

การศึกษาผลของอาหารเจลที่ชีวภาพ ในผู้ป่วยที่มีภาวะกลืนลำบาก



Study on the effect of Thai fermented soybean jelly supplementation for patients with dysphagia



ถั่วเน่า หรือถั่วเหลืองหมัก เป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาพื้นบ้านไทย ซึ่งผลิตจากถั่วเหลืองมีสารอาหารสำคัญต่อร่างกาย เช่น โปรตีน สารไอโซฟลาโวน เป็นต้น โดยเมื่อผ่านกระบวนการหมักด้วยเชื้อจุลินทรีย์ ส่งผลทำให้มีโปรตีนในถั่วเหลืองขนาดเล็กลงจนเป็นเปปไทด์หรือกรดอะมิโนที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถดูดซึมได้ง่าย

ในปัจจุบันการผลิตและจำหน่ายถั่วเน่าประสบปัญหาทั้งความนิยมในกลุ่มคนอายุน้อย กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ และการปรุงอาหารที่ลดลง ดังนั้นผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารเจลนี้ จึงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่จะช่วยแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยช่วยเพิ่มความต้องการบริโภค สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตถั่วเน่า เพิ่มโอกาสในการค้า เศรษฐกิจชุมชน และดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาอาหารไทยพื้นบ้าน ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอยู่ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน อีกทั้งยังสามารถตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุที่มีปัญหาทางด้านกลืนได้เป็นอย่างดี สามารถนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้



จุดเด่น

- เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสารไอโซฟลาโวน ซึ่งมีคุณสมบัติในการเสริมฮอร์โมนเอสโตรเจน และช่วยยับยั้งมะเร็งที่เกี่ยวข้องกับฮอร์โมนที่สัมพันธ์กับฮอร์โมนเพศ
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยหรือผู้สูงอายุที่มีภาวะการกลืนลำบาก
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งโปรตีน ไขมัน วิตามิน รวมถึงใยอาหาร



การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเจล จากถั่วชีวภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน มีองค์ประกอบของสารไอโซฟลาโวนที่มีประโยชน์ต่อกลุ่มคนในทุกวัยโดยเฉพาะวัยสูงอายุที่มีการผลิตฮอร์โมนเอสโตรเจนน้อยลง อีกทั้งยังสามารถตอบสนองต่อกลุ่มคนที่มีปัญหาในการเคี้ยวและกลืนอาหารของผู้ป่วย โดยผลิตภัณฑ์นี้ยังสามารถพกพาได้สะดวกง่ายต่อการรับประทานเก็บไว้ได้ในอุณหภูมิห้อง และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถรับประทานทดแทนอาหารได้ 1 มื้อต่อผลิตภัณฑ์ 1 ซอง



หัวหน้าโครงการ
ศ.นพ.กิตติพันธุ์ ฤกษ์เกษม
คณะแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่