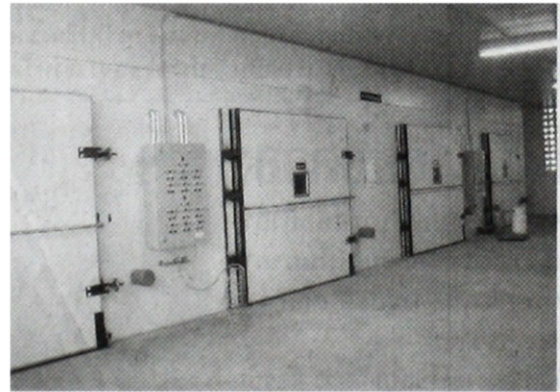
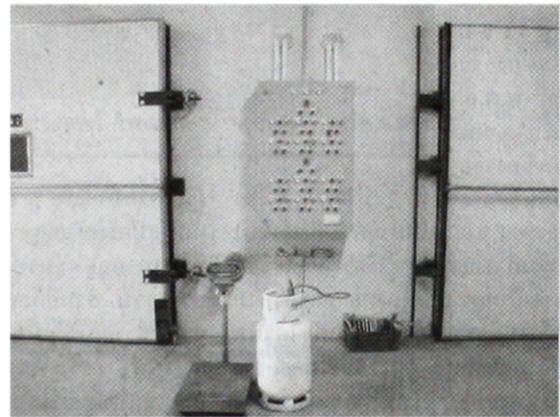


ปีที่ 35 ฉบับที่ 12073 วันพุธที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2557 หน้า 13

ลำไยไทยผ่านด่านตลาดจีน ลดสารตกค้างด้วยห้องรมจากแม่ใจ

จีนเป็นตลาดลำไยใหญ่ที่สุดของไทย โดยเฉพาะผลลำไยสด ซึ่งในปี พ.ศ. 2556 ที่ผ่านมามีปริมาณการนำเข้าประมาณ 2 แสนตันต่อปี คิดเป็นมูลค่าสูงถึงกว่า 4 พันล้านบาท และยังมีความต้องการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ปัญหาหรืออุปสรรคสำคัญของการส่งออกลำไยสดจากไทยไปจีน คือ การมีปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในเนื้อผลลำไยสูงกว่าเกณฑ์ที่จีนได้กำหนดไว้ นั่นคือ มากกว่า 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (พีพีเอ็ม) ซึ่งกรมวิชาการเกษตรได้มีการแจ้งเตือนปัญหาดังกล่าวไปยังเกษตรกรและสถานประกอบการอย่างต่อเนื่อง โดยในช่วงเดือนมีนาคมที่ผ่านมา จีนได้มีหนังสือแจ้งระงับการนำเข้าลำไยผลสดจากผู้ประกอบการของไทยจำนวนไปแล้ว 9 แห่ง

กระบวนการรมลำไยที่ผู้ประกอบการใช้กันโดยทั่วไป ได้แก่วิธีการเผาไหม้ผงกำมะถันเพื่อให้ได้แก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ซึ่งเป็นวิธีที่ง่ายและเสียค่าใช้จ่ายน้อย แต่การควบคุมปริมาณและความเข้มข้นของสารดังกล่าวเป็นไปได้ยาก และมักใช้ระดับความเข้มข้นหรือปริมาณผงกำมะถันสูงกว่าที่กำหนดไว้ สกว.จึงได้สนับสนุนทีมนักวิจัยจากคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ใจ นำโดย ผศ.จักรพงษ์ พิมพ์พิมล มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 เพื่อหาแนวทางแก้ปัญหาดังกล่าว โดยพัฒนาและปรับปรุงเทคนิคการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยสดขึ้นมาใหม่ ด้วยการนำแก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์จากถังอัดความดันโดยตรงรวมทั้งนำระบบบังคับอากาศแนวตั้งเข้ามาใช้ในกระบวนการรมเพื่อช่วยให้แก๊สเข้าไปสัมผัสกับผลลำไยสดที่บรรจุภายในตะกร้าได้ดียิ่งขึ้น จึงสามารถลดระดับความเข้มข้นของสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์หลังสิ้นสุดการรมให้เหลือเพียง 4,000-6,000 พีพีเอ็มหรือประมาณ 4-5 เท่า เมื่อเทียบกับระดับความเข้มข้นตามคำแนะนำที่สถาบันอาหารกำหนดไว้ หรือตามที่ผู้ประกอบการใช้กันอยู่ในปัจจุบันคือ 15,000-20,000 พีพีเอ็ม ทำให้ผลลำไยสดมีปริมาณการตกค้างในส่วนเนื้อผลหลังจากรมทันทีประมาณ 15-20 พีพีเอ็ม อีกทั้งควบคุมโรคและป้องกันการเกิดสีน้ำตาลบนเปลือก



ผลลำไยได้ไม่ต่ำกว่า 20 วัน ที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95 เปอร์เซ็นต์

ผศ.จักรพงษ์ กล่าวว่า องค์ความรู้และผลงานวิจัยนี้ สำนักนายกรัฐมนตรีได้มอบหมายให้วิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยี 4 แห่ง ในพื้นที่ภาคเหนือ (เชียงใหม่ เชียงใหม่ ลำพูน พะเยา) ภายใต้สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา นำไปปรับปรุงคุณภาพห้องรมลำไยเพื่อพัฒนามาตรฐานระบบการผลิตลำไยของประเทศไทยเพื่อการส่งออก จำนวน 8 ห้อง ในปี พ.ศ. 2555 รวมทั้งมีกลุ่ม

(ต่อด้านหลัง)



วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้เกษตรบ้านเกียงคอก จ.เชียงราย และสหกรณ์การเกษตรน้ำแวน จ.พะเยา ขอรับแบบห้องรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยสดไปก่อสร้างแล้วปรับใช้ในเชิงการค้า เช่นเดียวกับบริษัทไทยของผลไม้ จำกัด ผู้ประกอบการส่งออกลำไยรายใหญ่ของไทย นำไปปรับปรุงและดัดแปลงห้องรมที่มีอยู่เดิมเพื่อส่งออกลำไยไปจีนและฮ่องกง ซึ่งปรากฏผลเป็นที่น่าพอใจอย่างมาก แม้ว่าจะทำให้มีต้นทุนสูงกว่า

วิธีปฏิบัติแบบเดิมประมาณ 0.20-0.30 บาทต่อกิโลกรัมผลลำไยสด ลำสุคบริษัท กรีนริชโปรดิวซ์ จำกัด อ.ป่าซาง จ.ลำพูน ได้ดำเนินการสร้างห้องรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยสด จำนวน 4 ห้อง และนำไปปฏิบัติใช้เชิงการค้าตั้งแต่เดือนตุลาคม 2556 เพื่อส่งไปจำหน่ายยังซูเปอร์มาร์เก็ตภายในประเทศ ได้แก่ เทสโก้ โลตัส และบิ๊กซี รวมถึงส่งออกผลลำไยสดที่ผ่านกระบวนการรมด้วยเทคนิคดังกล่าวไปยังตลาดเซี่ยงไฮ้ของจีน ซึ่งมีความเข้มงวดอย่างมากเกี่ยวกับการนำเข้าผลไม้ การขนส่งทางเรือ รวมถึงการผ่านพิธีทางศุลกากร การรอ

ผลตรวจวิเคราะห์สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง และคุณภาพผลลำไยสด จากห้องตรวจวิเคราะห์ของสำนักงานตรวจสอบสินค้านำเข้าของจีน (AQSIQ) ณ ศูนย์กระจายสินค้าที่เซี่ยงไฮ้ ใช้เวลารวมทั้งสิ้น 23 วัน จึงจะอนุญาตให้ขนถ่ายตู้คอนเทนเนอร์ออกจากท่าเรือได้ ผลปรากฏว่าผลลำไยสดทั้งหมดผ่านการตรวจวิเคราะห์ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยจากสารตกค้างทุกชนิด เช่นเดียวกับคุณภาพของผลลำไย ซึ่งพบความเสียหายจากคำหนิต่างๆ ทั้งการเกิดเชื้อรา ศัตรูพืช ผลแตก และผลช้ำ น้อยมากเพียงร้อยละ 0.1

การสร้างห้องรมแก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์ พร้อมอุปกรณ์ต่างๆ ตามเทคนิคนี้ มีค่าใช้จ่ายประมาณ 500,000-550,000 บาทต่อห้อง โดยสามารถรมแก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยได้สูงสุดครั้งละ 360 ต่กร้า หรือคิดเป็นกำลังการผลิตต่อการผลิตชั่วโมงครั้งถึง 2 ชั่วโมง ประมาณ 4,140 กิโลกรัม (11.5 กิโลกรัมต่อก่กร้า) “ทั้งผู้รู้ ความรู้ เครื่องมือ กลไก และผลการทดสอบดังที่ได้กล่าวแล้วข้างต้น เป็นเครื่องยืนยันว่าผลงานวิจัยนี้มีความพร้อมใช้เพื่อแก้ปัญหาสารตกค้างในผลลำไยสดได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานประกอบการ ผู้ส่งออก หรือผู้เกี่ยวข้องว่าจะพิจารณาลงทุนเพื่อรับเทคโนโลยีนี้ไปใช้หรือไม่ อย่างไร”

ขณะที่ นายวรุณ พรพินิจสุวรรณ กรรมการผู้จัดการบริษัท กรีนริชโปรดิวซ์ จำกัด ให้ความเห็นว่า วิธีการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์แบบใหม่นี้ เป็นแนวทางที่ดีซึ่งช่วยลดปัญหาการมีปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในผลลำไยสดได้อย่างยั่งยืน เนื่องจากการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยสดด้วยการเผาฟางก่กร้า แก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะลอยหรือหมุนเวียนอยู่ในห้องแบบไร้ทิศทางและไม่สามารถควบคุมปริมาณของแก๊สได้แน่นอน แต่เทคนิคใหม่นี้สามารถแก้ปัญหาได้ ทั้งยังช่วยให้ปฏิบัติงานได้ง่าย และใช้เวลาน้อยกว่าการเผาฟางก่กร้า 30 นาที จึงสามารถจัดส่งผลลำไยสดให้กับลูกค้าได้รวดเร็วยิ่งขึ้น นับเป็นการตอบสนองความต้องการของลูกค้าปลายทางที่ต้องการผลลำไยที่ยังคงคุณภาพความสดรสชาติ ความน่ารับประทาน เสมือนประหนึ่งเพิ่งเก็บลงจากต้นได้เป็นอย่างดี

สำหรับผู้สนใจห้องรมแก๊สซัลเฟอร์ไดออกไซด์กับผลลำไยสดดังกล่าว หรือต้องการชมห้องต้นแบบเป็นหมู่คณะ รวมทั้งขอรายละเอียดการก่อสร้าง สามารถติดต่อได้ที่ ผศ.จักรพงษ์ โทร. 0-5387-3922 และ 0-5387-8117 หรือศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยแม่ใจ 0-5387-3390