

พัฒนาอาหารไทย ฮาลาลสู่ตลาดโลก

ดร.พิศมัย ศรีชาเยช สถาบันกัญชาและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เปิดเผยว่า ตนได้จัดทำโครงการวิจัยอาหารไทย
มังสวิรัตและอาหารไทยฮาลาลสู่ตลาดโลก ภายใต้
การสนับสนุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ(วช.)
มีเป้าหมายเพื่อให้คนไทยที่เดินทางไปต่างประเทศ
นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเมืองไทย ได้รับประทาน
อาหารไทยที่มีรสชาติถูกต้องเป็นเอกลักษณ์ ทั้งนี้
จากงานวิจัยได้พัฒนาอาหารสำเร็จรูปที่ผู้บริโภคสามารถ
ฉีกซองรับประทานได้ทันที โดยบรรจุอยู่ในถุงรีทอร์ต
สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้นาน 1 ปี โดย
ยังคงรสชาติเช่นเดิมและสามารถบรรจุในถ้วยหรือ
ถาดพลาสติกแต่ใช้เวลาในการฆ่าเชื้อนานกว่าการ
บรรจุในถุงรีทอร์ต โดยทีมวิจัยได้เลือกพัฒนา
กระบวนการผลิตอาหารไทย 8 ผลิตภัณฑ์ แบ่ง
เป็นอาหารไทยฮาลาล 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ แกงเผ็ด
เปิดย่าง พะแนงเนื้อ ข้าวหมกไก่ และไก่สะเต๊ะ
และอาหารไทยมังสวิรัต 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ แกง
เขียวหวานหน่อกุ้งแกงมัสมั่นโปรตีนผัดไทยมังสวิรัต
และต้มยำเห็ด ซึ่งจากผลจากการทดสอบได้รับการ
ยอมรับจากนักท่องเที่ยวที่สวนนงนุช พัทยา จ.ชลบุรี
และ จ.ภูเก็ต เกิน 85% และได้รับการยอมรับจาก
คณะกรรมการอิสลามกลางแห่งประเทศไทย โดยเฉพาะ
อาหารที่มีเนื้อเป็นส่วนประกอบ.