Alland & Robert เปิดตัว “คารายากัม” สู่อุตสาหกรรมอาหาร

คารายากัม (Karaya gum) คือยางธรรมชาติจากพืชป่า ซึ่งเป็นส่วนผสมที่สามารถนำมาใช้ในการผลิตอาหารและยาหลากหลายประเภท ขณะที่ Alland & Robert บริษัทสัญชาติฝรั่งเศสที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อ 134 ปีที่แล้ว และผู้นำระดับโลกด้านการผลิตคารายากัม เป็นผู้พัฒนาเทคนิคที่ช่วยลดจำนวนไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร แต่ยังคงไว้ซึ่งสมบัติเชิงหน้าที่ทั้งหมด

รับชมข่าวประชาสัมพันธ์ในรูปแบบมัลติมีเดียได้ที่
https://www.multivu.com/players/uk/8240951-alland-robert-introduce-karaya-gum/

นวัตกรรมสำคัญนี้มีพื้นฐานมาจากแนวคิดการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ที่ส่งผลให้คารายากัมมีสรรพคุณทางจุลชีววิทยาอันยอดเยี่ยม และเมื่อนำไปประกอบกับขั้นตอนการเตรียมความพร้อมแบบเฉพาะ กระบวนการนี้จะทำให้อุณหภูมิภายในยางมีความสม่ำเสมอ ซึ่งถือเป็นการเปิดขอบเขตใหม่ๆให้กับคารายากัม โดยทำให้สามารถนำไปใช้เดี่ยวๆ หรือใช้ประกอบกับไฮโดรคอลลอยด์อื่นๆก็ได้ ยิ่งไปกว่านั้น คารายากัมยังสามารถนำไปใช้ผลิตสารเคลือบผิวของอาหาร ไส้ของอาหาร น้ำสลัด ขนมหวาน และซอสต่างๆ เพื่อยกระดับเนื้อสัมผัสของอาหารให้ดียิ่งขึ้น

คารายากัมมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “สเตอร์คูเลีย” เพราะเป็นยางธรรมชาติที่ขับออกมาเมื่อกรีดลำต้นและกิ่งของต้นสเตอร์คูเลียซึ่งเติบโตบนดินที่แห้งและมีหินมาก ส่วนมากพบได้ในบางพื้นที่ของแอฟริกา (โดยเฉพาะประเทศเซเนกัลและมาลี) และในอินเดีย คารายากัมถูกนำมาใช้อย่างยาวนานหลายศตวรรษ และปัจจุบันยังคงใช้อย่างแพร่หลายในการทำอาหารพื้นเมืองของแอฟริกาและอินเดีย

คารายากัมพบได้ในผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท ตั้งแต่ผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมหวาน ยา โดนัท ซอสปรุงรส อาหารพร้อมรับประทาน ไอศกรีม ไปจนถึงบิสกิต คารายากัมมีสมบัติเชิงหน้าที่มากมายโดยไม่จำเป็นต้องดัดแปลงโครงสร้างเคมี โดยเป็นทั้งสารปรับเนื้อสัมผัสและปริมาณ เส้นใยอาหาร สารยึดติด สารควบคุมความหนืด ทั้งยังมีคุณสมบัติในการอุ้มน้ำและช่วยแขวนตะกอน คารายากัมช่วยยกระดับเนื้อสัมผัสได้อย่างมีนัยสำคัญ แม้ใช้ในปริมาณเข้มข้นน้อยก็ตาม

คารายากัมเป็นอาหารมังสวิรัติและมาจากธรรมชาติ 100% ไร้ยาฆ่าแมลงและการดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ไม่มีกลูเตนแต่มีเส้นใยสูง คารายากัมถูกจัดอยู่ในสารประเภท E416 ตามมาตรฐานสารเติมแต่งของ EFSA (European Food Safety Authority) นอกจากนี้ EFSA และ JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food

Additives) ระบุไว้ว่า คารายากัมไม่มีประเด็นวิตกด้านความปลอดภัย และไม่จำเป็นต้องมีการกำหนดปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อวัน หรือ ADI (Acceptable Daily Intake[1])

บริษัท Alland & Robert ได้สั่งสมความเชี่ยวชาญเรื่องยางธรรมชาติมาอย่างยาวนานนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2427 และเป็นผู้ส่งเสริมการใช้ส่วนผสมที่มาจากธรรมชาติและมีความยั่งยืนในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องสำอาง และเภสัชภัณฑ์ Alland & Robert รับประกันแหล่งที่มาและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ที่บริษัทนำเสนอ ซึ่งมีชื่อเสียงในเรื่องของคุณภาพที่เป็นเลิศ อันเป็นผลพวงมาจากความทุ่มเทในการวิจัยและพัฒนา การประกันคุณภาพ และการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ info@allandetrobert.fr

อ้างอิง

[1] ปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อวัน (Acceptable Daily Intake) คือปริมาณสารที่บุคคลทั่วไปที่มีน้ำหนัก 60 กิโลกรัมสามารถบริโภคได้ทุกวันโดยไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ เมื่อพิจารณาตามหลักทฤษฎี

(รูปภาพ: http://mma.prnewswire.com/media/620209/Karaya_Gum.jpg)

วิดีโอ: https://www.multivu.com/players/uk/8240951-alland-robert-introduce-karaya-gum/

ที่มา: Alland & Robert