

# ป่าไม้เร่งยื่น จดสิทธิบัตร ผลงานวิจัย

● กรมป่าไม้เร่งยื่นจดสิทธิบัตรสิ่งประดิษฐ์ที่ได้จากงานวิจัย ล่าสุดได้ดำเนินการจดสิทธิบัตรสิ่งประดิษฐ์แล้ว จำนวน 8 สิ่งประดิษฐ์ พร้อมดำเนินการยื่นจดทะเบียนพัตนุ์พืชใหม่ ที่ได้จากการวิจัย 6 สายพันธุ์

นายสมชัย เพียรสถาพร ยืนดี กรมป่าไม้ เปิดเผยว่า นอกจากภารกิจหลักในการป้องกัน ดูแลรักษา และฟื้นฟูความสมบูรณ์ของป่าไม้แล้ว ภารกิจที่สำคัญอีกประการหนึ่งของกรมป่าไม้ คือการวิจัยพัฒนา และถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อให้ประชาชนที่สนใจนำไปประยุกต์ต่อยอด และใช้ประโยชน์ในรูปแบบต่างๆ ล่าสุดได้มีการสัมมนาเชิงวิชาการ เรื่องความรู้เบื้องต้นด้านทรัพย์สินทางปัญญา และการคุ้มครองพัตนุ์พืช สำหรับนักวิจัยข้าราชการ และพนักงานกรมป่าไม้ เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ตระหนักถึง

ความสำคัญของทรัพย์สินทางปัญญา ตลอดจนริเริ่มสร้างสรรค์ผลงานของตนเอง และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม

ด้านนายสมชาย ชารุสัมพันธ์จิต ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนากรมป่าไม้ กล่าวเสริมว่า กรมป่าไม้มีงานวิจัยเป็นจำนวนมาก และได้ดำเนินการยื่นขอจดสิทธิบัตรสิ่งประดิษฐ์ที่ได้จากงานวิจัยในนามของกรมป่าไม้ จำนวน 8 สิ่งประดิษฐ์ ได้แก่ 1.การใช้ประโยชน์ตะไคร้เป็นแผ่นวัสดุแทนไม้ 2.ไม้พญาเสียดบรรณชุดเรซินด้วยแรงอัด 3.แผ่นปาร์ติเคิลบอร์ดและแผ่นเอ็มดีเอฟ โดยไม่ใช้กาว 4.แผ่นยึดเพื่อก่อสร้างจากเศษไม้และเศษเหลือทิ้งทางการเกษตรที่ปรับปรุงด้วยไอน้ำก่อนการผลิต 5.ถ่านชีวมวลสำหรับใช้ผสมอาหารสัตว์ 6.ถ่านกลิ่นหอม 7.ถ่านชีวมวลสำหรับทำวัสดุเพาะปลูก และ 8.การรมไม้สักอายุน้อยและยางพาราด้วยความร้อนสูง

นอกจากนี้ยังขอดำเนินการยื่นขอจดทะเบียนพัตนุ์พืชใหม่ ได้แก่ ไม้ยูคาลิปตัสที่ได้จากการปรับปรุงพันธุ์ จำนวน 6 สายพันธุ์ ทั้งนี้ นักวิชาการของกรมป่าไม้พร้อมที่จะนำไปส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกสร้างสวนป่าหรือเพื่อการฟื้นฟูความสมบูรณ์ของป่าไม้ต่อไป

## เกษตรนิวส์

# การเกิดสีน้ำตาลในอาหาร

ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลในอาหารเป็นปฏิกิริยาเคมีที่สำคัญที่ส่งผลกระทบต่ออาหารในหลาย ๆ ด้าน เช่น สี กลิ่นรส และคุณค่าทางอาหาร การเกิดสีน้ำตาลในอาหารเป็นสิ่งที่พบเห็นได้ทั่วไปในชีวิตประจำวัน ซึ่งอาจเป็นที่ต้องการหรือไม่ต้องการก็ได้ ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร เช่น การเกิดสีน้ำตาลบนผิวของขนมอบเป็นสิ่งที่ต้องการ เนื่องจากทำให้ได้ขนมปังที่สีสวย และกลิ่นรสเฉพาะตัว ขณะที่การเกิดสีน้ำตาลบนผิวผัก ผลไม้สดเป็นสิ่งที่ไม่ต้องการ เนื่องจากเป็นลักษณะที่ผู้บริโภคไม่ยอมรับ ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลสามารถแบ่งได้หลายแบบตามกลไกการเกิดปฏิกิริยา ซึ่งสาเหตุหลักประการหนึ่ง คือ การทำงานของตัวเร่งปฏิกิริยาทางชีวภาพที่เรียกว่าเอนไซม์ในกลุ่มพอลิฟีนอลออกซิเดส ซึ่งพบในผักผลไม้ ทำให้ผลไม้ที่ชำเกิดสีน้ำตาล หรือทำให้ผักผลไม้ที่ผ่านการหั่นแล้วเกิดสีน้ำตาลบริเวณรอยหั่น เราสามารถยับยั้งปฏิกิริยาของพอลิฟีนอลออกซิเดสได้โดยเติมสารเคมีบางชนิด เช่น การเติมกรดที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร (เช่น กรดมะนาว) เพื่อปรับความเป็นกรดให้อยู่ในช่วงเอนไซม์ทำงานได้ช้า อย่างไรก็ตามการเร่งปฏิกิริยาของพอลิฟีนอลออกซิเดสสามารถประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด เช่น ชา เป็นต้น พอลิฟีนอลออกซิเดสจึงเป็นสารเร่งปฏิกิริยาชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญต่อคุณภาพของอาหาร จากที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่าการเกิดสีน้ำตาลในอาหารมีทั้งข้อดีและข้อเสียต่อผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนั้นในอุตสาหกรรมอาหารจึงต้องมีการควบคุมปฏิกิริยาให้เกิดขึ้นอย่างเหมาะสม

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย