

ผลิต 'ตู้อบ' แสงอาทิตย์-ไม้พิน หมุนแปรรูปอาหาร-ลดนำเข้าเสีย



ตู้อบที่พร้อมใช้งาน



ทีมผลิตกับขั้นตอนการผลิตตู้อบ



สุทธิรักษ์ เพชรรัตน์

จากปัญหาที่ชาวประมง โดยเฉพาะผู้อยู่ในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ ตามเกาะแก่งต่างๆ ที่มักประสบปัญหาเรื่องการนำสัตว์ทะเลจำหน่ายไปยังผู้บริโภค ด้วยระยะทางที่ห่างไกลจากชายฝั่งหลายกิโลเมตร จึงต้องเลือกวิธีการแช่แข็ง ผลทำให้สัตว์น้ำที่จับมาบางส่วนเน่าเสีย กระทั่งสูญเสียรายได้เป็นจำนวนมาก เป็นเหตุผลให้ **สุทธิรักษ์ เพชรรัตน์** นักวิทยาศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) และทีมงาน ผลิต "ตู้อบที่ไร้พลังงานแสงอาทิตย์-ไม้พิน" ที่นอกจากช่วยลดการนำเข้าเสียได้แล้ว ยังช่วยแปรรูปสัตว์น้ำเหล่านี้เป็นผลิตภัณฑ์อื่นได้ด้วย

"สุทธิรักษ์" หัวหน้าโครงการวิจัย บอกว่า ด้วยปัญหาดังกล่าวข้างต้น ที่เราได้ประสบจากคำบอกเล่าของผู้ประกอบอาชีพประมงดังกล่าว คณะอุตสาหกรรมเกษตร จึงได้ผลิตตู้อบแสงอาทิตย์และไม้พิน ไปติดตั้งบนพื้นที่เกาะบุโหลนดอน และเกาะบุโหลนเล จ.สตูล ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่บนเกาะนี้ประกอบอาชีพทำประมง

"ชาวบ้านที่อาศัยอยู่บนเกาะ บุโหลนดอนและเกาะบุโหลนเล จ.สตูล ซึ่งส่วนใหญ่ทำอาชีพประมงหาเลี้ยงครอบครัว มักจะประสบปัญหาเรื่องการจำหน่ายสัตว์ทะเลไปยังผู้บริโภค เนื่องจากระยะทางที่ห่างไกลจากชายฝั่งถึง 20 กิโลเมตร ทำให้ชาว

ประมงเลือกวิธีการแช่แข็งสัตว์น้ำให้มีปริมาณมากพอที่จะคุ้มค่ากับต้นทุนขนส่ง ทำให้สัตว์น้ำที่จับมาเพื่อจำหน่ายบางส่วนเกิดการเน่าเสีย ส่งผลให้ระยะเวลาที่ผ่านมามีต้องสูญเสียรายได้เป็นจำนวนมาก" หัวหน้าโครงการวิจัย กล่าวถึงเหตุผลของการติดตั้งตู้อบบนพื้นที่ดังกล่าว

ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงผลิตตู้อบที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์เป็นแหล่งให้ความร้อน และออกแบบให้สามารถใช้ไม้พินเป็นแหล่งให้ความร้อนในกรณีที่ไม่มีแสงแดด ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากมูลนิธิชัยพัฒนา เพื่อมอบให้แก่ชาวบ้านใช้เป็นเครื่องมือแปรรูปอาหารทะเลด้วยวิธีการทำแห้งด้วยตู้อบ เช่น ปลาตากแห้ง กุ้งแห้ง หมึกตากแห้ง ซึ่งจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้นานโดยไม่ต้องควบคุม

[ต่ออีกหน้า]

อุดมภูมิ ช่วยลดปริมาณน้ำหนักรกขนส่ง และลดต้นทุนเก็บรักษา อีกทั้งเจ้าตูบดังกล่าวนี้ ยังเพิ่มมูลค่าให้สัตว์ทะเลเหล่านั้นนอกเหนือจากทำให้แห้งแล้ว ยังแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ จำหน่ายเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่เหล่าสัตว์น้ำได้อีกทาง

“การแปรรูปอาหารทะเลด้วยตูบพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อให้ชาวบ้านนำมาใช้แปรรูปอาหารทะเลให้สามารถเก็บรักษาสัตว์น้ำได้ยาวนานขึ้น อีกทั้งใช้เจ้าตูบตัวนี้แปรรูปเป็นสินค้าอื่นๆ ในรูปแบบสินค้าโอท็อป ก็เพื่อช่วยสร้างรายได้และคุณภาพชีวิตของชาวบ้านได้อย่างยั่งยืน” สุทธิรักษ์ กล่าว

พร้อมระบุอีกว่า คณะผู้วิจัย จึงได้เปิดอบรมให้ความรู้และสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (จีเอ็มพี) รวมถึงถ่ายทอดวิธีการ

แปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ประโยชน์จากตูบด้วย อีกทั้งอบรมการแปรรูปมะม่วงและมันสำปะหลัง คือการทำมะม่วงกวน มะม่วงคอง มะม่วงแช่อิ่ม และมันสำปะหลังทอดกรอบ ซึ่งพืชทั้งสองชนิดนี้นิยมปลูกกันมากบนพื้นที่เกาะนุโหล่น เพื่อส่งเสริมอาชีพและเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ชาวบ้านในพื้นที่เกาะนุโหล่น ในช่วงที่ไม่สามารถออกไปทำประมงในช่วงฤดูมรสุมอีกด้วย

ทั้งนี้ เกษตรกรท่านใดสนใจรายละเอียด หรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ **“ตูบที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์-ไม้พิน”** หรือรายละเอียดเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารดังกล่าวข้างต้น สามารถติดต่อได้ที่ อ.พิภพ นื่องวง โทร.08-1929-8864 หรือ 0-2248-7967-8 ต่อ 127 ในวันเวลาราชการ