

## กมลขัตติก

ปีที่ 10 ฉบับที่ 3621 วันจันทร์ที่ 19 กันยายน พ.ศ.2554

หน้า 12



เกษตรยุคใหม่

ร.ศ.ศ.พีรเดช ทองอำไพ

เมื่อปลายเดือนที่แล้ว สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ หรือ วช. ได้จัดงานประชุมวิชาการใหญ่ระดับชาติขึ้นเป็นครั้งที่ 6 คืองาน Thailand Research Expo มีผู้สนใจรวมทั้งนักวิจัยจากทั่วประเทศเข้าร่วมนับพันคน เพราะว่างานนี้เป็นที่รวมของผลงานวิจัยจากหน่วยงานและสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาทั่วประเทศ

ดังนั้น แต่ละแห่งก็จะนำผลงานเด่นของตนเองมาแสดง และก็เป็นที่น่ายินดีคือได้เห็นผลงานที่เป็นฝีมือของคนไทยหลายเรื่องด้วยกัน ซึ่งหลายชิ้นก็ได้มีการนำไปใช้จนเกิดรายได้หรือได้ประโยชน์คือสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่สาธารณชนทั่วไป

สรุปแล้ววิวัฒนาการงานวิจัยของไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงจากเดิมคืองานวิจัยที่ทำตามความต้องการของนักวิจัยเอง มาเป็นงานที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์มากขึ้น

ความจริงงานวิจัยมีอยู่หลายระดับและหลายแบบ ที่เราเข้าใจกันก็คือการวิจัยเป็นเรื่องยากเย็นแสนเข็ญ และจำกัดอยู่ในวงของผู้รู้ทั้งหลาย ที่มีหน้าที่สร้างผลงานวิจัยที่ดูดีและยากแก่การเข้าใจสำหรับคนทั่วไป ผลก็คือคนธรรมดาทั่วไปมองเห็นว่างานวิจัยเป็นเรื่องของคนกลุ่มเล็กๆ กลุ่มหนึ่งที่ใช้เงินสิ้นเปลืองและไม่ได้ประโยชน์อะไร แต่ความจริงแล้วงานวิจัยที่ดูดีเหล่านั้นหลายครั้งก็มีประโยชน์ที่มีคนนำความรู้เหล่านั้นมาพัฒนาต่อยอดจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์

สิ่งของ หรือความรู้ที่ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของเราดีขึ้น เรียกได้ว่าคน

## ผลิตภัณฑ์จากลูกตาล

ที่ทำงานวิจัยเหล่านั้นคือผู้ที่ปิดทองหลังพระ เพราะเมื่อได้ผลออกมาแล้ว ก็ไม่เคยมีใครกล่าวถึง ความรู้สึกซึ่งเหล่านั้นที่เป็นฐานที่ก่อให้เกิดการพัฒนา ยังมีงานวิจัยอีกประเภทหนึ่งที่ดูแล้วไม่ค่อยเหมือนกับการวิจัย เพราะความรู้สึกของคนทั่วไปมองว่างานวิจัยต้องลึกซึ้งและยากที่จะเข้าใจ แต่ว่างานวิจัยที่จะพูดถึงนี้ค่อนข้างจะเป็นเรื่องง่ายๆ ใกล้ตัว และไม่ยาก ดูเหมือนว่าใครก็ทำได้

ความจริงแล้วงานวิจัยนั้นใคร ๆ ก็ทำได้ เพราะการวิจัยคือกระบวนการสร้างความรู้อย่างเป็นระบบ ตัวอย่างที่จะยกให้เห็นในวันนี้คือเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากลูกตาลของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พอพูดถึงเพชรบุรีนึกถึงขนมหม้อแกง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่กับเมืองนี้มายาวนาน และเป็นดั่งตาล ซึ่งเป็นพืชประจำถิ่น

เดิมทีขนมหม้อแกงเพชรบุรีมีทั้งสูตรที่ทำมาจากถั่ว เม็ดบัว หรือไข่ แต่ว่าอาจารย์จากราชภัฏเพชรบุรี ได้พัฒนาขนมหม้อแกงให้แตกต่างออกไปอีก โดยอาศัยความเด่นของเพชรบุรีในเรื่องตาลมาเป็นส่วนผสม ตอนแรกที่ผมเห็นขนมหม้อแกงลูกตาล ก็ดูธรรมดา แต่พอได้ชิมปรากฏว่ามีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งทีมวิจัยได้พัฒนาสูตรให้กลมกล่อมไม่หวานเกินไป ไม่เป็นผลเสียต่อสุขภาพด้วย ก็เลยคิดว่าน่าจะเป็นสินค้าเด่นตัวใหม่ของเพชรบุรีได้เป็นอย่างดี เพราะคงไม่ได้ขายแค่ขนมหม้อแกงเพียงอย่างเดียว แต่จะต้องผนวกเรื่องความเป็นเพชรบุรีเข้าไปด้วย

นอกจากนี้ ทีมวิจัยยังได้ลองนำเนื้อตาลไปผสมกับขนมปังฝรั่งหรือวอฟเฟิล ปรากฏว่าเป็นขนมที่แปลกและน่ารับประทานอีกอย่างหนึ่ง เพราะว่าได้กลิ่นและรสชาติของเนื้อตาลที่ผสมผสานกับแป้งสาลี ซึ่งรสชาติจะแตกต่างไปจากขนมตาลของไทยทั่วไป ก็เลยกลายเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์จากตาล

ความรู้เหล่านั้นน่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการในเพชรบุรีเป็นอย่างมาก ใครอยากได้รายละเอียดเพิ่มเติมก็ขอไปได้ที่สถาบันวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีโดยตรง ทั้งหมดนี้เป็นตัวอย่างงานวิจัยที่บอกว่าคุณเหมือนง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน แต่ว่าจะมีผลกระทบอย่างมากต่อผู้ทำธุรกิจจนม และเป็นตัวอย่างหนึ่งที่ทำให้เห็นว่างานวิจัยที่ไม่ได้ยากซับซ้อนเสมอไปครับ