

## นำร่อง อาหารเพื่อผู้สูงวัย “ทูน่า...ทำเลย”

อ่านหน้า 22

# นำร่อง อาหารเพื่อผู้สูงวัย “ทูน่า...ทำเลย”



ภาพจาก i.huffpost.com/gen/1673458/thumbs/o-EATING-AND-MATURE-facebook.jpg



**ต**อเนื่องจนสำเร็จสำหรับโครงการพัฒนาศักยภาพของสินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อผลิตอาหารผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์ ที่ทางสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารเพื่อผู้สูงอายุ

รศ.ดร.ประพันธ์ ปิ่นศิริโรดม คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยี

พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังกล่าวว่า 10 ผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นมานี้เป็นผลิตภัณฑ์นำร่องเพื่อเป็นต้นแบบสำหรับอาหารผู้สูงอายุ จากผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 10 รายในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและภาคบริการ

ประชาชนาติธุรกิจ นิวบิช ยกบางผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ มานำเสนอ สำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร น้ำสลัดฟักข้าว จากบริษัท เอ็น อี เอ็ลลพิวดีส์ จำกัด เน้นสารอาหารที่จำเป็นและ

ช่วยลดปัญหาระบบขับถ่ายของผู้สูงอายุ จึงนำประโยชน์ของผักข้าวที่มีสารช่วยต้านอนุมูลอิสระ ช่วยในระบบขับถ่าย และเน้นส่วนผสมที่ไม่ให้พลังงานสูงมาก เช่น ใช้ซูคราโลสเป็นสารให้น้ำตาล ไม่มีส่วนประกอบของไฮโดร และใช้น้ำมันรำข้าวที่มีแกมมาออร์ซานอลสูง 24,000 ppm ช่วยลดไขมันในเลือด โดยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีค่าใช้จ่ายในการพัฒนาไม่ถึงหลักหมื่นบาท เพราะมีไลน์

การผลิตเดิมซึ่งเป็นผู้ผลิต

น้ำสลัดออร์แกนิกส์

อยู่แล้ว แต่เน้น

เรื่องรสสัมผัสที่

เหมาะสม คือ

มีความหนืด

เพื่อช่วยใน

การกลืน และ

แพ็กเกจจิ้งใหม่

ให้ฝาเปิด-ปิดง่าย

ผู้สูงอายุสามารถเปิด

ได้เอง

**โจ๊กปลาแซลมอน พรอมต้อินวัน** ที่

สามารถทานได้ทันทีเพียงฉีกซอง ของบริษัท ไฮคิว ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด หรือโรซ่า ที่นอกจากจะเน้นเรื่องโภชนาการของอาหาร

ที่เป็นปลาแซลมอน

ย่อยง่าย เคี้ยวง่าย

และมีโอเมก้า 3,

6 สูง ยังคำนึงถึง

รูปแบบซองที่ฉีก

พร้อมทาน สะดวก

สามารถเตรียมได้ด้วย

ตนเอง

**ซาเวียนมพร้อมดื่ม** บริษัท

ซีพี-เมจิ จำกัด เป็นนมพร้อมดื่มที่ใส่สารอาหารวิตามินต่าง ๆ เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม เป็นนมไขมันต่ำ ซึ่งในอนาคตหากมีการทำตลาด ทางบริษัทมองว่าจะมีการปรับให้มีปริมาณที่น้อยลงเพื่อให้พอดีกับ

ความอิม แต่มีพลังงานและสารอาหารเพิ่มขึ้น เช่น จากปริมาณบรรจุเดิมที่ 250 มล. ให้พลังงาน 400 กิโลแคลอรี เป็นปริมาณที่ลดลงคือ 150 มล. และให้พลังงานเท่ากันเพราะโดยเฉลี่ยผู้สูงอายุจะทานได้น้อยลง ซึ่งในประเทศญี่ปุ่นนั้นอาหารสำหรับผู้สูงอายุจะลดปริมาณลง 50 กรัม

นอกจากการพัฒนาอาหารเพื่อผู้สูงอายุ ในรูปผลิตภัณฑ์แล้ว ยังมีผู้ประกอบการที่อยู่ใน "ธุรกิจบริการด้านอาหาร" ที่เข้าร่วมโครงการนี้ด้วย

เช่น ร้านอาหาร และโรงพยาบาลที่เข้าโครงการ โดยเป็นร้านตำนานป้า จระยอง ที่รู้ความต้องการลูกค้าที่มาทานอาหารเป็นครอบครัว แต่มีเมนูที่ผู้สูงอายุไม่สามารถทานได้เพราะมีความแข็ง หรือให้พลังงาน

สูงเกินไป จึงบรรจุเมนูที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ เป็นเมนูไทยและฝรั่งอย่างละ 1 เซต เน้นเมนูที่เนื้อสัมผัสนิ่ม ย่อยง่าย ใช้วัตถุดิบ เช่น ปลา เต้าหู้ แทนเนื้อสัตว์ เพื่อลดพลังงาน และใช้ข้าวกล้องผสมลูกเดือยเพิ่มใยอาหาร

ด้าน **โรงพยาบาล**

**ลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร** ซึ่งโรงพยาบาลมีความรู้เรื่องคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังไม่ลงลึกในระดับของผู้สูงอายุ ซึ่งแบ่งเป็นระดับต่าง ๆ โดยเมนูที่ทางโรงพยาบาลนำไปใช้เป็นมื้อกลางวัน ให้พลังงานประมาณ 555 กิโลแคลอรี/

มือ เหมาะสำหรับผู้สูงอายุที่สามารถเคี้ยวได้ หรือระดับ 1 อายุ 65 ปีขึ้นไป ซึ่งจะมีทั้งข้าว แกงจืดเต้าหู้หมู่มุ่ม ขนมหัก้วย ัญพิช และยาไก่ขมสวน