

ปีที่ 29 ฉบับ 10113 วันอังคารที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2559 หน้า 7

## แผ่นต้านเชื้อราจากรากผักตบชวา

ผศ.นฤมล มาแทน อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมเกษตร (เทคโนโลยีอาหาร) สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ และทีมงานวิจัยของห้องปฏิบัติการนวัตกรรมน้ำมันหอมระเหยสำหรับความปลอดภัยในอาหารและบรรจุภัณฑ์พัฒนาแผ่นต้านเชื้อราจากรากผักตบชวาผสมไอธรรมชาติของน้ำมันหอมระเหย สามารถรักษาข้าวเปลือกและข้าวกล้องให้ปราศจากเชื้อราและแมลงได้ยาวนานกว่า 1 ปี ทั้งช่วยให้ข้าวมีกลิ่นหอมยาวนาน

เมื่อนำแผ่นรากผักตบชวามาพัฒนาเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้และใช้ในการบรรจุข้าวกล้องหรือข้าวเปลือก เพื่อให้ไอของน้ำมันหอมระเหยช่วยรักษาผิวหน้าของข้าวกล้องและข้าวเปลือกให้ปราศจากเชื้อรา พบว่า วิธีการนี้ช่วยในการรักษาข้าวเปลือกและข้าวกล้องให้ปราศจากเชื้อรา รวมถึงแมลงต่างๆ ได้เป็นอย่างดี และมีฤทธิ์ยาวนานกว่า 1 ปี เหมาะในการนำมาประยุกต์ใช้ทั้งในรูปแบบของการรักษาข้าวเปลือกในไซโลเพื่อรอการผลิตและใช้ในการถนอมข้าวที่ผ่านการขัดสีและบรรจุในกระสอบแล้ว

ข้าวที่เก็บด้วยวิธีการนี้ยังมีกลิ่นหอมของดอกไม้ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวในการนำไปจำหน่ายในตลาดที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคข้าวกลิ่นหอม และข้าวที่มีกลิ่นหอมนี้ยังสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปให้ได้ผลิตภัณฑ์จากข้าวที่มีกลิ่นหอมได้อีกหลายผลิตภัณฑ์

โครงการวิจัยนี้ได้รับงบวิจัยต่อเนื่องกว่า 3 ปี (2557-2559) จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) คณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) ล่าสุดกำลังนำไปขยายผลในระดับอุตสาหกรรมการผลิตข้าว เพื่อรักษาคุณภาพให้ยาวนานเพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

