

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 23,567 วันอังคารที่ 22 เมษายน พ.ศ. 2557 หน้า 29

**ปลาต้ม** เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่แพร่หลายในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เครื่องปรุงหลักประกอบด้วย ปลา เกลือ ข้าวสุกผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใส่ปลาทั้งตัว และแบบที่ใส่เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใส่น้ำปลาอย่างคิวยอุงเรียกปลาต้มฟักหรือแหนมปลา สักส่วนต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น

สำหรับอาหารชนิดนี้เป็นหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารหมักที่ประชาชนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือคนอีสานทั่วไปนิยมบริโภคกันมากเป็นอันดับหนึ่ง แต่อ่างไรก็ตามการบริโภคปลาต้มควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบ ๆ เพราะมีพยาธิใบไม้ในตับอยู่ ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคเนื้องอกได้

นางสาวเสาวณี มุสิกแดง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์



พ.ดร.สมเกียรติ ศรีจรรย์

## กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯจับมือม.ขอนแก่นดัน 'ปลาต้ม' เป็นสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาว

และเทคโนโลยี เปิดเผยว่า ในส่วนของผู้ประกอบการปลาต้มมักจะประสบปัญหาในเรื่องของการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ เนื่องจากเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีที่อาจเกิดอันตรายต่อกลุ่มผู้บริโภคได้ อีกทั้งยังมีรสชาติไม่คงที่และสม่ำเสมอ ส่งผลให้ผู้ประกอบการปลาต้มหลายรายไม่สามารถขอรับการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ได้ อันเนื่องมาจากคุณภาพของปลาต้มไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่การรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) กำหนดไว้ จึงไม่ผ่านตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กล่าว



นางสาวเสาวณี มุสิกแดง



อีกว่า ทางกรมได้สังเกตเห็นปัญหานี้ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มสู่การรับรองมาตรฐานในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประกอบด้วยจังหวัดชัยภูมิ มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด ขอนแก่น หนองบัวลำภู และชัยภูมิ

โดยร่วมกับมหาวิทยาลัยในพื้นที่จังหวัดต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจและถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงลึกเรื่องการถนอมอาหาร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ

ห้องปฏิบัติการมาตรฐานก่อนยื่นขอรับรองตาม มาตรฐาน รวมทั้งติดตามผลการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาต้มเป็นระยะ ๆ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาต้มมีคุณภาพและได้รับการรับรองตาม มาตรฐานต่าง ๆ เช่น มาตรฐานกระบวนการ และมาตรฐานการผลิตที่ดียิ่งขึ้น (primary GMP) มาตรฐาน

(ต่อด้านหลัง)

ปลอดภัยในการบริโภค

ผศ.ดร.สมเกียรติ ศรีจรรย์ คณบดี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น กล่าว ว่า ในนามของคณะวิทยาศาสตร์ ซึ่ง ภาควิชาจุลชีววิทยาสังกัดอยู่ได้

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีจุด มุ่งหมายเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตกันอย่างแพร่ หลายและมีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก ในแถบ บริเวณรอบ ๆ เขื่อนอุบลรัตน์ อ.อุบลรัตน์



ให้การสนับสนุนกิจกรรมการให้บริการแก่ ชุมชนอย่างต่อเนื่องและที่สำคัญได้พัฒนาห้อง ปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาสู่การ รับรองมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 เพื่อ ให้บริการกับหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน ตามพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัยขอนแก่น นอกเหนือจากพันธกิจด้านการเรียนการสอน และการวิจัยพร้อมกับพัฒนาห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี ซึ่งห้องปฏิบัติการทั้งสอง นี้ได้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อควบคุมคุณภาพ สินค้าโอท็อปตาม ISO/IEC 17025 ที่ดำเนิน การโดยสำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการอีกด้วย ถือเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในอันที่จะร่วมมือในการดำเนินโครงการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มสู่การรับรอง มาตรฐานในพื้นที่ จ.ขอนแก่น หนองบัวลำภู และชัยภูมิ ต่อไป

ทั้งนี้ โครงการดังกล่าวจัดโดยภาควิชา จุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัย ขอนแก่น ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ

จ.ขอนแก่น ให้ได้มาตรฐานต่อไปถือเป็น กระบวนการที่ครบวงจรในการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ได้มาตรฐานอย่างยั่งยืน และก่อให้เกิดประโยชน์โดยตรงกับผู้ผลิต และผู้บริโภค เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ ทางราชการและประชาชนต่อไป

ด้าน รศ.รังสรรค์ เข็มสนธิ รอง อธิการบดีฝ่ายวางแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย ขอนแก่น กล่าวด้วยว่า การให้บริการทาง วิชาการดังเช่นโครงการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาต้มสู่การรับรองมาตรฐานใน พื้นที่ จ.ขอนแก่น หนองบัวลำภูและชัยภูมิ ถือเป็นพันธกิจหลักหนึ่งในสามพันธกิจของ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่จะก่อให้เกิด ประโยชน์โดยตรงกับชุมชน ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ พื้นเมืองแล้วยังเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค โดยทั่วไป ที่จะได้รับบริโภคผลิตภัณฑ์ที่สะอาด และปลอดภัยอีกด้วย.

พิณศิริ นากน