

เตือนภัย 'บ็อตเน็ต' ขโมยข้อมูลถึง 2 กิกะไบต์

เมื่อเร็วๆ นี้ไซแมนเทค ได้ตรวจสอบ FTP เซิร์ฟเวอร์สองแห่งที่เกี่ยวข้องกับบ็อตเน็ตที่มีชื่อว่า Oakbot สิ่งที่น่าตกใจคือ พบว่า Oakbot มีการอัปเดตข้อมูลที่ขโมยมาเก็บไว้บน FTP แห่งนี้เฉลี่ยสัปดาห์ละ 2 กิกะไบต์ โดยข้อมูลที่ขโมยมาเหล่านั้นล้วนแล้วแต่เป็นข้อมูลสำคัญเป็นข้อมูลธนาคารออนไลน์ (Online Banking) ข้อมูลบัตรเครดิตข้อมูลระบุตัวตนบนโซเชียลเน็ตเวิร์ก รายละเอียดข้อมูลของอี-เมลแอดเดสส์ สิ่งสำคัญก็คือ ข้อมูลทุกอย่างที่ผู้ใช้ซึ่งโดนบ็อตเน็ตดังกล่าวเล่นงานพิมพ์ลงไปในเบราว์เซอร์จะถูกขโมยไปหมด ผู้ที่สร้างบ็อตเน็ต Oakbot ใช้ความพยายามขโมย

สำคัญที่ขโมยมา ดังนั้น ใครก็ตามที่มีโค้ดตัวอย่างของภัยคุกคามดังกล่าวสามารถเข้าถึงข้อมูลที่ถูกลักขโมยมาได้อย่างง่าย บางทีสิ่งที่น่าทึ่งมากกว่าก็คือ การที่ไซแมนเทคสังเกตพบว่า Oakbot สามารถขโมยข้อมูลบนสภาพแวดล้อมที่เป็นองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพเทียบเท่ากับการขโมยข้อมูลจากผู้ใช้งานบ้าน เป็นการคุกคามที่บีบให้ขั้นตอนการทำงานแบบดาวน์โหลด (Downloader) เปิดช่องโหว่ทิ้งไว้ในองค์กรที่ไม่ได้มีสภาพรักษาความปลอดภัยที่ดี นำไปสู่การคุกคามที่รุนแรงขึ้นหากไม่ได้รับการป้องกัน-แก้ไขที่เหมาะสมได้ทันเวลา จะสร้างความยุ่งยากอย่างมาก

กรุงเทพธุรกิจ

ปีที่ 23 ฉบับที่ 7894 วันอังคารที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2553 หน้า 9

ม.ศิลปากรวิจัยสูตรช็อกโกแลตจากเมล็ดมะม่วง

มหาวิทยาลัยศิลปากรวิจัยสูตรผลิตเนยโกโก้จากน้ำมันเมล็ดมะม่วง เพิ่มทางเลือกอุตสาหกรรมผลิตช็อกโกแลต ใช้วัตถุดิบในประเทศที่ราคาถูกและมีคุณภาพเชิงวิจัยต่อเนื่องหาสายพันธุ์มะม่วงที่ให้ประสิทธิภาพสูงสุด

ผศ.โสภาค สอนไว ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร เปิดเผยว่า โครงการวิจัยเนยโกโก้เลียนแบบ หรือเนยโกโก้เทียมจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงแก้วจะเพิ่มโอกาสทางวัตถุดิบให้ผู้ประกอบการไทย เนื่องจากเนยโกโก้เหล่านี้เข้ามามีราคาสูง อีกทั้งช็อกโกแลตจากเนยโกโก้แห้งละลายง่าย และเสี่ยงต่อการเกิด fat bloom ซึ่งมีลักษณะเป็นฝ้าขาวคล้ายราขึ้นบนผิวของผลิตภัณฑ์

"เพื่อเป็นการแก้ปัญหาต่างๆ เหล่านี้ จึงมีการใช้ไขมันจากปาล์ม น้ำมันทดแทนเนยโกโก้แห้งส่งผลให้ตลาดโลกไม่นิยม

ช็อกโกแลตที่ผลิตในไทย เนื่องจากช็อกโกแลตที่ผลิตได้นั้น แม้ว่าจะทนความร้อนได้ดีกว่าช็อกโกแลตที่ผลิตจากเนยโกโก้แห้งแต่ก็ไม่ละลายได้ดีในปากทำให้เกิดความรู้สึกเป็นไขเมื่อรับประทาน"

การศึกษาริเริ่มผลิตเนยโกโก้เลียนแบบจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงนั้น แบ่งเป็น 2 สูตรหลักคือ เนยโกโก้เลียนแบบที่ใช้น้ำมันที่สกัดจากเมล็ดมะม่วงเป็นส่วนผสม 100% และเนยโกโก้เลียนแบบที่ใช้น้ำมันเมล็ดมะม่วงผสมกับน้ำมันปาล์มในสัดส่วนต่างๆ เพื่อหาสูตรผลิตเนยโกโก้เทียมที่มีประสิทธิภาพที่สุด

ปัจจุบันนี้งานวิจัยอยู่ระหว่างศึกษาองค์ประกอบกรดไขมันและไตรกลีเซอไรด์ คุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพต่างๆ รวมถึงพฤติกรรมการตกผลึกของเนยโกโก้เลียนแบบทั้ง 2 สูตรหลัก ส่วนในอนาคตที่จะศึกษาต่อยอดคือ การศึกษาเปรียบเทียบน้ำมันที่สกัดได้จากเมล็ดมะม่วงชนิดต่างๆ ของไทยเพื่อดูว่าพันธุ์ไหนจะให้น้ำมันมากที่สุด

และมีคุณภาพดีที่เหมาะสมที่สุดสำหรับผลิตเป็นเนยโกโก้เลียนแบบ เพื่อนำมาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มต่อไป

นักวิจัย เพิ่มเติมว่า เนยโกโก้เลียนแบบที่ผลิตจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงสายพันธุ์ของไทย จะเป็นส่วนผสมทางเลือกในการผลิตช็อกโกแลตในอนาคต โดยจะมีศักยภาพการแข่งขันไม่แพ้เนยโกโก้แห้งซึ่งมีราคาแพง การผลิตเนยโกโก้เลียนแบบได้เองในประเทศ ยังช่วยลดปริมาณนำเข้าเนยโกโก้

นอกจากนี้การนำเมล็ดมะม่วงไปใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ยังจะเป็นการใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งอย่างมีประสิทธิภาพ ถือเป็นทางเลือกเพิ่มมูลค่าสินค้าเพื่อพัฒนาศักยภาพการผลิตให้แก่ประเทศอีกด้วย

ทั้งนี้ งานวิจัยดังกล่าวได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ต่อเนื่องเป็นเวลา 2 ปี โดยขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการวิจัย