

“เพาเวอร์บอล” วิถีชีวิตใหม่ “Power ball” the new normal

ณัฐนันท์ คูลิน* วิชิกรณ แสงสว่าง อภิรดี เทิดพิทุคุณ ภัสสรานุ่มเอี่ยม สุกิจ วุฒิสีลานนท์ และคณะ
Nathanan Kulin*, Wichigorn Sangsawang, Apiradee Terdputtakun, Phadsara Numaiem, Sukit Wutthisilanon, et al.
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

บทคัดย่อ

เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในปัจจุบัน ทำให้มีความนิยมในการสั่งอาหารออนไลน์มากขึ้น ช่วยลดการรวมตัวของคนในที่สาธารณะและลดโอกาสแพร่กระจายเชื้อ แต่อย่างไรก็ตามอาหารที่ได้รับความนิยมส่วนมากมักเป็นอาหารจานด่วนที่มีความสัมพันธ์ต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารจึงได้ศึกษาและพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพขนมขบเคี้ยว “Power ball” โดยศึกษาชนิดวัตถุดิบธรรมชาติที่เหมาะสมต่อการให้ความหวานได้แก่ อินทผลัม และกล้วยตาก จำนวน 3 สูตร และศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ จากนั้นประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของอาหาร พบว่าทุกสูตรมีคะแนนรวมความพึงพอใจในด้านสี กลิ่น ความหวาน และเนื้อสัมผัส มากกว่า 6 ซึ่งสัมพันธ์กับความชอบของผู้บริโภค และสูตรที่มีอินทผลัมผสมกับกล้วยตากได้คะแนนรวมสูงสุด เมื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการด้วยวิธีมาตรฐาน AOAC พบว่า ผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น 20 กรัม มีค่าพลังงาน 81 Kcal ไขมัน 2.6 กรัม น้ำตาล 8.2 กรัม โซเดียม 2 มิลลิกรัม และไม่พบโคเลสเตอรอล ผู้บริโภคจึงได้รับพลังงาน ไขมัน น้ำตาล และโซเดียมในปริมาณต่ำเมื่อเทียบกับ Thai Recommended Dietary Intake (Thai RDI) ดังนั้น “Power ball” สูตรนี้จึงเป็นนวัตกรรมต้นแบบที่สามารถเผยแพร่ให้กับผู้บริโภคและมีความเหมาะสมกับวิถีชีวิตใหม่ที่มีการทำกิจกรรมต่าง ๆ ภายในที่อยู่อาศัยมากขึ้น

คำสำคัญ: เพาเวอร์บอล, วิถีชีวิตใหม่, Thai RDI

Abstract

The current COVID-19 pandemic is accelerating an expansion of online food delivery towards consumers which reduce the gathering of people in public places. However, fast food is the most popular food ordered online which related to chronic non-communicable diseases (NCDs). Therefore, Bureau of Quality and Safety of Food conducted the study and developed a healthy snack product called “Power ball”. Suitable type of natural ingredient used as sweetener, namely, date palm and dried banana, was studied in 3 recipes. Then the quality of food texture was evaluated for consumer preference and found that all recipes were satisfied with the score of colors, scents, sweetness and textures more than 6. The recipe contained the combination of date palm and dried banana was voted to the most recognition. Based on AOAC method, nutritional value was investigated, having energy 81 Kcal, fat 2.6 g, sugar 8.2 g, sodium 2 mg and no cholesterol in 20 g/piece. The intake of energy, fat, sugar and sodium was low when comparing with Thai Recommended Dietary Intake Thai Recommended Dietary Intake (Thai RDI). Therefore, the recipe of this “Power ball” will be a prototype that can be publicized towards customers and is suitable for the new normal lifestyle.

Keywords: power ball, the new normal, Thai RDI

Corresponding author: nathanan.k@dmsc.mail.go.th