

คำนำ

เนื่องจากการนำผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลีไปร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการภาคนิทรรศการ และภาคบรรยาย มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2558 (Thailand Research Expo 2015) ระหว่างวันที่ 16 ถึง 20 สิงหาคม 2558 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งมีผู้เข้าร่วมรับฟังคำบรรยาย ได้เสนอให้มีการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แยมจากหนามแดง เนื่องจากมีความต้องการรับประทานผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหนามแดงที่หลากหลาย สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นาน และสนใจคุณค่าทางโภชนาการที่สำคัญของผลหนามแดง อีกทั้งหนามแดงเป็นต้นไม้ที่สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีทรงปลูกไว้บริเวณวังสวนบ้านแก้ว เมื่อผลสุกจะมีสีม่วงดำซึ่งเป็นแหล่งของสารพฤกษเคมี (Phytochemical) ได้แก่ สารประกอบฟีนอลิก (phenolic compounds) และแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ที่มีคุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระหรือสารต้านออกซิเดชัน (Antioxidant) ที่ช่วยชะลอการเสื่อมของเซลล์ การนำผลหนามแดงสุกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แยมเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับหนามแดงอีกด้วย

กุลพร พุทธิมี
หัวหน้าโครงการวิจัย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี