

ท็อฟฟี่โบราณสูตรใหม่เพื่อสุขภาพ โดยการใช้น้ำตาลไอโซมอลต์ร่วมกับอินทผลัม และลำไย

ฐานวัฒน์ รัมมะมิตร^{*1}, ศุภกร แสงตะคร้อ²

วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ

เบอร์โทรศัพท์ 080-252-3048

อีเมล thanawatrummamit@gmail.com

ที่มาและความสำคัญ

ปัจจุบัน คนไทยยังคงบริโภคน้ำตาลในปริมาณที่สูงกว่าคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก (WHO) จากพฤติกรรมการบริโภคขนม ลูกอม และเครื่องดื่มรสหวาน แม้ว่าหลายคนจะเริ่มหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น แต่การบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีรสหวานยังคงเป็นปัญหาที่พบได้ทั่วไป เนื่องจากความเคยชิน กับรสชาติหวาน รวมถึงคุณภาพของวัตถุดิบที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ผู้ผลิตอาหารและขนมมักเพิ่มปริมาณ น้ำตาลเพื่อปรับรสชาติ ส่งผลให้ระดับการบริโภคน้ำตาลของคนไทยยังคงอยู่ในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง จากปัญหาดังกล่าว จึงเกิดแนวคิดในการพัฒนา “ท็อฟฟี่โบราณสูตรใหม่เพื่อสุขภาพ” โดยใช้ความหวานจาก ไอโซมอลต์ ซึ่งเป็นสารให้ความหวานที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ซึ่งทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดขึ้นช้า ร่วมกับ อินทผลัม ซึ่งเป็นผลไม้ที่ให้ความหวานตามธรรมชาติและอุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุต่างๆ รวมถึง ลำไย ซึ่งเป็นผลไม้เศรษฐกิจของไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เส้นใย วิตามิน และแร่ธาตุ แนวคิดนี้จึงมุ่งเน้นการสร้างขนมไทยที่คงเอกลักษณ์ดั้งเดิมไว้ พร้อมยกระดับให้เหมาะสมกับแนวทางการบริโภคเพื่อสุขภาพในยุคปัจจุบัน

ผลการวิจัย

ท็อฟฟี่โบราณสูตรที่ใช้น้ำตาลไอโซมอลต์ร่วมกับอินทผลัมและลำไยสามารถลดปริมาณน้ำตาล ทรายได้อย่างชัดเจน โดยสูตรที่ได้รับความนิยมสูงสุดคือสูตรที่ใช้น้ำตาลไอโซมอลต์ร้อยละ 75 น้ำตาลทรายในสูตรเดิม และเสริมผลลำไยกับอินทผลัมร้อยละ 50 จากน้ำหนักของเหลวในสูตร ซึ่งยังคงให้ รสหวานหอมใกล้เคียงกับสูตรดั้งเดิม แต่มีเนื้อสัมผัสที่แข็งกรอบน้อยกว่าเล็กน้อย และมีกลิ่นผลไม้ ธรรมชาติมากขึ้น ผู้ทดสอบส่วนใหญ่ให้ความพึงพอใจในระดับดีมาก โดยเฉพาะในด้านรสชาติ ความหวาน และความหอมที่กำลังดี จึงสรุปได้ว่าสูตรใหม่นี้สามารถพัฒนาเป็นขนมเพื่อสุขภาพที่ยังคงเอกลักษณ์ของ “ท็อฟฟี่ไทยโบราณสูตรสุขภาพ” และผู้วิจัยได้มีการเพิ่มเมล็ดธัญพืชอีกร้อยละ 25 เพื่อเสริมคุณค่าทาง โภชนาการ เป็นนวัตกรรมขนมเพื่อสุขภาพทางเลือกใหม่ได้อย่างเหมาะสม

