

# ประวัติและความเป็นมา

ข้าวฮางอกอบสมุนไพรร

ภูมิปัญญา สู่สากล นวัตกรรมใหม่

เมื่อสมัยบรรพบุรุษ ขุนนาง เศรษฐี ถือว่าข้าวฮางอกเป็นข้าวมงคล เป็นของล้ำค่า ให้ความรู้สึกดีทางด้านอารมณ์ และจิตใจ ผู้ที่ทำข้าวฮางอกได้ถือว่าเป็นคนที่มีจิตใจดี ขยัน มุ่งมั่น ทุ่มเท ข้าวฮางอกใช้เป็นของขวัญของฝากของรับแขกบ้านแขกเมือง ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ทำบุญเลี้ยงพระ เป็นมงคลทั้งผู้ให้และผู้รับและผู้ที่ได้รับประทานจะเป็นบุญกุศลมงคลอย่างยิ่ง

จากกระบวนการผลิตข้าวฮางอกดั้งเดิมของภูมิปัญญาชาวบ้านของคนภูไท ได้พัฒนามาเป็นข้าวฮางอก ที่สามารถเพิ่มปริมาณสารกาบา (GABA-Gamma Amino Butyric Acid) ได้สูงมาก สารกาบา เป็นสารโปรตีนที่เกิดขึ้นที่ระบบประสาทส่วนกลางของมนุษย์เป็นสารชนิดเดียวกับสารที่เกิดขึ้นเองระหว่างการทำงานของเมล็ดข้าว จากกระบวนการกระตุ้นให้เกิดสารกาบาได้จำนวนมากนี้ เปิดเผยจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับชุมชนหลายแห่ง ในภาคอีสานที่สามารถเพิ่มปริมาณสารกาบา ที่สูงมากกว่า 100 มิลลิกรัมต่อข้าว 100 กรัม มีวิตามินบี เป็น 4 เท่า มีธาตุเหล็กเป็น 2 เท่า และมีโปรตีนมากกว่าข้าวขาวธรรมดา 20-30%

ข้าวฮางอกกาบาสสูงดังกล่าวได้เข้าสู่กระบวนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ผสมขงต้ม และเพิ่มคุณค่าด้วยการผสม งาดำที่ให้วิตามินอี โปรตีนและแร่ธาตุ พร้อมทั้งสรรพคุณของงาเจียงที่อุดมไปด้วยโอเมก้า3 และใยอาหาร ช่วยบำรุงสมอง ลดไขมัน แก้ปัญหาความดันโลหิตและช่วยระบบขับถ่าย กรรมวิธีผลิตสูตรข้าวกาบาอันเป็นวิธีการเฉพาะของกระบวนการผลิตและแปรรูปที่ประยุกต์มาเป็นข้าวฮางอกงาดำขงต้ม(ฮางคำ) ที่มีเอกลักษณ์ของกลิ่นหอมของข้าวที่ให้สุนทรีย์ทั้งรส กลิ่น และเปี่ยมด้วยสรรพคุณจากข้าวกาบา งาเจียง และงาดำ