จากกากมอลต์สู่ Super flour ด้วยนวัตกรรม upcycled food

เรียบเรียงโดย
นางสาวภิญญาพัชญ์ คำมามูล
นักวิชาการ ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
โทร 02 422 8688 ต่อ 9503
Email: pinyapat@nfi.or.th

ปัญหาขยะอาหาร (Food waste) นับเป็นปัญหาใหญ่ของโลก ราว 1 ใน 3 ของอาหารทั้งหมดที่ผลิตทั่วโลกเพื่อให้มนุษย์บริโภคในแต่ละปี มีอาหารถูกทิ้งหรือกลายเป็นขยะคิดเป็นมูลค่ากว่า 400,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ จึงทำให้เกิดเทรนด์ upcycled food ซึ่งกำลังได้รับความสนใจจากอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลก ในปีที่ผ่านมาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเหลือทิ้งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่นั้นมีมูลค่าถึง 46,700 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ และในอีก 10 ปีข้างหน้ามีคาดการณ์ว่าจะเติบโตในอัตราร้อยละ 5 ต่อปี

"Upcycled food" เป็นการเปลี่ยนวัตถุดิบอาหารเหลือทิ้งนำกลับมาใช้ใหม่ ทำใหม่ ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านกระบวนการแนวคิด Upgrade & Recycling เพื่อสร้างมูลค่าและลดขยะอาหาร เทรนด์นี้เป็นเทรนด์ที่เกิดขึ้นหลายปีแล้ว ส่วนใหญ่ที่เห็นจะอยู่ในรูปการณ์นำผลิตผลทางการเกษตรที่ไม่ได้มาตรฐานมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดคือผลิตภัณฑ์แปรรูปขนมคบเคี้ยวจากกล้วย

ล่าสุดบริษัท RISE Products ซึ่งเป็น Startup ในนิวยอร์ค ได้มีการนำกากมอลต์ที่เป็นของเหลือจากการทำเบียร์มาแปรรูปเป็นแป้งทำอาหารและขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง พบว่าแป้งที่ได้จากกากมอลต์มีปริมาณคาร์โบไฮเดรทเพียง 1 ใน 3 ของแป้งสาลีเอนกประสงค์ทั่วไป เนื่องจากน้ำตาลในแป้งถูกดึงออกไปใช้ในกระบวนการผลิตเบียร์ แต่มีโปรตีนมากกว่า 2 เท่า และเส้นใยอาหารสูงกว่าถึง 12 เท่า ทำให้แป้งที่ผลิตจากกากมอลต์ถูกเรียกว่า Super flour นอกจากนี้แป้งชนิดนี้ยังมีเอกลักษณ์เฉพาะในเรื่องสีและรสชาติอันเกิดจากวัตถุดิบตั้งต้นที่นำมาผลิตเป็นแป้ง แบ่งเป็นแป้งที่ได้จากกระบวนการผลิตเบียร์ประเภท IPA และ Pilsner ส่วนที่มีสีเข้มมาจากการใช้วัตถุดิบที่ผลิตดาร์กเบียร์หรือเบียร์ที่มีสีคล้ำ

ที่มา: http://www.sdg2advocacyhub.org/news/rise-upcycling

ปัจจุบันความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถเปลี่ยนวัตถุดิบที่ไม่มีค่ากลับมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ผ่านแนวคิดรักษ์โลก ทำให้ธุรกิจเล็งเห็นถึงแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขยะอาหารที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมของตน เพื่อช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสร้างมูลค่าเพิ่มในธุรกิจได้อีกด้วย

ขั้นตอนการทำแป้งจากกากมอลต์

ที่มา: http://www.sdg2advocacyhub.org/news/rise-upcycling

ที่มา :

http://omni-recipes.com/2020/02/16/upcycled-food/

https://www.smethailandclub.com/startups-5761-id.html

https://ediblequeens.ediblecommunities.com/drink/barley-brownie-rise-products-fights-food-waste-turning-local-breweries-spent-grainsflour

https://www.marketplace.org/2020/01/09/bertha-jimenez-reducing-waste-creating-taste

https://www.riseproducts.co

http://www.sdg2advocacyhub.org/news/rise-upcycling