

สุขภาพ

อาหารเพื่อสุขภาพ
สำหรับทุกช่วงวัย

- | ใส่น้ำมันต่ำ
- | ไขมันอิ่มตัวต่ำ
- | ไขมันอิ่มตัวต่ำ
- | แป้งขัดขาวต่ำ



สูงวัย

อาหารเคี้ยวง่าย
กลืนสะดวก, มีสาร
อาหารครบถ้วน

- | เนื้อนุ่มจากเนื้อหมูหรือเนื้อวัวตุ๋น
- | เนื้อหมูที่ปรับเนื้อสัมผัส ให้เคี้ยวง่าย
และกลืนง่ายสำหรับผู้สูงอายุ



ผู้ป่วย

อาหารที่เหมาะสมกับ
สุขภาพของผู้ป่วย,
และความสามารถในการ
รับประทานอาหาร

- | อาหารปั่นสำเร็จรูปสำหรับผู้ที่ต้องได้รับ
อาหารทางสายยาง
- | ผงเพิ่มความหนืดสำหรับผู้มีภาวะกลืนลำบาก



อาหารเฉพาะ กลุ่มบุคคล

อาหารที่ปรับวัตถุดิบและ
เนื้อสัมผัสให้เหมาะสม
กับความต้องการที่
หลากหลายของแต่ละกลุ่ม

- | อาหารพลังงานสูงสำหรับพกพาเพื่อเป็นเสบียงสนาม
สำหรับทหาร/ผู้เดินทางไกล และนักกีฬา



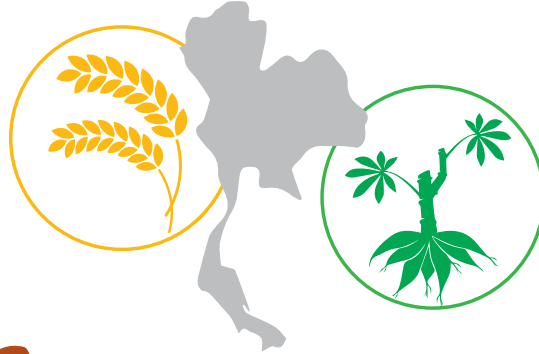
- | บะหมี่ปราศจากกลูเตน
- | ขนมปังแซนวิชและครัวซองต์ปราศจากกลูเตน
- | ขนมปังแซนวิชปราศจากกลูเตน นมและไข่



- | เครื่องดื่มเกลือโปรตีนสูง
- | ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืช
- | เนื้ออกไก่เทียมที่มีลักษณะเป็นเส้นใยและความชื้นสูง

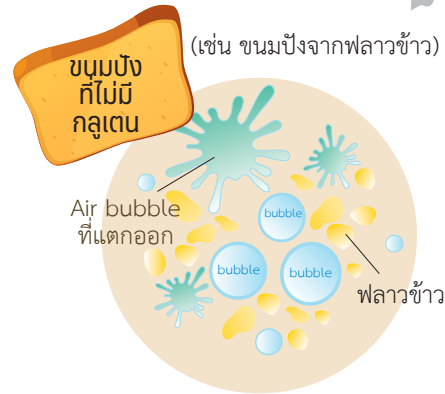
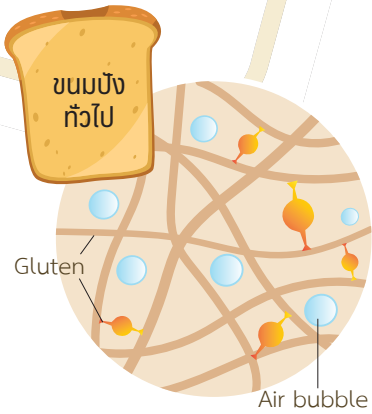


กลูเตน (Gluten) เป็นโปรตีนชนิดหนึ่งที่พบในข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ **กลูเตน** เป็นโปรตีนที่สร้างความเหนียว ยืดหยุ่นให้กับผลิตภัณฑ์จำพวกขนมปัง เบเกอรี่ และกักเก็บก๊าซได้ดีในระหว่างการหมักของยีสต์ ทำให้โดขึ้นฟู



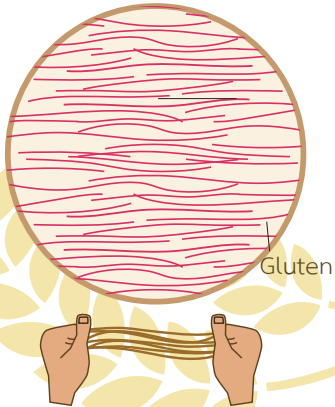
ประเทศไทยปลูก **ข้าวเจ้าและมันสำปะหลัง** เป็นจำนวนมาก เหมาะกับการนำมาใช้แทนแป้งสาลี เนื่องจากเป็นพืชที่ปราศจากกลูเตน

Food Structure Design

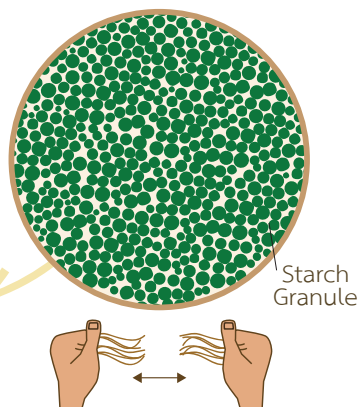


พัฒนาสูตรแป้งพรีมิกซ์จากฟลาวข้าวเจ้าหรือฟลาวมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ โดยปรับส่วนผสมอย่างเหมาะสมทำให้แป้งโดมีสมบัติหยุ่นเหนียว ขึ้นฟู และไม่ยุบตัวเมื่ออบ

เส้นบะหมี่ที่มีกลูเตน (ดึงยืดได้)



เส้นบะหมี่จากวัตถุดิบที่ไม่มีกลูเตน (ดึงยืดไม่ได้)



ปรับตัวเนื้อสัมผัสและสมบัติวิสโคเอลาสติกของโดให้สามารถขึ้นรูปเป็นก้อนโดบะหมี่รีดเป็นแผ่นบาง และตัดเป็นเส้นได้ที่อุณหภูมิห้อง



Gluten Free





สารทดแทนไขมัน (Fat Replacer) เป็นสารไฮโดรคอลลอยด์ที่มีความสามารถในการอุ้มน้ำ เพิ่มความข้นหนืด ความชุ่มชื้น ทำให้เนื้อสัมผัสของอาหารเหมือนกับอาหารที่มีไขมันเต็ม



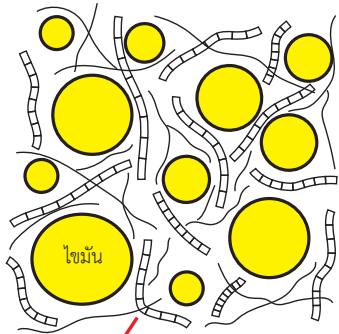
มีปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและ ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541)

Low Fat



ไส้กรอกไขมันต่ำ

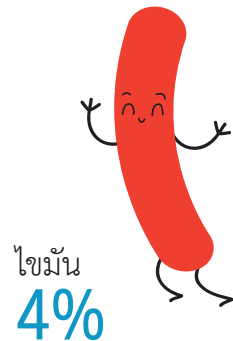
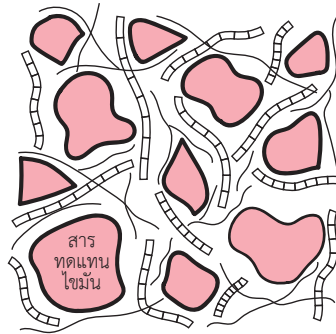
สูตรเต็ม



โปรตีนหลักในเนื้อสัตว์ มีลักษณะเป็นเส้นใย



สูตรไขมันต่ำ



มายองเนสปราศจากน้ำมัน

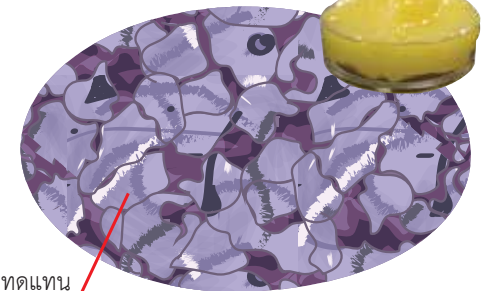
ใช้สารปรับเนื้อสัมผัส สารทดแทนไขมันในการปรับสมบัติการไหลให้คล้ายกับมายองเนสปกติ และมีความคงตัวสูง

สูตรเต็ม



หยดน้ำมัน

สูตรไร้ไขมัน



สารทดแทนไขมัน



Plant-based protein

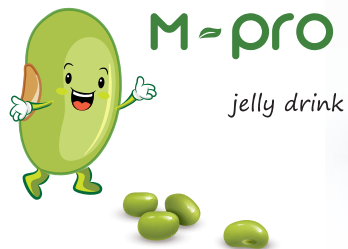
- ประชาชนโลกเพิ่มขึ้นทำให้ความต้องการโปรตีนสูงขึ้น ซึ่งโปรตีนจากเนื้อสัตว์อย่างเดียวอาจไม่เพียงพอ
- การปลูกสัตว์สร้างก๊าซเรือนกระจกและใช้พื้นที่ทางการเกษตร เป็นจำนวนมาก โปรตีนพืชจึงเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือกที่ผลิตได้อย่างยั่งยืนกว่า
- โดยทั่วไปโปรตีนพืชมีปริมาณไขมันต่ำกว่าเนื้อสัตว์ จึงเหมาะกับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ



ทีมวิจัยเอ็มเทคจึงใช้ศาสตร์การออกแบบโครงสร้างอาหาร ควบคู่กับคุณสมบัติของโปรตีนและสารปรับเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มหดแทนการใช้โปรตีนสัตว์ได้



M-Pro Jelly Drink



- ✓ เครื่องดื่มโปรตีนสูงชนิดเจลจากโปรตีนถั่วเขียว มีโปรตีนกว่าร้อยละ 20 ของปริมาณที่แนะนำต่อวัน (6% โดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์)
- ✓ เสริมแคลเซียมกว่าร้อยละ 10 ของปริมาณที่แนะนำต่อวัน
- ✓ คงตัวได้ดีแม้ผ่านความร้อนระดับพาสเจอไรซ์
- ✓ เนื้อสัมผัสเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน เทียบเคียงได้กับเครื่องดื่มชนิดเจลทางการค้าที่ไม่มีโปรตีน หรือมีโปรตีนต่ำกว่า

Plant-based chicken



Ve-Chick

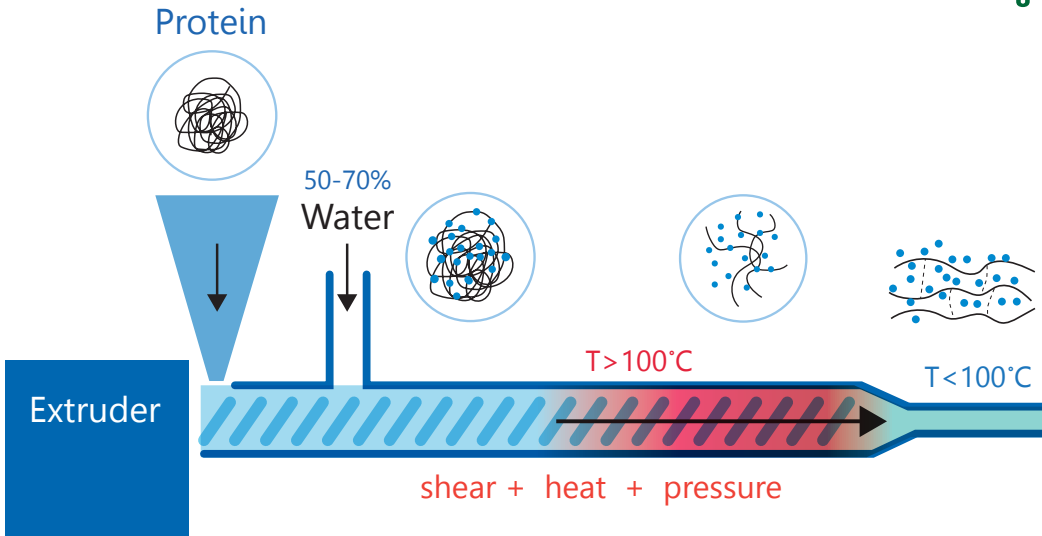
- ✓ No cholesterol
- ✓ Contain fiber



- ✓ ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืช มีปริมาณโปรตีนร้อยละ 10 - 16 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์
- ✓ เนื้อสัมผัสคล้ายคลึงกับเนื้อไก่ ประยุกต์เป็นอาหารต่างๆ ได้ทันที โดยไม่ต้องแช่แข็ง
- ✓ ต้นทุนการผลิตต่ำ กรรมวิธีไม่ซับซ้อนเหมาะกับการผลิตระดับอุตสาหกรรม
- ✓ ปราศจากคอเลสเตอรอล มีเส้นใยอาหาร ร้อยละ 6-10

ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับบริษัทผู้ผลิตอาหารแล้ว

เนื้ออกไก่เทียมความชื้นสูงที่มีลักษณะเส้นใยจากโปรตีนถั่วเขียว



High Moisture Extrusion Process

ผลิตภัณฑ์เนื้ออกไก่เทียมจากโปรตีนถั่วเขียว

เตรียมจากกระบวนการเอ็กซ์ทรูชันความชื้นสูง

- มีลักษณะเส้นใย สี และความชื้นใกล้เคียงเนื้ออกไก่
- มีปริมาณโปรตีนสูง
- สามารถนำไปประกอบอาหารแทนเนื้ออกไก่ได้



Protein content
20-30%
Moisture content
60-65%





อาหารพลังงานสูงแบบแท่งสำหรับพกพา (Power bar)

เป็นอาหารที่ปรับวัตถุดิบให้เหมาะสมสำหรับทหาร ผู้เดินทางไกล นักกีฬา หรือผู้ที่ต้องใช้ร่างกายทำกิจกรรมหนักๆ และพกพาสามารถได้อย่างจำกัด



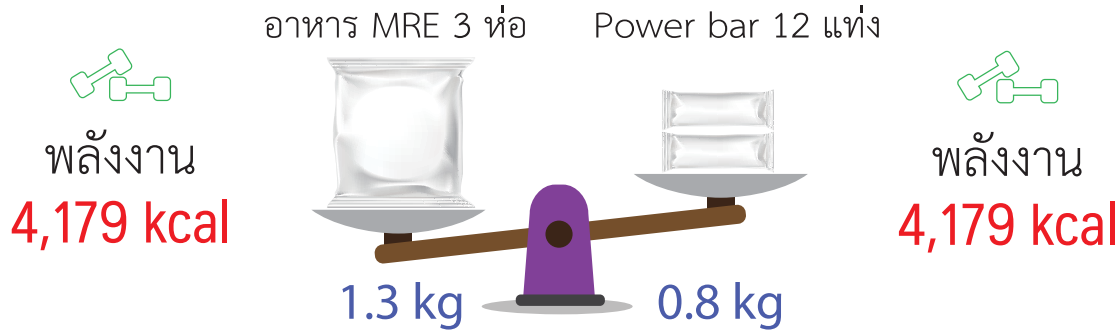
อาหารให้พลังงานเร็วแบบเจล (Energy gel)



- เป็นอาหารที่ปรับวัตถุดิบให้เหมาะสมสำหรับผู้ที่ต้องการใช้พลังงานอย่างรวดเร็ว เช่น นักวิ่ง ผู้ออกกำลังกายแบบคาร์ดิโอ
- มีค่าดัชนีไกลซีมิก (การเพิ่มขึ้นของระดับกลูโคสในเลือด) สูงกว่า 50 เพื่อให้พลังงานกับร่างกายได้อย่างรวดเร็ว
- ประกอบด้วยส่วนผสมของคาร์โบไฮเดรตหลายชนิด เพื่อลดความเสี่ยงของเบาหวานหากบริโภคกลูโคสเพียงอย่างเดียว



เปรียบเทียบอาหาร MRE "Meal, Ready-to-Eat" กับต้นแบบอาหารในการบริโภค 1 วัน



- ช่วยลดน้ำหนักของเสบียงอาหารแบบ MRE (Meal, Ready to Eat) ซึ่งนิยมใช้ในหน่วยทหารต่างๆ ลงถึง 35% หรือ 3.2 กก. ต่อสัปดาห์อาหารใน 1 สัปดาห์
- แต่คงไว้ซึ่งพลังงานที่เทียบเท่าและโภชนาการที่เหมาะสม
- เป็นแท่ง พกพาสะดวก ยังเหมาะกับนักกีฬา เช่น ผู้ปั่นจักรยานระยะไกล นักเดินป่า





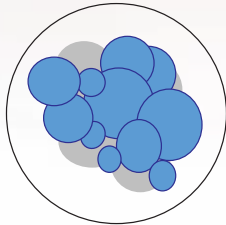
ภาวะกลืนลำบาก (Dysphagia) ภาวะที่มีความผิดปกติในการส่งผ่านอาหารจากช่องปากลงไปยังกระเพาะอาหาร ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดภาวะแทรกซ้อนที่สำคัญ ได้แก่ ปอดอักเสบติดเชื้อจากการสำลัก ภาวะทุพโภชนาการ และการขาดน้ำและสารอาหารจนอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต

การปรับความหนืดให้เหมาะสม โดยเติม **ผงเพิ่มความหนืด (Thickening Powder)** ลงในอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้มีภาวะกลืนลำบาก สามารถช่วยชะลอการไหลของโบลัส (bolus) ไม่ให้เข้าสู่ระยะคอหอย (pharyngeal phase) เร็วเกินไป ทำให้โบลัสเกาะเป็นก้อนเดียวกัน และสามารถกลืนลงคอได้ง่าย ช่วยลดการสำลักระหว่างการกลืน สามารถรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้ปลอดภัยมากขึ้น



การไอ สำลัก และอาหารติดในลำคอ

Thickening Powder



ลักษณะเด่น

- ละลายได้อย่างรวดเร็ว และให้ความหนืดตามที่ต้องการ
- มีความหนืดคงที่ไม่แปรผันตามเวลา อุณหภูมิ ตลอดจนการย่อยของเอนไซม์อะไมเลสในน้ำลาย
- ไม่เปลี่ยนรสชาติของผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด เช่น น้ำดื่ม น้ำผลไม้ น้ำอัดลม ชา กาแฟ

NDD

NATIONAL DYSPHAGIA DIET

ประเภทของเครื่องดื่มตามความหนืดที่อัตราเร็ว 50 s⁻¹



NECTAR
0.051-0.350 Pa.s



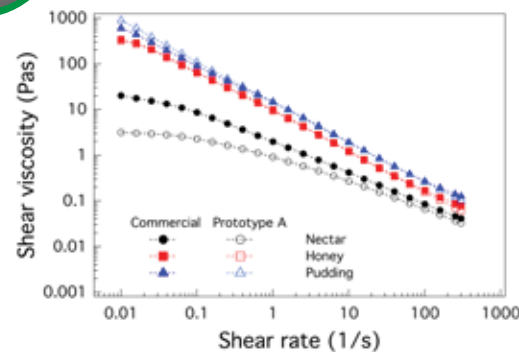
HONEY
0.351-1.750 Pa.s



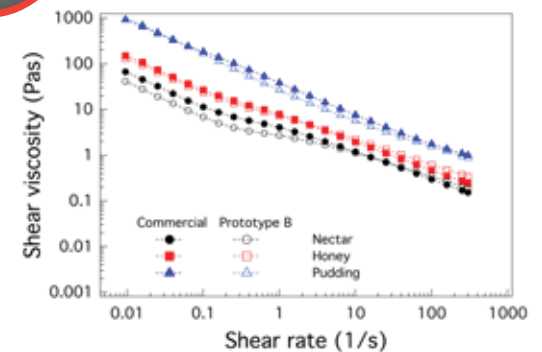
PUDDING
>1.750 Pa.s



Prototype A
Gum-based



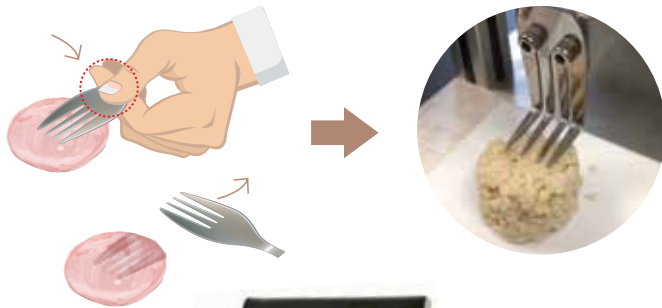
Prototype B
Starch-based



อุปกรณ์ทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน IDDSI

IDDSI Fork tester

- ใช้วิเคราะห์เนื้อสัมผัสของอาหารตามมาตรฐาน IDDSI ระดับ 5-7
- มีขนาดกะทัดรัด สามารถเคลื่อนย้ายและติดตั้งได้สะดวก ง่ายต่อการใช้งานและบำรุงรักษา
- มีระบบเซนเซอร์ที่แม่นยำ สามารถวัดแรงกด ระยะเคลื่อนที่ และตั้งความเร็วในการทดสอบได้
- แสดงผลทดสอบเป็นกราฟความสัมพันธ์ระหว่างแรงกด กับ ระยะกด ผ่านการเชื่อมต่อแบบไร้สาย กับอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ หรือโทรศัพท์มือถือ
- ลดความคลาดเคลื่อนจากผู้ทดสอบ



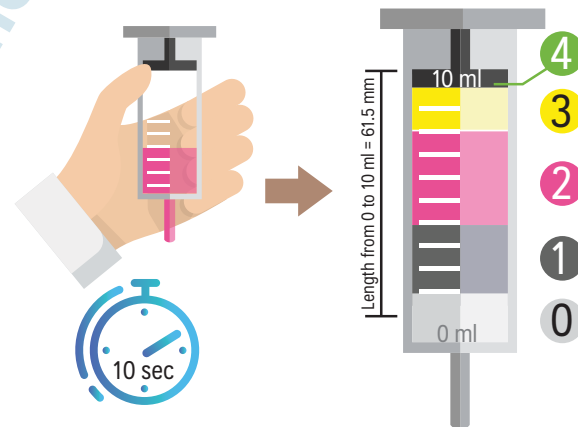
Bench-top design
Dimensions:
210 × 150 × 375 mm
Weight: 7 kg



Food Structure Design



Bench-top design
Dimensions: 200 × 150 × 345 mm
Weight: 5 kg



- มีขนาดกะทัดรัด สามารถเคลื่อนย้ายและติดตั้งได้สะดวก ง่ายต่อการใช้งานและบำรุงรักษา
- มีระบบเซนเซอร์จับเวลาที่แม่นยำ
- ลดความคลาดเคลื่อนจากผู้ทดสอบ

ที่มา: www.iddsi.org

Flow tester & Fork tester



IDDSI Flow tester

- ใช้ทดสอบการไหลของเครื่องดื่มตามมาตรฐาน IDDSI ระดับ 0-4

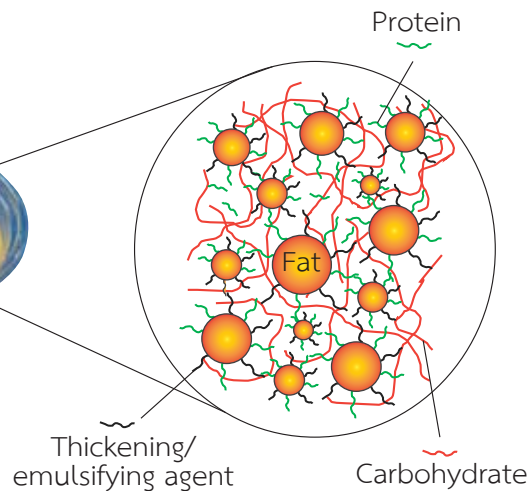
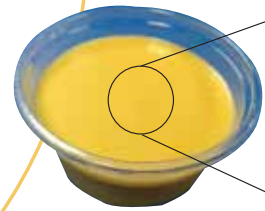


อาหารปั่นผสมเป็นสิ่งจำเป็นอย่างมากสำหรับผู้สูงอายุและผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารได้เอง ตลอดจนผู้ที่มีภาวะกลืนลำบากขั้นรุนแรง การพัฒนาอาหารปั่นผสมจำเป็นต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย และสมบัติรีโอโลยีของผลิตภัณฑ์เพื่อช่วยรักษาและฟื้นฟูสุขภาพของผู้สูงอายุและผู้ป่วยได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด

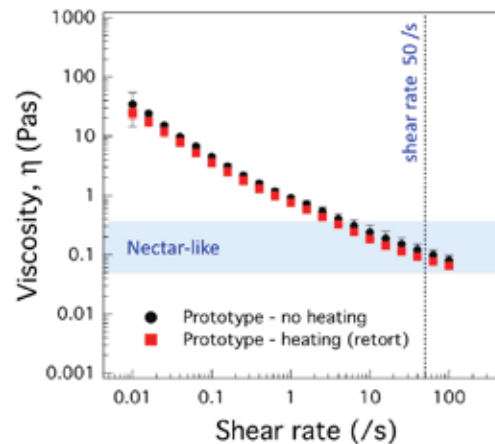


ลักษณะเด่น

- บรรจุในถุงรีทอร์ต ผ่านการฆ่าเชื้อ พร้อมใช้งาน เก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง
- ควบคุมสารอาหาร (คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน)
- ควบคุมพลังงาน (1 กิโลแคลอรี/1 กรัม)
- ควบคุมความเข้มข้นของสารละลาย (Osmolarity)
- มีความหนืดและการไหลที่เหมาะสมสำหรับให้ทางสายยาง (Nectar-like 50-350 cP)
- มีความคงตัว ไม่แยกชั้นเมื่อผ่านกระบวนการให้ความร้อน



Rheology of tube feeding diet

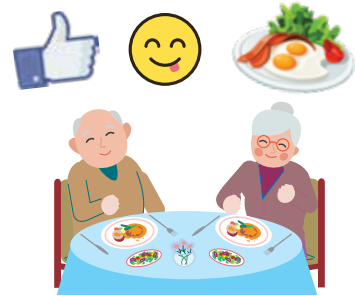


Collaborations:





เนื้อสัตว์เคี้ยวง่าย เป็นอาหารที่พัฒนาโดยใช้การออกแบบโครงสร้างและตัวปรับเนื้อสัมผัส ให้มีเนื้อสัมผัสคล้ายเนื้อชิ้น แต่นุ่มและบดเคี้ยวได้ง่าย ช่วยลดปัญหาในการบริโภคของผู้สูงอายุหรือคนที่มีปัญหาในการบดเคี้ยว



Universal Design Food (UDF, Japan)

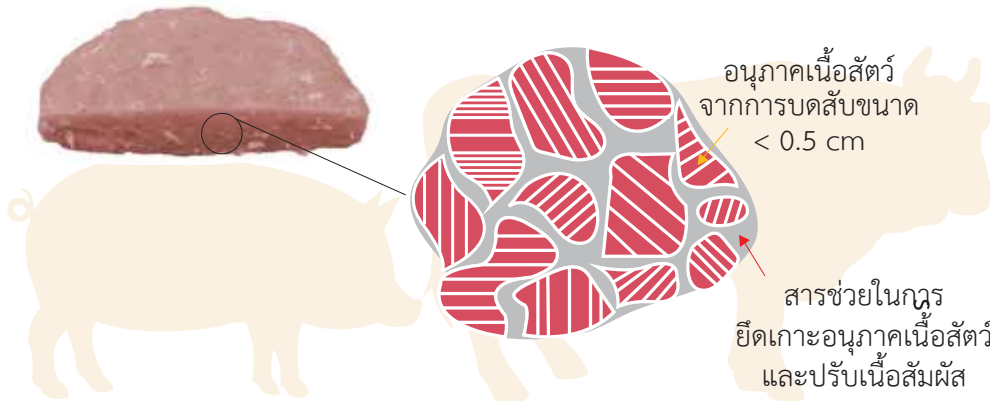
| UDF Category | Hardness Upper Limit (N/m ²) |
|--|--|
| UDF 1 บดเคี้ยวง่าย (Easy to chew) | 5 x 10 ⁵ |
| UDF 2 ใช้เหงือกบดได้ (Can be broken up using the gums) | 5 x 10 ⁴ |
| UDF 3 ใช้ลิ้นบดได้ (Can be broken up by the tongue) | Sol: 1 x 10 ⁴ |
| | Gel: 2 x 10 ⁴ |
| UDF 4 ไม่จำเป็นต้องเคี้ยว (Does not need chewing) | Sol: 1 x 10 ³ |
| | Gel: 3 x 10 ³ |

LAAN-J-AG-E012 (www.shimadzu.com/an/)

Easy-to-chew

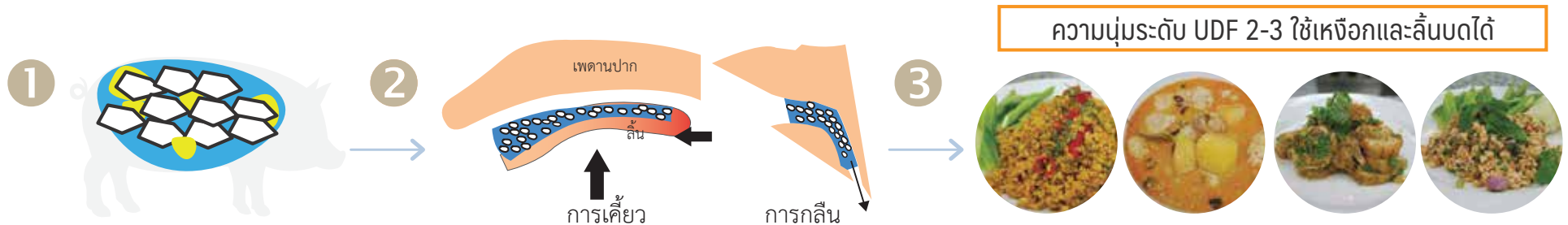


สเต็กเนื้อนุ่มจากเนื้อหมูหรือเนื้อวัวบดหยาบ



Food Structure Design

หมูบดเคี้ยวง่ายกลืนง่ายสำหรับผู้สูงอายุ



พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมทานเชิงพาณิชย์

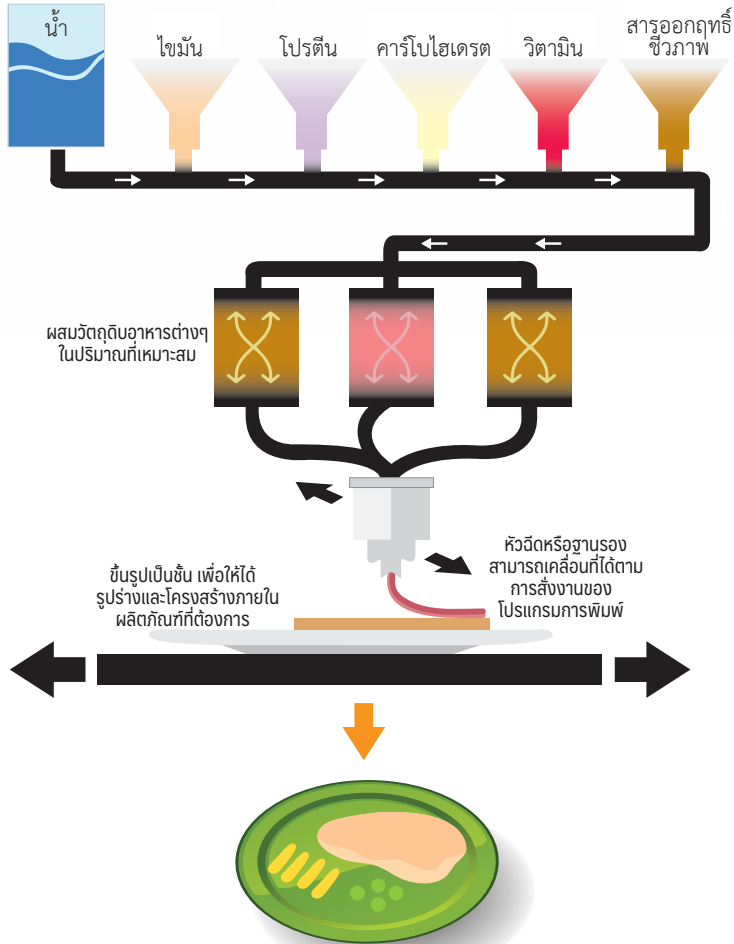
ออกแบบโครงสร้างอาหารที่ปรับเนื้อสัมผัสของเนื้อสัตว์เพื่อให้บดเคี้ยวและกลืนง่าย

การพัฒนาอาหารเฉพาะบุคคล (Personalised diets) ด้วยเทคโนโลยีการพิมพ์ 3 มิติ



เทคโนโลยีการผลิตอาหารด้วยการพิมพ์ 3 มิติ จะผสมวัตถุดิบตามปริมาณสารอาหารสำคัญที่เหมาะสมเฉพาะบุคคล แล้วขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีรูปร่างและคุณภาพเนื้อสัมผัสที่เป็นที่ยอมรับ ผ่านกลไกการเกิดโครงสร้างของอาหารที่เหมาะสม และมีความแม่นยำและยืดหยุ่น จากนั้นนำอาหารที่ผ่านการพิมพ์มาปรุงสุกโดยวิธีการที่เหมาะสมต่อไป

Food Structure Design



ประโยชน์ของเทคโนโลยีการพิมพ์อาหาร 3 มิติ



ดูแลสุขภาพ
และมีคุณค่าทางโภชนาการ

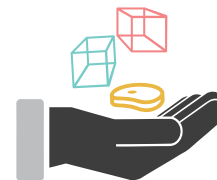


สามารถเลือกปริมาณสารอาหาร
และควบคุมคุณภาพเนื้อสัมผัสได้
เหมาะกับทุกเพศทุกวัยและสุขภาพ



สามารถใช้ประโยชน์
จากอาหารเหลือทิ้ง
(ลด food waste)

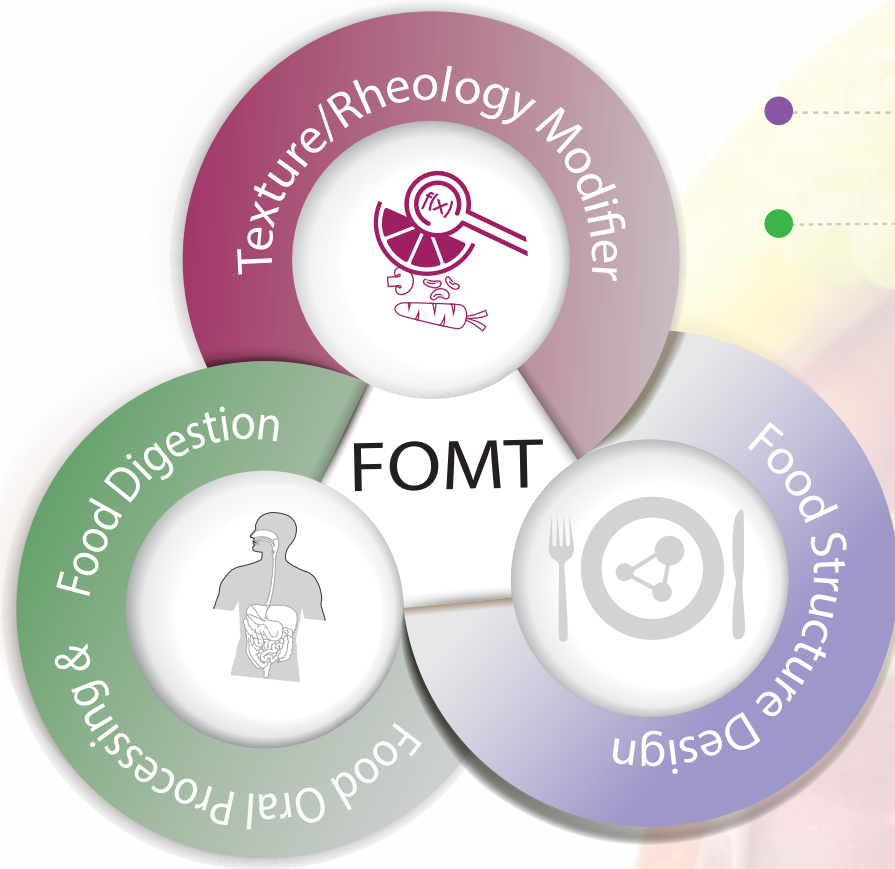
การพัฒนานวัตกรรมอาหารในอนาคต จะมีการใช้เครื่องพิมพ์อาหาร 3 มิติมากขึ้น คล้ายกับการมีเตาไมโครเวฟใช้ทั่วไปในปัจจุบัน ซึ่งเครื่องพิมพ์อาหาร 3 มิติจะมีบทบาทต่อการเตรียมอาหารที่ดูแล



สุขภาพอย่างตรงจุด สามารถเชื่อมต่อกับอุปกรณ์สวมใส่ (wearable devices) ที่ให้ข้อมูลสารอาหารจำเป็น และประเมินภาวะสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้สามารถเลือกปรุงอาหารได้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกายอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นได้

3D food printing for
Personalised diets





เพคติน



- | สารก่อเจล / สารเพิ่มความข้นหนืด / สารให้ความคงตัว
- | สารทดแทนไขมัน / สารปรับเนื้อสัมผัส
- | สารต้านอนุมูลอิสระ
- | สารพรีไบโอติก

สารเมือก

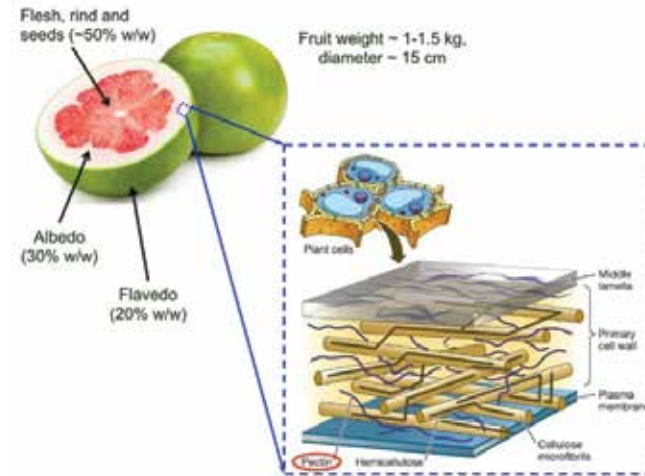


- | สารปรับสมบัติรีโอโลยี

สารก่อเจล สารเพิ่มความข้นหนืด และสารให้ความคงตัว จากเปลือกส้มโอส่วนขาว



เพกติน (pectin) เป็นพอลิแซ็กคาไรด์ที่สามารถพบได้ในผนังเซลล์พืชทั่วไป โดยเพกตินทางการค้าจะผลิตจากกากส้มเปลือกหนาหรือกากแอปเปิ้ล ซึ่งเป็นของเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมผลิตน้ำผลไม้ จากงานวิจัยพบว่าสามารถสกัดเพกตินได้จากเปลือกส้มโอส่วนขาว (albedo) โดยเพกตินที่ได้แสดงสมบัติเคมีฟิสิกัล สมบัติการเกิดเจลและสมบัติเชิงรีโอโลยีที่ดี เมื่อเปรียบเทียบกับเพกตินทางการค้า นอกจากนี้เพกตินจากเปลือกส้มโอยังมีความไวต่อแคลเซียมไอออน (Ca^{2+})

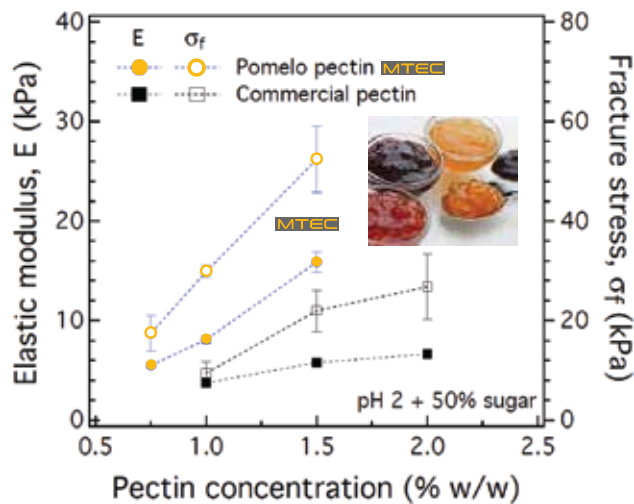


โครงสร้างผนังเซลล์พืช ซึ่งมีส่วนประกอบของ เซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส และเพกติน

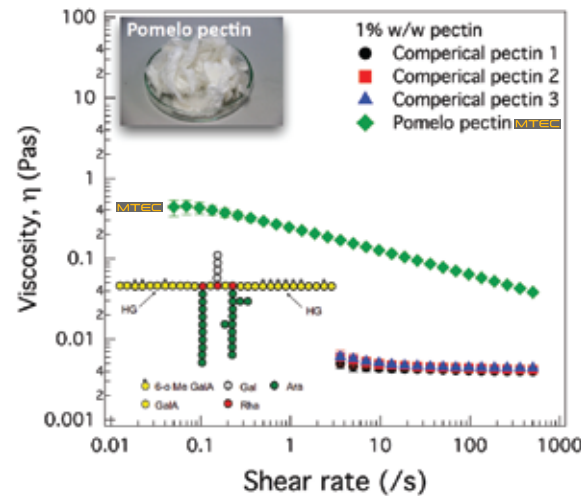
Gelling agent/
Thickener Stabilizer



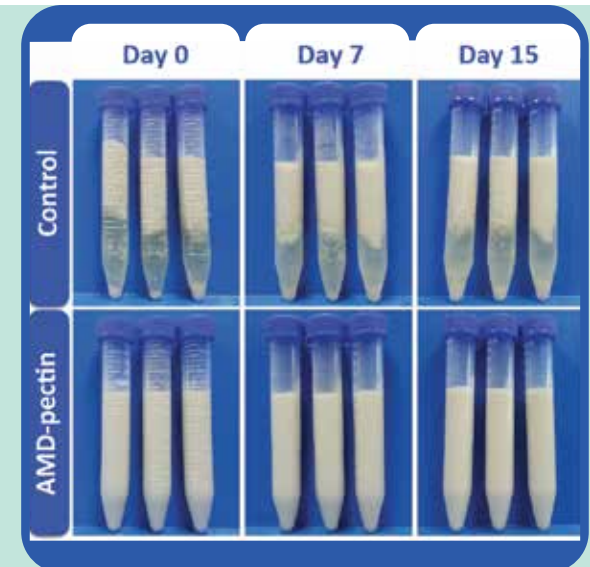
Texture/Rheology Modifier



สารก่อเจล (ในแยม)



สารเพิ่มความข้นหนืด

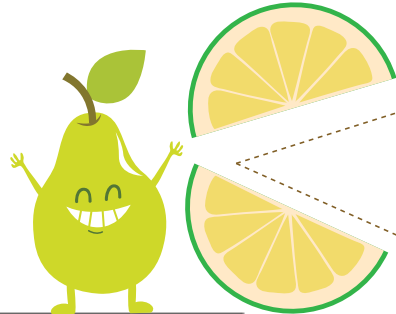


สารให้ความคงตัว (ในนมเปรี้ยว)

สารทดแทนไขมัน และสารปรับเนื้อสัมผัสจากเปลือกส้มโอส่วนขาว



เส้นใยอาหารมีความสำคัญต่อสุขภาพทางเดินอาหารของมนุษย์ ซึ่งเปลือกผลไม้ตระกูลส้ม จัดว่าเป็นแหล่งเส้นใยอาหารที่มีคุณภาพ ในงานวิจัยนี้ นอกเหนือจากการเป็นแหล่งเส้นใยอาหารที่ดีแล้ว กากเส้นใยส่วนขาวของเปลือกส้มโอจากกระบวนการสกัดเพคติน ได้ถูกนำมาพัฒนาเป็นสารทดแทนไขมันและสารปรับเนื้อสัมผัส ในผลิตภัณฑ์อาหารไขมันลด และ/หรือผลิตภัณฑ์ไขมันต่ำ ที่มีคุณสมบัติเทียบเคียงกับผลิตภัณฑ์อาหารไขมันเต็ม



• ไฟเบอร์ที่ละลายได้ในน้ำ



ดูดซับน้ำ ทำให้เกิดความหนืด คล้ายกับก้อนเจลนุ่ม อิ่มท้อง



ช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในเลือด

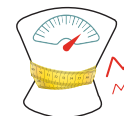


น้ำตาลถูกดูดซึมเข้าสู่ร่างกายน้อยลง

• ไฟเบอร์ที่ละลายไม่ได้ในน้ำ



ลดความเสี่ยงของมะเร็งลำไส้ใหญ่



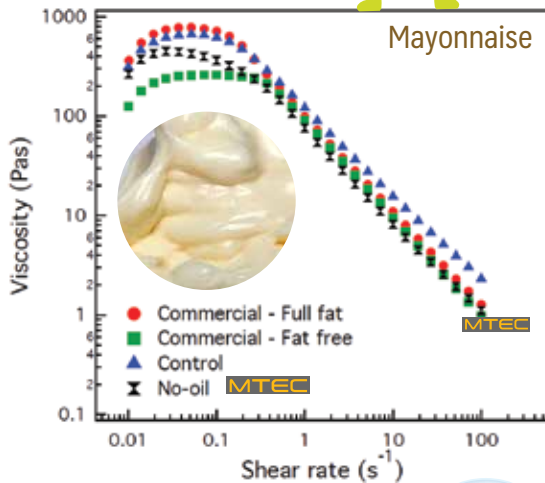
อิ่มท้อง ช่วยลดน้ำหนัก



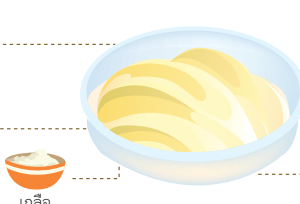
เพิ่มใยอาหารและน้ำ ทำให้ระบบทางเดินอาหารสะอาด



ระบบย่อยอาหารทำงานได้ดีขึ้น



มายองเนส



สารทดแทนไขมันจากเปลือกส้มโอ
NO น้ำมันตัวเหลือง

Fat Replacer/
Texture Modifier

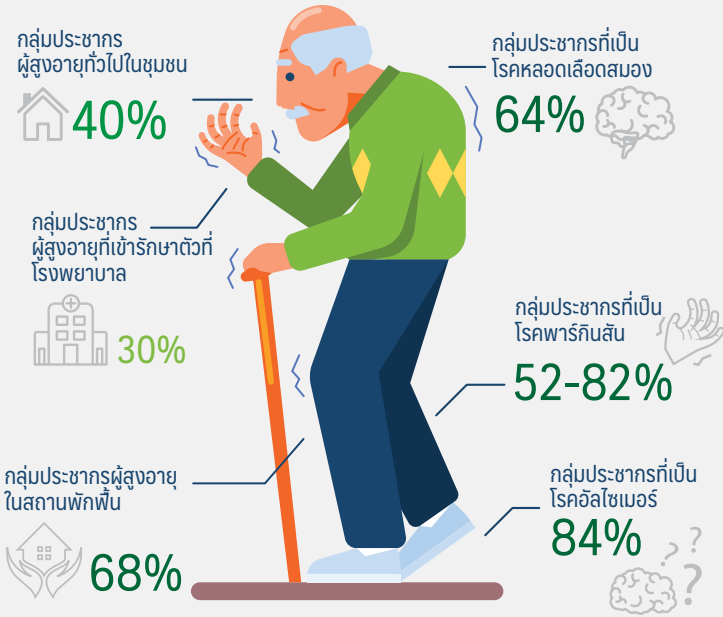


| Sponge Cake | TPA Parameter | | | | |
|-------------|---------------|------------|-------------------------|---------------|---------------|
| | Hardness (N) | Cohesion | Springiness | Gumminess (N) | Chewiness (N) |
| Full Fat | 1.21±0.30* | 0.57±0.03 | 0.82±0.03 ^{ns} | 0.69±0.14* | 0.56±0.11* |
| Low Fat | 0.89±0.13 | 0.60±0.01* | 0.81±0.01 | 0.54±0.08 | 0.43±0.07 |

* , ns หมายถึง ข้อมูลในคอลัมน์เดียวกันมีและไม่มี ความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ตามลำดับ

Texture/Rheology Modifier

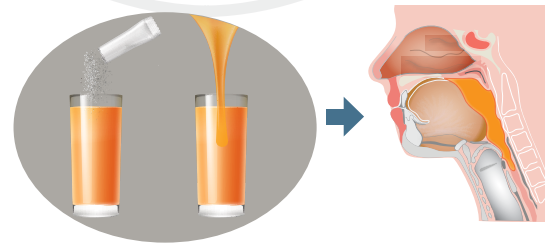
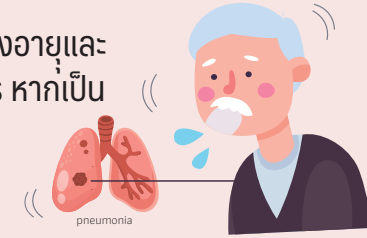
ความชุก*ของภาวะกลืนลำบากในผู้สูงอายุกลุ่มต่างๆ



* Curr Otorhinolaryngology Rep (2020) 8:34-42

สารปรับสมบัติรีโอโลยีจากเมือกเมล็ดแมงลัก

ภาวะกลืนลำบาก (dysphagia) เป็นปัญหาที่พบในผู้สูงอายุและทำให้เกิดภาวะแทรกซ้อน เช่น ภาวะขาดน้ำ ขาดอาหาร หากเป็นรุนแรงจะเกิดปอดอักเสบจากการสำลัก ซึ่งเสี่ยงต่อการเสียชีวิต



ผู้สูงอายุมีความเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย รวมทั้งมีโรคร่วมต่างๆ ส่งผลให้เกิดปัญหาการกลืนลำบาก อาหารที่มีความหนืดสูง มีสมบัติตั้งยืดต่ำจะทำให้ผู้สูงอายุรู้สึกกลืนลำบากและ

มีอาการจุกแน่นขณะกลืน ในทางตรงข้ามหากอาหารมีความหนืดน้อยมากๆ เช่น น้ำ ก็อาจทำให้เกิดการสำลักได้ง่าย ดังนั้นการปรับความหนืด (shear viscosity) และสมบัติรีโอโลยีแบบตั้งยืด (extensional property) ของอาหารให้เหมาะสมกับวัย หรือระดับอาการของผู้ป่วยจะช่วยให้ผู้ป่วยสามารถกลืนอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยไม่เกิดการสำลัก

Rheology modifier
for dysphagia diets



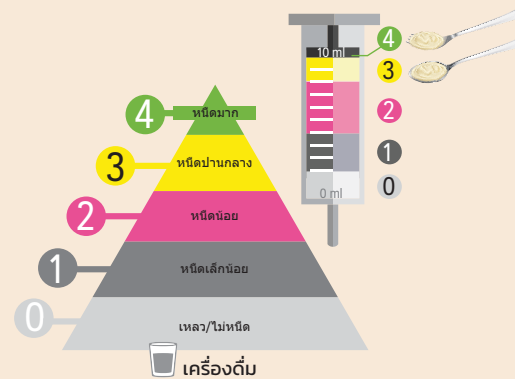
Texture/Rheology Modifier



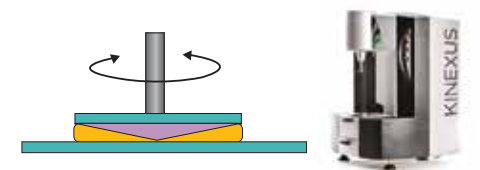
เมือกเมล็ดแมงลัก ถูกสกัดด้วยคลื่นอัลตราโซนิค (ultrasonic wave) ซึ่งเป็นกระบวนการที่ปราศจากสารเคมีและให้ปริมาณผลผลิตสูง ก่อนถูกดัดแปรด้วยวิธีการกายภาพ เพื่อให้ได้สารปรับสมบัติรีโอโลยี ที่สามารถปรับระดับความหนืดของ

อาหารตามมาตรฐาน IDDSI (ระดับ 1 ถึง 3) โดยให้ความหนืดที่คงที่ ไม่ว่าจะละลายในน้ำ นม หรือน้ำผลไม้ อีกทั้งยังทำให้ของเหลวหรืออาหารมีความสามารถในการยึดตัวที่ดี ช่วยส่งเสริมการกลืนที่ปลอดภัยในผู้สูงอายุ หรือผู้มีภาวะกลืนลำบาก นอกจากนี้เมือกเมล็ดแมงลักยังเป็นแหล่งของใยอาหารที่จะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ

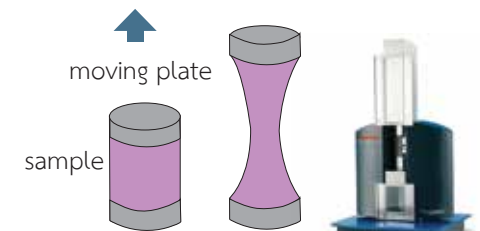
การทดสอบการไหลตามมาตรฐาน IDDSI



IDDSI ระดับ 4: ทดสอบเพิ่มเติมด้วยการหยดโดยใช้ส้อม และการตะแคงช้อน



Shear Rheology



stationary plate

Extensional Rheology

ผลงานทีมวัสดุศาสตร์อาหาร



สตู๊กเนื้อนุ่มที่เกิดจากเนื้อหมูหรือเนื้อวัวบดหยาบจากการพัฒนาเนื้อสัมผัสของสตู๊ก

Easy-to-chew steak [Oct, 2016]



เพคตินจากเปลือกส้มโอ เป็นสารกึ่งเจลและสารทดแทนไขมัน สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ

Pomelo pectin [Feb, 2016]

2016



อาหารแท่งพลังงานสูง สำหรับทหารลาดตระเวนช่วงลดน้ำหนักสัปดาห์

High-energy bar [Aug, 2018]



อาหารพร้อมรับประทานจากเนื้อหมูที่ปรับเนื้อสัมผัสให้นุ่มเหมาะกับผู้สูงอายุ ง่ายต่อการบดเคี้ยว

Texture-modified soft pork [Dec, 2018]



บะหมี่ปราศจากกลูเตนจากฟลาวข้าวเจ้า สามารถเตรียมด้วยกระบวนการเดียวกับการเตรียมบะหมี่จากฟลาวข้าวสาลี

Gluten-free chinese alkali noodles [Aug, 2018]



ขนมปังแซนด์วิชและครัวซองปราศจากกลูเตนโดยใช้ฟลาวข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลัก

Gluten-free bakery (bread/croissant) [Jun, 2018]

2018

Cassava bread premix [Jan, 2019]

2019

แป้งผสมสำเร็จรูปสำหรับการผลิตขนมปังปราศจากกลูเตน โดยมีฟลาวมันสำปะหลังเป็นองค์ประกอบหลัก ร่วมกับ BIOTEC



Tube feeding formulas [Sep, 2019]

อาหารทางสายยางปั่นผสมสำเร็จรูป ร่วมกับ BIOTEC และ มธ.



ขนมปังปราศจากกลูเตนและผลิตภัณฑ์นม

Gluten-free and dairy-free bread [Aug, 2020]



เครื่องดื่มเยลลี่โปรตีนสูงเสริมแคลเซียม

High protein jelly drink [Jun, 2020]



ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อไก่จากโปรตีนพืช

Plant-based chicken [Nov, 2020]



ผงเพิ่มความหนืดสำหรับผู้มีภาวะกลืนลำบาก

Thickening powder for dysphagia [Jul, 2020]

2020

gluten-free, dairy-free and egg-free bread [Aug, 2021]

ขนมปังปราศจากกลูเตน ผลิตภัณฑ์นม และไข่



2021



เนื้ออกไก่เทียมความชื้นสูงที่มีลักษณะเส้นใยจากโปรตีนถั่วเขียว

Fibrous chicken analogue [Jun, 2022]



อุปกรณ์ทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องตีตามมาตรฐาน IDDSI

Flow tester & Fork tester [Jun, 2022]

2022

Rheology modifier from basil seed mucilage [Jan, 2023]

สารปรับสมบัติรีโอโลยีจากเมล็ดแมงลัก



2023

2015

Low-fat pork frankfurter [May, 2015]

ไส้กรอกแพรงเฟอร์เตอร์หมูไขมันต่ำ



2017

Meat analogue (mushroom-based) [May, 2017]

ผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์จากเห็ดที่มีเนื้อสัมผัสคล้ายคลึงกับเนื้อสัตว์



Oil-free mayonnaise [Oct., 2017]

มายองเนสปราศจากน้ำมัน

