

The Egg: ไข่วีแกน



เรียบเรียงโดย

น.ส.นารีรัตน์ อนรรฆเมธี

ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

Email: nareerat@nfi.or.th โทร 024228688 ต่อ 9403

“EUNITE” ผลิตภัณฑ์ไข่ผงวีแกน เพื่อทดแทนแหล่งโปรตีนไข่ที่ได้จากสัตว์ เช่น ไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่นกกระทา เป็นต้น เหมาะสำหรับผู้บริโภคกลุ่มมังสวิรัต หรือกลุ่มที่มีปัญหาสุขภาพต้องหลีกเลี่ยงการบริโภคไข่

EUNITE ผลิตโดย Noblegen ถือเป็นบริษัท Start up สัญชาติแคนาดา ที่สร้างความฮือฮาให้กับตลาดวีแกนทั่วโลกไม่น้อย ด้วยการเปิดตัวผลิตภัณฑ์แรก “ไข่วีแกน” โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์โบราณ (ancient micro-organism) ชื่อว่า *Euglena gracilis* ผลิตโปรตีนที่มีคุณสมบัติด้านโภชนาการที่ดี โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการตัดต่อพันธุกรรม



นอกจากโปรตีนที่ได้จากเชื้อจุลินทรีย์แล้ว EUNITE ยังมีส่วนประกอบสำคัญหลายชนิด เช่น โปรตีนถั่ว, methylcellulose, gellan gum, เกลือสีดำ, ผงหัวหอม, rosemary extract และ mixed tocopherols เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปแบบผงที่สามารถนำไปใช้ในอาหารได้หลายชนิด ด้วยคุณสมบัติเด่นดังนี้

- ทำให้เกิดโฟม (foaming)
- การยึดเกาะ (binding)
- อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
- ความสามารถอุ้มน้ำ (water holding)

ไข่วีแกนเป็นแหล่งโปรตีนทดแทนไข่ ที่ให้โปรตีน 6 กรัม/หน่วยบริโภค และสามารถนำไปใช้ได้ ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมหวาน ตลอดจนเมนูไข่คนหรือไข่เจียว เป็นอีกทางเลือกสำหรับผู้ประกอบการที่สนใจเข้าสู่ตลาดวีแกน



ภาพตัวอย่างอาหารที่ผลิตจากไข่ผง EUNITE

ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

- <https://www.eunitefoods.com/>
- <https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2020/02/05/Noblegen-unveils-whole-egg-replacement-featuring-protein-from-ancient-micro-organism-Euglena-gracilis>