"Natural Blue Color" สีฟ้ากับโลกของอาหาร

เรียบเรียงโดย
น.ส.นารีรัตน์ อนรรฆเมธี
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
Email: nareerat@nfi.or.th

สีน้ำเงิน หรือ สีฟ้า ไม่ใช่สีในกระแสหลักของในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และยังมีงานวิจัยที่มีระบุว่า โทนสีฟ้าหรือน้ำเงินให้ความรู้สึกปลอดโปร่ง สบาย เป็นอิสระ ผ่อนคลาย เมื่อสมองเรารู้สึกผ่อนคลายทำให้ร่างกายลดความอยากกินอาหาร ทำให้ไม่หิว หรืออิ่มเร็ว แต่ปัจจุบันผู้บริโภคมีความต้องการที่หลากหลายมากขึ้น มีกลุ่มผู้บริโภคกลุ่มใหม่ๆ ที่มีความต้องการเฉพาะ แตกต่างจากผู้บริโภคยุคเก่าที่ต้องการเพียงผลิตภัณฑ์ที่ดี ปลอดภัย อร่อย เช่น ต้องการผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ สำหรับการแบ่งปันประสบการณ์บนโลกออนไลน์ ผ่านโซเชียลมีเดีย เป็นต้น

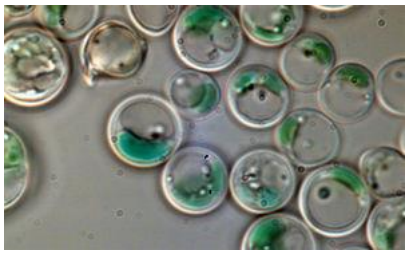
องค์การอาหารและยาได้อนุมัติสารสกัดของกลีบดอกอัญชัญสีน้ำเงิน ซึ่งเป็นพืชพื้นเมืองในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นสารตกแต่งสีที่ได้รับการยกเว้นจากการรับรองตามคำร้องขอของ Sensient Technology นับเป็นก้าวสำคัญของการวงการสีผสมอาหารจากธรรมชาติ เพราะว่ากันว่าการที่ FDA จะอนุมัติให้ใช้สีผสมอาหารแต่ละครั้งนั้นยากเหมือนกับการพบนกชนิดใหม่

Other sources of natural blue color

ผล Jaguar

สีน้ำเงินจากธรรมชาตินั้นสามารถรังสรรค์สีผสมอาหารที่แปลกใหม่ได้อีก 2-3 เฉดจากการผสมผสาน ได้แก่ สีฟ้า สีม่วง หรือสีเขียว เป็นต้น ซึ่ง FDA เปิดเผยว่า ขณะนี้มีรายการสีผสมอาหารจากธรรมชาติที่อยู่ระหว่างการพิจารณาอีกจำนวนหนึ่ง เช่น สีฟ้าจากผล Jaguar และ ผล Gardenia รวมถึงสาหร่าย Galdieria sulphuraria เป็นต้น

ผล Gardenia



สาหร่าย Galdieria sulphuraria

อย่างที่ทราบกันดีว่า สีฟ้าที่สกัดจากสาหร่ายสไปรูลิน่า ได้รับการรับรองตั้งแต่ปี 2013 เริ่มจากอนุมัติให้ใช้ได้ในอุตสาหกรรมลูกอมและหมากฝรั่ง จนกระทั่งปัจจุบันมีการใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร แต่อย่างไรก็ตาม สีฟ้าที่สกัดจากสาหร่ายสไปรูลิน่ามีคุณสมบัติไม่ทนร้อนทำให้มีข้อจำกัดในการประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรืออาหารที่ต้องฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิสูง

แตกต่างกับสีฟ้าที่ได้จากดอกอัญชัน ซึ่งมีคุณสมบัติทนความร้อนสูง และให้สีสันได้หลายเฉดเป็นที่น่าจับตามองมากในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเมื่อผลิตภัณฑ์มี pH มากกว่า 3.8 จะให้สีฟ้าเข้มไปจนถึงน้ำเงิน และเมื่อผลิตภัณฑ์มี pH ต่ำกว่า 3.8 จะให้สีม่วง ลองจินตนาการถึงผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเกลือแร่ น้ำอัดลมหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอลที่มีสีม่วงจะสวยงามดึงดูดสายตาเพียงใด และเมื่อไปผสมกับสีจากธรรมชาติสีอื่น เช่น ขมิ้น ก็จะให้สีเขียวที่สวยงามอีกด้วย

ที่น่าสนใจคือ หน่วยงานที่ขับเคลื่อนเพื่อให้สีจากธรรมชาติได้รับการรับรองให้ใช้ได้อย่างปลอดภัยคือภาคเอกชน ไม่ใช่ภาครัฐหรือหน่วยงานวิจัย อย่างกรณีของดอกอัญชันก็ดำเนินการโดย Sensient Technology ซึ่งใช้เวลาในการดำเนินการศึกษาวิจัย 3-4 ปี กว่าจะประสบความสำเร็จ นอกจากนี้ยังทำงานควบคู่ไปกับเกษตรกรผู้ปลูก เนื่องจากดอกอัญชันไม่ใช่พืชเศรษฐกิจ ดังนั้นเมื่อผ่านขั้นตอนการรับรองแล้ว จึงต้องมีการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานให้ธุรกิจดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ Sensient Technology ตั้งเป้าส่งเสริมการเพาะปลูกดอกอัญชันในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และสร้างโรงงานสกัดในยุโรป

ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

- https://sensientfoodcolors.com/
- https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2021/09/08/A-major-milestone-for-the-food-industry-FDA-approves-Sensient-s-exceptionally-heat-stable-natural-blue-food-color-from-butterfly-pea-flower