18 นาที จนกระทั่งขนมเป็นสีน้ำตาลทอง ร่อนขนมเย็น แล้วตัดเป็นชิ้น

ข้อแนะนำ

1. ผู้ที่แพ้กลูเตนหรือแพ้แป้งกลูเตน ไม่ควร เป็นส่วนผสม เพราะส่วนผสมแป้งกลูเตนไม่คงที่
2. ผลไม้ที่ใช้ควรคั่วให้สุกก่อนรับประทาน

ชอบ แต่ต้องนำไปอบให้เรียบร้อย

ดร.ประเทือง ผาทิ้งท้าวว่า มูสลี่แม่เฒ เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่จะช่วยสร้างรายได้ ให้กับผู้คนได้เป็นอย่างดี และที่สำคัญคือ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง จึง อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

โดยติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ภาที่พันตรี ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สังกัดมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่ โทรศัพท์ (054) 648-593-5 ต่อ 6046, 6061