

## SCIWATCH

### :"แยมน้ำผึ้ง"ตอบโจทย์คนรักสุขภาพ

ศศ.อัญชลี สวัสดิ์ธรรม อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาเทคโนโลยีการผลิตพืชและภูมิทัศน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตแยมน้ำผึ้งทานตะวันเพื่อแก้ปัญหาให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้ง เนื่องจากน้ำผึ้งจากดอกทานตะวันตกผลึกได้ง่าย จึงมีลักษณะไม่นำรับประทานและหลายครั้งผู้บริโภคอาจเข้าใจผิดว่าไม่ใช่ น้ำผึ้งแท้

เทคโนโลยีการผลิตแยมน้ำผึ้ง เป็นการเหนี่ยวนำให้น้ำผึ้งทานตะวันตกผลึกให้อยู่ในสภาพครีมที่มีผลึกขนาดเล็ก เนื้อเนียนละเอียดและอยู่ในสภาวะที่เหมาะสม ด้วยลักษณะเด่นของกลิ่น สี รสชาติและคุณค่าที่แตกต่างของแยมน้ำผึ้งนี้ทำให้เกิดอรรถรสในการบริโภคน้ำผึ้ง มีผลในเรื่องของสุขภาพและความงาม เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน เกลือแร่ กรดอะมิโน และเอนไซม์ที่จำเป็นต่อร่างกาย

เทคโนโลยีการผลิตแยมน้ำผึ้งนี้สามารถถ่ายทอดให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้ง หรือวิสาหกิจชุมชนนำไปใช้ในการผลิตแยมน้ำผึ้งเพื่อการจำหน่าย รวมถึงบริษัทธุรกิจน้ำผึ้งสามารถทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ได้นับเป็นการยกระดับน้ำผึ้งไทยไปอีกขั้นหนึ่ง ผลงานดังกล่าวได้รับรางวัล Bronze Award ในงาน Thailand Research Expo 2015 และได้มีการยื่นขอจดอนุสิทธิบัตรเรียบร้อยแล้ว