

# เชียงใหม่นิวส์

หนังสือพิมพ์รายวัน เพื่อชาวเหนือ CHIANG MAI NEWS

## เจลลี่ดริงเรื่องแสง ผลงานนักวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ มช.

11/06/2017



### เจลลี่ดริงเรื่องแสง ผลงานนักวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ มช.

นักวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สร้างสรรค์ "เจลลี่ดริงเรื่องแสง" เครื่องดื่มรูปแบบใหม่ ได้จากสีที่สกัดจากสาหร่ายของไทย สามารถเรืองแสงได้ภายใต้หลอด Black light blue fluorescent ช่วยให้เจลลี่มีสีสันที่โดดเด่นน่ารับประทาน และเพิ่มความสุข โดยสีที่สกัดจากสาหร่ายนี้ยังมีประโยชน์ในการต่อต้านสารอนุมูลอิสระอีกด้วย



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชยากร ภูมาต และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิรพร เพกเกาะ อาจารย์ประจำสาขาวิชาจุลชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เจ้าของผลงานชิ้นนี้ ได้ให้รายละเอียดว่า "เจลลี่ตริงเรื่องแสง" เป็นเครื่องดื่มน้ำที่มีส่วนผสมของน้ำตาล สารให้ความหวาน สารแต่งกลิ่น สารแต่งรส และสารไฟโคบิลิโพรดีน เป็นส่วนสำคัญ ซึ่งสารไฟโคบิลิโพรดีนนี้ มีส่วนประกอบของสีที่เรืองแสง มีคุณสมบัติทนร้อน สกัดได้จากสาหร่ายสายพันธุ์กลุ่มไซยาโนแบคทีเรียของไทย ซึ่งปัจจุบันได้ยื่นขอรับจดทะเบียนสิทธิบัตรการประดิษฐ์เป็นที่เรียบร้อยแล้วสารไฟโคบิลิโพรดีน นอกจากจะให้สีที่โดดเด่นน่ารับประทานกับเจลลี่ตริงแล้ว ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังสามารถเรืองแสงได้ในที่มืด เมื่อถูกกระตุ้นด้วยแสงจากหลอดไฟแบล็กไลต์



### เจลลี่ตริงเรืองแสงมีวิธีการทำง่ายๆ ดังนี้

1. นำผงวุ้นต้มละลายในน้ำ จากนั้นทำการเติมน้ำเชื่อมสารแต่งกลิ่น และสารแต่งรส ตามใจชอบผสมสารทั้งหมดละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ลดอุณหภูมิของสารละลายวุ้นให้อยู่ในช่วง 45-60 องศาเซลเซียส จากนั้นทำการเติมสารไฟโคบิลิโปรตีน ผสมให้เข้ากัน
3. เทลงไปในแม่พิมพ์ หรือบรรจุในภาชนะแล้วแช่เย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 2-5 องศาเซลเซียส จนกระทั่งวุ้นแข็งตัวอย่างสมบูรณ์จะได้ ผลิตภัณฑ์วุ้นเนื้อนุ่ม ที่มีสามารถเรืองแสงได้ภายใต้หลอด Black light blue fluorescent หรือ ที่เรียกกันว่าหลอดไฟแบล็กไลท์ ซึ่งมีขายทั่วไปตามท้องตลาด



ไฟโคบีลีโปรตีน ที่ว่านี้ประกอบด้วย สารสีหลายชนิด โดยแต่ละชนิดก็ให้สีที่ต่างกันออกไป เช่น ไฟโคไซยาโนบิน-ให้สีฟ้า ไฟโคอีริทริน-ให้สีชมพู ทำให้สามารถสร้างสีกันได้หลากหลาย และอดมไปได้ คุณประโยชน์ต่อร่างกายมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระส่งผลให้ "เจลลี่ดริงเรื่องแสง" เป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะกับกลุ่มผู้บริโภคในวัยเด็ก หรือ วัยรุ่น ที่ต้องการความอร่อย สนุกสนาน ตื่นเต้น ความสวยงามของผลิตภัณฑ์ที่ต่างจากท้องตลาดทั่วไป รวมถึงกลุ่มผู้สูงอายุที่มีข้อจำกัดในเรื่องการบดเคี้ยวอาหาร

ผู้ที่สนใจผลิต "เจลลี่ดริงเรื่องแสง" สามารถผสมสารอื่นที่มีคุณค่าต่อสุขภาพเพิ่มเติมได้อีก เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน ไฟเบอร์ และสมุนไพร รวมถึงสามารถผลิตรสชาติและกลิ่นได้หลากหลาย เช่น กลิ่นดอกไม้ กลิ่นวนิลลา รสชาติ ผลไม้ นม และกาแฟ หรือแม้แต่ปรุงรสด้วยเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากสารให้สีที่เรื่องแสงได้ในเจลลี่ดริงนี้ ไม่มีกลิ่นและรสชาติที่จะไปรบกวนการปรุงรสและแต่งกลิ่นของผลิตภัณฑ์