

# อบ'ลำไยสด' ด้วยอากาศแนวตั้ง ลดสารตกค้าง- ห่วงเลือกผู้ส่งออก



แม้ลำไยไม่ผลเศรษฐกิจของไทยจะได้รับการยอมรับในตลาดโลกมีมูลค่าการส่งออกแต่ละปีมหาศาล ดูได้จากการส่งออกลำไยสดปี 2554 ที่มีมูลค่าถึง 205 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นร้อยละ 54 จากปี 2553 เป็นปริมาณ 382,013 ตัน มีตลาดหลักได้แก่ จีน ฮองกง อินโดนีเซีย เวียดนาม โดยจีนและฮองกง คิดเป็นสัดส่วนกว่าร้อยละ 67 ทว่า ปัญหา ลำไย ต้นตลาดราคาคต่ำแล้ว

ปัญหาสารตกค้างในผลผลิตสูงกว่าเกณฑ์ที่ประเทศคู่ค้ากำหนด เหล่านี้เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการส่งออก จึงทำให้หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง



ผศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล

เร่งหาทางแก้ไข ลำสุด สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ร่วมกับ ศูนย์วิจัยและพัฒนา ลำไย มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้จัดโครงการเสวนาทางวิชาการในหัวข้อ "การขับเคลื่อน

ความปลอดภัยของการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO<sub>2</sub>) ในลำไยสด" ขึ้นเมื่อเร็ว ๆ นี้ ที่อาคารเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระศรีนครินทร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่ ระดมความเห็นแลกเปลี่ยนประสบการณ์ อีกทั้ง ส่งเสริมสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีที่จะเสริมสร้างความเข้มแข็งและความสามารถในการแข่งขันของผู้ส่งออก

รศ.ดร.จันทร์จรัส เรี่ยวเดชะ ผู้อำนวยการฝ่ายเกษตร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ยอมรับในเหตุผลที่ว่า ด้วยวิธีการรม SO<sub>2</sub> กับผลลำไยสดของประเทศไทย ในการส่งออกที่ปฏิบัติ

ในปัจจุบัน คือการเผากำมะถันโดยตรงก่อนนำไอร้อนดังกล่าวเข้าไปรมให้กับลำไยสดในห้องรม ซึ่งที่ผ่านมาวิธีการดังกล่าวมักมีปัญหาเกี่ยวกับปริมาณ SO<sub>2</sub> ตกค้างในผลลำไยสูงกว่าเกณฑ์ที่ประเทศคู่ค้ากำหนด เช่น ประเทศจีนซึ่งเป็นตลาดหลัก กำหนดค่าเกณฑ์สูงสุด (Maximum Residue Level - MRL) ในเนื้อลำไยไม่เกิน 50 ppm แต่จากการที่กลุ่มใหญ่ ณ นครกวางโจว รายงานว่าเคยตรวจพบสารดังกล่าวตกค้างสูงถึง 170 ppm

โดยการตกค้างของสาร SO<sub>2</sub> ที่สูงดังกล่าว เนื่องจากสาเหตุหลายประการ เช่น ห้องรมที่สร้างไม่ได้ตามมาตรฐาน การปฏิบัติของคณากร รวมถึงความต้องการผลลำไยที่มีสีส้มสวยงามโดยไม่ตระหนักถึงปริมาณสารตกค้าง

[ต่อต้านแล้ว]



ทำให้การรมในปัจจุบันไม่สามารถควบคุมหรือตรวจสอบได้เท่าที่ควร หากประเทศคู่ค้าปลายทางเข้มงวดกับการตรวจสอบพืชผักค้าง การส่งออกลำไยสดอาจถึงจุดวิกฤติได้ ดังนั้นสกว. จึงได้สนับสนุนทุนวิจัยแก่ทีมวิจัยจาก

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ด้วยเทคนิคใหม่ **กรรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO<sub>2</sub>) ด้วยระบบอากาศแบบบังคับ** เพื่อลดปริมาณสารตกค้างในผลผลิตลำไย ทั้งนี้ เพื่อร่วมแก้ปัญหาสารตกค้างให้ลดน้อยลง เพื่อผลผลิตลำไยที่ได้มาตรฐานการส่งออก

**ผศ.จักรพงษ์ ทิมพิทิมล** อาจารย์คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในฐานะหัวหน้าทีมวิจัยกล่าวว่า งานวิจัยนี้ ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 5 ปี พบว่าการรม SO<sub>2</sub> โดยใช้ระบบหมุนเวียนอากาศแบบบังคับ แนวตั้งประกอบกับการใช้แก๊ส SO<sub>2</sub> ทำให้สามารถลดปริมาณสาร SO<sub>2</sub> ตกค้างในผลผลิตลำไยสดได้โดยไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาลำไยแต่อย่างใด ซึ่งการขยายผลเพื่อนำไปใช้กับผู้ประกอบการในเบื้องต้นได้ทดสอบกับบริษัท ไทยอง ผลไม้ จำกัด ปรากฏผลเป็นที่น่าพอใจของผู้ประกอบการและพ่อค้าที่รับซื้อ อีกทั้ง ได้มีการขยายไปยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เช่น จาก อ.เหิง จ.เชียงราย และ อ.เชียงคำ จ.พะเยา

ด้าน **นาง ชิง ชิง ทองดี** ประธานกิตติมศักดิ์สมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย กล่าวขอมว่า ปัญหาสารตกค้างในลำไยสดของไทย เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการและเกษตรกรไทยควร



ตระหนักและให้ความใส่ใจเรื่องคุณภาพ โดยเฉพาะการส่งออกยังตลาดต่างประเทศ ซึ่งแนวโน้มการส่งออกในส่วนของภาคเหนือ ปี 2555 คาดการณ์ว่าจะมีผลผลิตเพิ่มขึ้น 14 % และตลาดต้องการลำไยที่มีคุณภาพดีมีขนาดใหญ่ โดยเฉพาะขนาด 3 A และ 2 A ทั้งนี้ การส่งออกลำไยทั่วประเทศใน 5



รศ.ดร.จันทร์จรัส เรียวเดชะ

เดือนที่ผ่านมา คิดเป็นมูลค่า 107 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้นจากปี 2554 จำนวน 37 % ซึ่งเห็นได้จากการเปิดเวทีเจรจาการค้ากับผู้ส่งออกโดยกระทรวงพาณิชย์เมื่อกลางเดือนที่ผ่านมา ที่มีผู้ซื้อและผู้นำเข้าจากประเทศอินโดนีเซีย และจีน ซึ่งมีตัวแทนจากตลาดหลักอย่าง กวางโจว นครเซี่ยงไฮ้ คุณหมิง เซี่ยะเหมิน กว่า 30 บริษัทสนใจในผลผลิตลำไยของไทย พร้อมร่วมเจรจาการค้ากับผู้ส่งออก และกลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูก พร้อมเยี่ยมชมสวนลำไยที่ได้มาตรฐาน อีกทั้ง เยี่ยมชมโรงงานที่ใช้นวัตกรรมใหม่กรรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO<sub>2</sub>) ด้วยระบบอากาศแบบบังคับฯ ด้วย

ขณะที่ **นายสัญญาชัย ปุระนชัยศิริ** นายกสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย วิธีการนี้จะ เป็นทางเลือกหนึ่งของผู้ประกอบการในการปรับปรุงคุณภาพและบริหารจัดการลำไยให้ได้มาตรฐานการส่งออก โดยเฉพาะกับปัญหาลดสารตกค้างดังกล่าว อันเป็นการบรรเทาปัญหาสินค้าลำไยส่งออกตลาด ราคาตกต่ำ ดังนั้น จึงต้องบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยอาศัยองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ ดังเช่น กรรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO<sub>2</sub>) ด้วยระบบอากาศแบบบังคับฯ จึงเป็นการพัฒนาและเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันสินค้าทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด ที่สำคัญยังส่งผลให้เกิดการสร้างเครือข่ายเชื่อมโยงธุรกิจระหว่างประเทศพร้อมสร้างตราสินค้าไทย สร้างการยอมรับให้เป็นที่รู้จักในตลาดโลกมากขึ้น

นับเป็นอีกทางเลือกของผู้ประกอบการส่งออกลำไยไทย ที่หากใช้วิธีการดังกล่าว จะช่วยให้ปริมาณสารตกค้างลดน้อยลงมีมาตรฐานการส่งออก และผ่านเกณฑ์ของประเทศคู่ค้าต่างๆ ได้

● ธาณี กุลแพทย์ ●