



เทคโนโลยีโภชนาการ

คณพล การไว
กองประชาสัมพันธ์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ราชมงคลน่าน ไขว์ผลงานเด่น

นำ “สาหร่ายไก่อ” สรรพคุณเยี่ยม

ถึง แม้ว่าจะงาน ราชมงคลวิชาการ ครั้งที่ 18 ซึ่งจัดขึ้นระหว่าง วันที่ 14-18 กุมภาพันธ์ 2544 ณ ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี จะปิดฉากไปแล้ว แต่ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ต่าง ๆ ของคณาจารย์และนักศึกษา จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลทั่วประเทศ ที่นำมาแสดงในวันดังกล่าวยังเป็นที่น่าสนใจและติดตามของประชาชนอย่างต่อเนื่อง ซึ่งหนึ่งในบรรดาหลาย ๆ ผลงานที่ประชาชนให้ความสนใจเป็นอย่างมาก นั่นก็คือ การนำสาหร่ายไก่อมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ให้คุณค่าทางอาหารค่อนข้างสูง และมีสรรพคุณทางด้านสมุนไพร นานัปการ ถือได้ว่าเป็นผลงานเด่นอีกผลงานหนึ่งภายใต้การดูแลของ ผศ.อร่าม คุ่มกลาง ผู้อำนวยการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน ประธานคณะกรรมการดำเนินงานวิจัยครั้งนี้

ไก่อ หรือ สาหร่ายไก่อ (Cladophora Algae) เป็นสาหร่ายสีเขียว (Green Algae) จัดเป็นพืชน้ำจืดที่มีคลอโรพลาสต์ จึงสามารถสังเคราะห์แสง สร้างอาหารได้ด้วยตัวเอง พบได้ทั่วไปทั้งในน้ำจืด น้ำกรวย และน้ำทะเล ในบริเวณที่เป็นน้ำใน (น้ำไหล) ที่แสงส่องถึง และน้ำจะต้องใสสะอาด และมีอุณหภูมิ โดยจะขึ้นเกาะบนก้อนหิน หรือสิ่งยึดเกาะอื่น ๆ ไก่อ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า

Cladophora glomerata kutzing จัดอยู่ในตระกูล Cladophoraceae มีลักษณะเป็นเส้นสายยาวที่แตกแขนงได้ มองดูคล้ายส่วนของราก ลำต้นและใบ ซึ่งรวมเรียกว่า “ทาลัส” (Thallus) บริเวณตอนล่างมีส่วนของไรซอยด์ (Rhizoid) ทำหน้าที่คล้ายรากสำหรับยึดเกาะกับพื้นดินหรือก้อนหิน เพื่อไม่ให้ถูกแรงน้ำพัดพาไป การสืบพันธุ์จะ

อายุวัฏจักรชีวิตต่าง ๆ ได้ รับประทานแล้วทำให้ร่างกายกระชุ่มกระชวย ชะลอความแก่ ผสมดกดำ อีกทั้งยังมีคุณค่าทางสมุนไพร รักษาโรคได้หลายโรค อาทิ รักษาโรคมะเร็ง ระบายร้อน ดับกระหาย รักษาพิษของแผลสด อันเนื่องมาจากบาดแผลจากคมมีด หรือแมลงสัตว์กัดต่อย หมอพื้นบ้านบางคนเล่าว่า มีผู้ถูกเสียดักเคยใช้ ไก่อ ประคบบาดแผล ทำให้ลดความเจ็บปวด หรือความเป็นพิษลงได้ ชาวบ้านจะเก็บ

รายได้ให้กับชาวบ้านในท้องถิ่น เพราะทางสถาบันจะมีการรับซื้อไก่อ มาจากชาวบ้าน เพื่อให้ชาวบ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น นอกเหนือไปจากอาชีพที่ตนเองทำอยู่เป็นประจำ นอกจากนั้น ทางสถาบันยังได้สอนวิธีการแปรรูปไก่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ และถ่ายทอดการบริโภค อาทิ ไก่อยี้ (สาหร่ายยี้ยอง) ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้าน มีลักษณะเป็นเส้นสาหร่ายสีเขียวสด เส้นสั้น ๆ มีกลิ่นหอมของกระเทียมเจียว ใช้รับประทานเล่นเป็นของว่าง หรือเป็นอาหารคาร์บอเนตรับประทานกับข้าวเหนียวและน้ำพริกพื้นบ้านต่าง ๆ ได้”

“คั่วไก่อ เป็นอาหารพื้นบ้าน ลักษณะค่อนข้างแห้ง ประกอบด้วยเครื่องเทศหลายชนิด มีกลิ่นหอม เป็นอาหารคาร์บอเนต ใช้รับประทานกับข้าวเหนียว ส่วน ไก่อยี้ มีลักษณะห่อด้วยใบตองปิดสนิท เป็นอาหารคาร์บอเนต ใช้รับประทานกับข้าวเหนียวเช่นเดียวกัน นอกจากนี้

ยังสามารถนำไก่อมาแปรรูปเป็น ข้าวแคบ ไก่อ ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้าน มีลักษณะเป็นแผ่นบางกรอบคล้ายข้าวเกรียบ หรือจะทำเป็น ไก่อแผ่น โดยทำจากสาหร่ายบางๆ กรอบเล็กน้อย คล้ายสาหร่ายญี่ปุ่น แต่ถ้านำไก่อมาผสมกับผลิตภัณฑ์เนื้อหาลากหลายชนิด เช่น ลูกชิ้น หมูยอ ไส้กรอก ก็จะเป็นการเพิ่มสีสันและเสริมคุณค่าทางอาหารให้กับ



อาจารย์เสนห์ จิน๊ะ

มาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ

“ชาวบ้านนิยมนำไก่อมาบริโภคกันมาก เพราะเชื่อว่า มีคุณสมบัติต้านมะเร็ง ทั้งทางด้านโภชนาการ และเป็นยาอายุวัฒนะรักษาโรคต่าง ๆ ได้ รับประทานแล้วทำให้ร่างกายกระชุ่มกระชวย ชะลอความแก่ ผสมดกดำ ”

เป็นการผสมพันธุ์ระหว่างเส้นสายสองเส้น หรืออาจแตกเส้นสายขึ้นใหม่โดยไม่มีการผสมพันธุ์ แบบที่เรียกว่า Parthenogenesis ในบางครั้งอาจจะพบสาหร่ายชนิดนี้มีลักษณะเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2-10 เซนติเมตร ซึ่งแต่ละก้อนประกอบด้วยเส้นสายที่แตกแขนงเป็นจำนวนมาก บริเวณตรงกลางเป็นส่วนที่ไม่ได้รับแสง จึงอาจจะมีส่วนตายและเน่าเปื่อย ทำให้เกิดก๊าซขึ้นภายในต้นให้กลิ่นกลมฉุนลอยขึ้นมาเหนือผิวน้ำ เรียกปรากฏการณ์นี้ว่า เลกบอลล์ (Lake ball) หรือคลาโดฟอร่าบอลล์ (Cladophora ball) **อาจารย์เสนห์ จิน๊ะ** ฝ่ายวิจัยและฝึกอบรม สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน ผู้แทนคณะกรรมการวิจัยเกี่ยวกับสาหร่ายไก่อ เล่าให้ฟังว่า

ไก่อ มาจากลำน้ำน่าน แล้วมาตกบนแผ่นไม้ หลังจากตกให้แห้งจะนำมาขาย เป็นแผ่นในตลาด ต อ น เ ข้ า



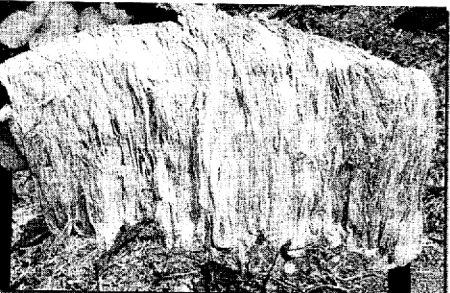
สาหร่ายไก่อ เมื่อนำมาแปรรูป

ประมาณ 3-5 บาท ขึ้นอยู่กับความมาก-น้อยของแผ่น โดยเฉลี่ยชาวบ้านจะเก็บ ไก่อ ได้ 30-50 กิโลกรัม ต่อคน ทำให้มีรายได้ 200-500 บาท ในแต่ละวัน”

วันนี้หลาย ๆ คนคงจะรู้จักพืชน้ำจืดนี้ได้ดียิ่งขึ้นและคงจะปฏิเสธไม่ได้ว่าพืชน้ำจืดนี้สร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับประชาชนในท้องถิ่นได้เป็นจำนวนมาก ซึ่งอาจารย์เสนห์ จิน๊ะ ได้บอกถึงวัตถุประสงค์ในการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับพืชที่เศรษฐกิจชนิดนี้ว่า “ต้องการส่งเสริมทางด้านอาชีพ และ

ถ้าต้องการเน้นในเรื่องของการจัดจำหน่าย หรือความสะดวกในเรื่องของการบริโภค สามารถนำไก่อมาแปรรูปเป็นลูกกึ่งโดยเรียกว่า ลูกกึ่งไก่อ เป็นการนำสาหร่ายไก่อมาผสมกับลูกกึ่ง เต็มในเนื้อเค้ก ขนมปัง หรือแต่งหน้าขนมปังหน้าต่าง ๆ ซึ่งจะทำให้ไก่อมีรูปแบบใหม่ที่มีคุณค่ามารับประทานมากยิ่งขึ้น”

และนี่ก็คือ สาหร่ายไก่อ อาหารพื้นบ้านที่ สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน รวม 800 กว่าปี มีคุณประโยชน์ต่าง ๆ มากมาย และที่สำคัญถ้าเรามีการพัฒนา ศึกษา และส่งเสริมตามหลักทางด้านโภชนาการศาสตร์ และเภสัชกรรมให้เห็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า ถ่ายทอดการบริโภค และมีรูปลักษณ์ที่สวยงาม ก็จะสามารถสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านในท้องถิ่นเป็นอย่างมาก สำหรับผู้สนใจเกี่ยวกับสาหร่ายไก่อ สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน โทรศัพท์ (054) 710-259, 775-391 ☎



สาหร่ายไก่อ นำมาตากแดดให้แห้ง