



## เจดีย์รีงค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์เครื่องคั้นน้ำผลไม้เป็นที่นิยมกันมาก ได้มีการพัฒนาให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ทั้งในด้านบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต และตัวเครื่องคั้นเองเจลลี่ที่เราเคยรับประทานกันมีทั้งแบบ เจลลี่ก้อนสำเร็จรูปรับประทานได้ทันที หรือเป็นผงเจลลี่ ซึ่งเมื่อต้องการจะรับประทาน ก็เพียงแค่นำผงเจลลี่มาใส่น้ำตามอัตราส่วนที่เหมาะสม เทใส่แม่พิมพ์ แช่ตู้เย็น ก็จะได้เจลลี่ตามแบบพิมพ์นั้น ๆ

ลักษณะของเจลลี่ดริงค์ เป็นเครื่องดื่มที่มีเจลลี่แขวนลอยอยู่ในน้ำผลไม้ เช่น น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้ม เป็นต้น และยังมีปริมาณเส้นใยอาหารสูง ซึ่งเส้นใยอาหารนั้นมาจากตัวผลไม้เอง และได้เพิ่มเติมลงไปในรูปแบบของ เซลลูโลส โพลีเดกซ์โทส ถ้าเป็นเจลลี่ดริงค์ประเภทแคลอรีต่ำ ในการทำเจลลี่ จะใช้ไลวเมทรอกซิลเพคติน แทนเพคตินธรรมชาติ และใช้สารให้ความหวานพวก แอสปาร์แทม หรือสตีวิโอไซด์แทนน้ำตาล แต่สารให้ความหวานที่เหมาะสมที่สุด คือฟรุคโตส เพราะจะมีผลดีต่อกลิ่นรสและมีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่า เจลลี่ดริงค์สามารถเก็บไว้ได้นานพอสมควร โดยที่เจลลี่ไม่สลายตัว ในสภาวะการเก็บแบบแช่เย็น หรือเก็บที่อุณหภูมิห้อง

ประโยชน์ของเจลลี่ดริงค์คือ ทำให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติ เพราะมีเส้นใยอาหาร ซึ่งสามารถป้องกันการเกิดมะเร็งของระบบทางเดินอาหาร ถ้าเป็นแบบแคลอรีต่ำจะเหมาะกับผู้บริโภคที่มีปัญหาเกี่ยวกับน้ำหนักมากเกินไป หรือมีปัญหาเกี่ยวกับปริมาณคอเลสเตอรอล ประการสุดท้าย คือ เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่แปลกใหม่เมื่อรับประทานจะมีความรู้สึกอึดท้องพอสมควร และมีรสชาติของน้ำผลไม้ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมกัน ดังนั้นเจลลี่ดริงค์จึงน่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ.