

## นวัตกรรมตะเกียบกินได้ ช่วยลดขยะ

ภิญญาพัชญ์ คำมามูล

นักวิชาการ ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

ในปัจจุบันประเทศไทยมีการทิ้งขยะพลาสติกเป็นอันดับ 6 ของเอเชีย ซึ่งพลาสติกเหล่านี้ย่อยสลายได้ยากและก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม องค์กรต่างๆด้านสิ่งแวดล้อมจึงร่วมกันสนับสนุนให้มีการใช้วัสดุทดแทนพลาสติกมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามในยุคสมัยปัจจุบันผู้บริโภคต้องการความสะดวกและรวดเร็ว จึงยังมีการใช้อุปกรณ์พลาสติกที่สามารถใช้แล้วทิ้งได้เลยเป็นจำนวนมาก เช่น ขวดน้ำพลาสติก กล่องข้าวพลาสติก ซ้อนส้อมพลาสติก เป็นต้น

ในหลายประเทศหันมาให้ความสนใจสิ่งแวดล้อมเพิ่มมากขึ้น โดยยกตัวอย่างการผลิตจานชามจากใบไม้ เพื่อลดขยะพลาสติกภายในประเทศ ขณะที่ประเทศไทยเราก็มีงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยนเรศวรเรื่องการผลิตจานชามจากใบทองกวาวซึ่งมีสรรพคุณเป็นสมุนไพรเช่นกัน นอกจากนี้จานชามแล้ว บริษัทในประเทศอินเดียได้ผลิตอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่ทำจากวัสดุที่สามารถกินได้คือ ซ้อนส้อมจากส่วนผสมของข้าว ข้าวฟ่าง และแป้งสาลี ซึ่งมีรสชาติต่างๆให้เลือกมากมาย เช่น รสน้ำตาล รสขิง รสอบเชย เป็นต้น



ซ้อนส้อมกินได้จากส่วนผสมของข้าว ข้าวฟ่าง และแป้งสาลี  
จากประเทศอินเดีย



ตะเกียบกินได้ทำจากต้นกกของประเทศญี่ปุ่น

ไม่นานมานี้บริษัท Maruhige Confectionery ประเทศญี่ปุ่นได้พัฒนาตะเกียบที่สามารถรับประทานได้ ซึ่งตะเกียบกินได้นี้ทำมาจากต้นกกญี่ปุ่นที่เรียกว่า Igusa ซึ่งเป็นวัสดุสำหรับการทำเสื่อตาตานิ (Tatami) ในสมัยก่อนเสื่อตาตานิกว่าร้อยละ 96 ผลิตจากจังหวัดคุมาโมโตะ แต่ในปัจจุบันวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาวญี่ปุ่นเปลี่ยนไป ความต้องการเสื่อตาตานิลดลง ทำให้เกษตรกรที่ปลูก Igusa ลดลงอย่างมาก ดังนั้นจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะเกียบกินได้จากต้นกกเพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมทางเกษตรกรรมของญี่ปุ่น ตะเกียบผลิตจากแป้งสาลีผสมกับไข่และผงต้นกกที่ปลูกโดยไม่ใช้ยากำจัดศัตรูพืช ตัวตะเกียบมีรสหวานนิดๆ ฝมนอ่อนๆ และไม่ใช่แค่ประโยชน์ด้านสิ่งแวดล้อมเพียงเท่านั้น ตะเกียบ 1 คู่มีคุณค่าใยอาหารเท่ากับสลัด 1 จานเลยทีเดียว อีกทั้ง Igusa ยังมีสรรพคุณต่อต้านแบคทีเรีย ซึ่งในอดีตชาวญี่ปุ่นใช้เป็นยารักษาโรค

ในปีนี้อเองประเทศไทยได้มีการพัฒนาตะเกียบที่สามารถรับประทานได้เช่นกัน โดยเป็นงานวิจัยจากนักศึกษาปีที่ 4 คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งร่วมกันพัฒนา “ตะเกียบชีวภาพรับประทานได้” จากแป้งข้าวโพดและแป้งถั่วเหลืองเป็นส่วนผสมหลัก โดยตัวตะเกียบจะมีกลิ่นเหมือนน้ำเต้าหู้ มีรสชาติจืดซึ่งไม่ทำให้รสชาติอาหารเปลี่ยน สามารถใช้งานอยู่ในน้ำได้ 10 นาทีเป็นอย่างต่ำ ต้นทุนอยู่ที่คู่ละ 1 บาท โดยในอนาคตจะมีการปรับปรุงให้มีอายุการใช้งานได้นานขึ้น รวมถึงเพิ่มรสชาติและสีสนให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น



ตะเกียบชีวภาพรับประทานได้ จากแป้งข้าวโพดและแป้งถั่วเหลือง

## ที่มา

<https://www.creativecitizen.com/edible-chopsticks-marushige>

<https://www.smethailandclub.com/>

<http://johjaionline.com/on-looker/ทิ้งขยะลงท้อง-ทิ้งจานลงพื้น>

[https://www.sentangedtee.com/exclusive/article\\_112981](https://www.sentangedtee.com/exclusive/article_112981)

<https://workpointnews.com/2019/06/28/นวัตกรรมใหม่-ตะเกียบกินได้>