



เจาะนวัตกรรมแห่งน้ำใจ

“ข้าวเหนียวหมุย่างช่วยน้ำท่วมอุบลฯ”

อิ่มท้อง-กินง่าย-ไม่เน่า!!

เปิดแนวคิดสุดยอดเยี่ยมช่วยผู้ที่ประสบภัยน้ำท่วม “ข้าวเหนียวหมุย่าง” นวัตกรรมสุดล้ำ เก็บได้นาน 2 ปี กินอิ่ม-ไม่เสีย-อีกกินได้เลย โดยบรรจุกักตุนอยู่ในถุงอย่างดี-ขนส่งง่าย หวังช่วยประคองชีวิตคนประสบภัยน้ำท่วมภาคอีสาน

“กล่องข้าวน้อยให้แม่” ช่วยน้ำท่วมอุบล!!

“เขาให้ความไว้วางใจเรามากกว่าให้ความไว้วางใจหน่วยงานของรัฐฯ ซึ่งเป็นอะไรที่ตื่นเต้น แล้วผมก็อยากจะทำให้เงินทุกบาทของเขาได้ใช้ประโยชน์



เต็มที”

ดร.อัครวิน อมรสิน อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เปิดใจกับทีมข่าว MGR Live ถึงความรู้สึก และแรงบันดาลใจในการทำนวัตกรรม “ข้าวเหนียวหมุย่าง” ที่เก็บได้นานถึง 2 ปี หวังช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติน้ำท่วมในภาคอีสาน

“เราอยากจะทำข้าวเหนียวที่สามารถทานได้ทันที โดยไม่เน่าเสียเมื่อขนส่งไกลๆ และเก็บในระยะนานๆ จึงได้ใช้เทคนิคการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ในอาหารบรรจุภัณฑ์

ปกติเทคโนโลยีนี้เขาใช้ในโครงการทหาร ซึ่งทำอาหารแพกให้กับทหารออกไปสู้รบ อยู่ในสภาวะที่เกิดภัยภัย ไม่สามารถแจกจ่ายอาหารสด หรืออาหารปรุงเสร็จใหม่ๆ ได้ ก็จะใช้ผลิตภัณฑ์แบบนี้ส่งไป

ประเทศเรายังไม่มีปรากฏการณ์ภัยภัยบ่อยๆ หรือไม่มีการส่งทหารไปรบไกลๆ เราก็ไม่ค่อยคุ้น ประเทศญี่ปุ่น ประเทศสหรัฐอเมริกา เขาเตรียมอาหารเหล่านี้ไว้ในกองทัพอยู่แล้ว

ในประเทศที่เกิดภัยภัยบ่อยๆ เขาจะมีหน่วยงานทำอาหารประเภทแบบนี้ ไปแจกจ่ายอย่างรวดเร็ว ซึ่งบ้านเรายังไม่เห็นนะครับ บ้านเราก็จะซื้อเข้ามาปลากะบอง ซึ่งก็ได้เหมือนกัน แต่เราก็มองว่าทำไมถึงไม่ทำอาหารที่กินกินคุ่นๆ หนอยกินแล้วอยู่ท้อง”

ทว่า ก่อนหน้านั้น เขาคิดว่าต้องการให้ความช่วยเหลือคนในพื้นที่ตามความสามารถที่มีอยู่ จนผลิตข้าวเหนียวหมุย่างสเตอริไลซ์ ที่ไม่เน่าไม่เสีย ในโครงการ “กล่องข้าวน้อยให้แม่” ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจมาจากนิทานของ จ.ยโสธร กล่องข้าวน้อยแม่แม่ ที่มีการอัดข้าวเหนียวไว้แน่นในกล่องข้าวเล็กๆ จนดูเหมือนมีน้อยแล้วลูกก็แม่เพราะโมโหหิว แต่สุดท้ายก็กินข้าวไม่หมด

โดยข้าวเหนียวหมุย่างที่ผลิตขึ้น ก็มีบรรจุภัณฑ์ที่เล็ก ขนส่งง่าย แต่อัดแน่นไปด้วยข้าวเหนียว 120 กรัม และหมุย่าง 50 กรัม ซึ่งจะช่วยให้ผู้ประสบอุทกภัยนั้น อิ่มท้องแน่นอน

“กล่องข้าวน้อยแม่แม่ คือลูกชายสບประมาทกล่องข้าวน้อยของแม่ และบอกว่า ถ้ากินไม่อิ่มจะแม่แม่ อันนี้ก็เหมือนกันกล่องข้าวน้อยให้แม่ ต่างกันเพื่อให้รู้ว่าประมาท



ข้าวถุงเล็กนี้อิ่มแน่นนอน มีข้าวเหนียว 120 กรัม กับเป็นหมู 50 กรัม

ตอนแรกตั้งต้นว่าจะทำขนมจีน แต่เมื่อมองดูสถานการณ์ความเป็นจริงแล้ว อาจจะมีปัญหาเรื่องการบริโภคยุ่งยาก เราจึงทำข้าวเหนียวหมุย่างอย่างเดียวไปก่อน เราผลิต จนถึงวันนี้เดือนนี้หน้าจะได้ 2,000 ถุง ด้วยความที่นิสิตที่เป็นแรงงานเป็นหลักของเราจะสอบในช่วงสัปดาห์หน้าจะให้ขาด และจะส่ง 2,000 ถุง ไปวันที่ 16 กันยายน

ถ้าหลังจากสอบเสร็จ อาจจะมีผลิตต่อ ถ้ายังมีความต้องการ หรือนำเงินในส่วนบริจาคนั้นไปซื้ออาหารตระกูลเดียวกัน อย่างที่เขาบริจาคเช่นเดียวกัน ที่ไม่ใช่มาฆ่าปลากะพงส่งไปแทน”

สำหรับกระบวนการผลิต เขาได้เริ่มรวบรวมบรรจุภัณฑ์ อาหาร เงินบริจาคเพื่อเป็นทุนในการจัดหาวัตถุดิบ และจิตอาสาตั้งแต่วันที่ 11 ก.ย.ที่ผ่านมา โดยเริ่มด้วยการนำข้าวเหนียว และหมักหมู ก่อนจะนำไปย่าง และแพกใส่บรรจุภัณฑ์อย่างดี จากนั้นจะนำไปซีล และเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อ สเตอริไลซ์ ซึ่งต้องใช้เวลากว่า 1 ชั่วโมง

“ขบวนการผลิต ณ ตอนนี้ เรามีบรรจุภัณฑ์ค่าเชื้อขนาดเล็ก ที่ผลิตได้ครั้งละแค่ 84 ถุง ใช้เวลารีไซเคิล ประมาณ 1 ชม.ครั้ง ฉะนั้นถือว่าผลิตได้ช้า แต่เราตั้งใจทำครับ ในการฆ่าเชื้ออาหารบรรจุภัณฑ์เก็บได้นาน 2 ปี เกิดขึ้นมานาน เราก็เห็นเป็นอาหารกระป๋องเป็นส่วนใหญ่

แต่การเอาอาหารที่เป็นโลโก้ มาใส่ในข้าวเหนียว ในบรรจุภัณฑ์ฆ่าเชื้อนั้นไม่มี เราเจอเห็นข้าวสวยใส่บรรจุภัณฑ์ฆ่าเชื้อต่างๆไป ใส่กระป๋อง ใส่ถ้วย แต่ใส่ข้าวเหนียวนั้นไม่มี เป็นของใหม่ครับ ถ้าถามหาว่ามีข้าวเหนียวมาขายแล้วไม่เสียหาย ไม่มี เราเพิ่งทำเป็นรายแรกครับ จะมีการพัฒนาต่อไปอยู่”

แรงบันดาลใจ คือ “ในหลวง ร.๙”

“คือถ้ามองในตัวอาหารในตัวที่ผมทำในปัจจุบัน มันได้แค่ 2,000 ถุง แต่ถ้าพูดถึงเงินช่วยเหลือ ค่าอื่นๆ เช่นยา 1,000 ชุด และจะมีเงินเหลืออีก ที่เราสามารถช่วยเหลือพี่น้องได้อีก”

หลังจากผ่านกระบวนการทั้งหมดแล้ว อ.อัศวินบอกเล่าให้ฟังอีกว่า “ข้าวเหนียวหมุย่าง” จะไม่เน่าไม่เสีย เก็บนอกตู้เย็นได้นานถึง 2 ปี สะดวกต่อการขนส่ง เหมาะสำหรับพื้นที่น้ำท่วมหนัก อีกทั้งผู้ประสบภัยสามารถกินได้โดยไม่ต้องอุ่น แต่ข้าวเหนียวอาจจะแข็งกว่าปกติ แต่สิ่งที่เขากังวลคือการทีมแข่งให้ถุงพลาสติกขาด เพราะจะทำให้

อาหารนำเสียได้

"ฉีกแล้วกินได้เลย เพียงแค่อาจจะแข็ง ถ้าจะให้ร่อย คือเอาไปต้มทิ้งลงในน้ำร้อนประมาณ 3-5 นาที หรือไมโครเวฟก็ได้ ถ้าไม่มีไฟฟ้าก็ฉีกกินได้เลย เพียงแค่เขาจะร่อยน้อยหน่อยแค่นั้นเอง

มันเป็นถุงพลาสติก สิ่งที่กังวลที่สุดคือ การต้มแห้งให้ถุงพลาสติกขาดไปเลย ถ้าถุงพลาสติกขาดแล้วเขาจะนำเหมือนอาหารทั่วไป คือโป่งพอง มีกลิ่นเหม็น ก็ให้เขาทิ้ง

อย่าให้เขาอุ้บรับประทาน ถ้าเห็นอาหารตัวนี้โป่งพอง เนื่องจากการเสียน้ำให้ทิ้งทำลายเลย การอุ้บบริโภคไม่ช่วยลดความเสี่ยงอันตราย"

ขณะที่วัตถุประสงค์อื่นๆ เขาได้บอกแล้วว่า เมื่อร้านที่ไปซื้อข้าวจะซื้อไปช่วยเหลือชาวอุบลฯ ที่เดือดร้อน ทางร้านก็ได้ลดราคาสินค้าให้ และผู้ผลิตรายนี้ยังทิ้งท้ายให้ฟังอีกว่า เขาก็ไม่คิดเหมือนกันว่าจะได้รับผลตอบแทนที่ดี และรู้สึกดีที่คนไทยช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ซึ่งตอนนี้ได้รับเงินบริจาค 400,000 บาท เพียงพอต่อการนำไปสนับสนุนงานนวัตกรรม เพื่อช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วมเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

"ถามน้องๆ ว่าตั้งใจประมาณครบ 400,000 บาท เราจะหยุดรับบริจาคไหม น้องเขาก็แนะนำให้เป็นสะพานบุญต่อไป トラバได้ที่เรายังบริสุทธิ์ใจ และคนยังให้ความไว้วางใจเรา ก็เป็นช่องทางหนึ่งที่เขาสามารถบริจาคได้ก็ยินดีนะครับ

ตอนนี้อย่างที่บอกว่าเงินบริจาค่นั้นเพียงพอสำหรับความคาดหวังในเบื้องต้นแล้ว แต่ถ้าเงินเหลือขึ้นมาก็จะนำไปสนับสนุนด้านอื่น ชื่อเวชภัณฑ์ เอาไปใช้ช่วงฟื้นฟู และจะนำไปซื้ออาหารให้เป็นกล่องข้าวน้อย

เป็นเรื่องที่ภาคภูมิใจ ถึงแม้ว่าเราไม่มีในหลวงรัชกาลที่ ๙ อยู่ ซึ่งเป็นแรงบันดาลใจตอนที่ท่านมีพระชนมชีพอยู่ ตอนนี้ท่านจากไปแล้ว ลูกหลานของท่านก็ยังสามัคคีกัน และยังช่วยเหลือกัน เหมือนท่านยังอยู่กับเรา พวกเราช่วยเหลือกันดีมาก ไม่มีใครร้องขอ คนบริจาคเยอะ

ผมไม่รู้จะพูดยังไง แต่ว่าต้นตอที่เรานึกถึงกัน ถึงแม้ว่าเราจะทะเลาะกัน มีการเมืองด่ากันทุกวัน โดยส่วนตัวที่เป็นภาคประชาชนด้วยกันเองเขายังช่วยเหลือกันดี พอเกิดภัยพิบัติไม่มีฝักมีฝ่าย ก็ต้นตอแหละครับ ต้นตอมากๆ"



/LIVEstyle.official



livestyle.official