



ปีที่ 69 ฉบับที่ 21982 วันพฤหัสบดีที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 7

จากพฤติกรรมคนไทยเริ่มดื่มกาแฟสดมาก มีร้านกาแฟสดเกิดขึ้นมากมาย ทำให้แต่ละวันมีกากกาแฟทิ้งกลายเป็นขยะจำนวนมาก น.ส.นงลักษณ์ บรรยงวิมลณัฐ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงมีแนวคิดนำกากกาแฟมาผสมวัสดุเพาะเห็ด

# กากกาแฟเพาะเห็ด โปรตีนสูงแคลอรีต่ำ

ซีลี้อย่างพารา อัตราส่วน 50:50 มีโปรตีนสูงกว่าเพาะในซีลี้อย



“เนื่องจากวัสดุที่นำมาใช้ทำเป็นก้อนเพาะเห็ด อย่างซีลี้อย่างพารา ราคาค่อนข้างสูง ซื้อมากันตันละ 1,400-1,600 บาท ต่างจากกากกาแฟมีเหลือทิ้งมากมาย ไม่ต้องเสียเงินซื้อ ต้นทุนแทบไม่มีและจากการค้นคว้าหาข้อมูลเราพบว่ากากกาแฟมีไนโตรเจนโปแตสเซียม ฟอสฟอรัสล้วนเป็นธาตุอาหารที่พืชต้องการแทนที่จะปล่อยให้ถูกทิ้งกลายเป็นขยะ นำจะนำมาใช้ประโยชน์ร่วมกับซีลี้อย่างพาราได้



ผลที่ออกมาพบว่า กากกาแฟผสมกับซีลี้อย่างพาราเท่าๆกัน คือ 50:50 จะได้ปริมาณดอกเห็ดใกล้เคียงกับการ

เพาะในประเทศเม็กซิโกมีการนำกากกาแฟมาใช้เพาะเห็ดสกุลนางรมเห็ดหอม และเห็ดหูหนูเริ่มแรกเราจึงทดลองนำมาทำวัสดุเพาะเห็ดนางรม”

น.ส.นงลักษณ์ เผยถึงผลการศึกษาว่า ได้นำกากกาแฟมาผสมกับซีลี้อย่างพาราในอัตราส่วนต่างๆ มีตั้งแต่ 25:75, 50:50 และ 75:25 เพื่อเปรียบเทียบหาอัตราส่วนว่าขนาดไหนถึงจะให้ผลผลิตเห็ดนางรมดีที่สุด

เพาะด้วยซีลี้อย่างพารา 100% แต่เมื่อนำผลผลิตเห็ดที่ได้ส่งไปให้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการพบว่าเห็ดที่เพาะในกากกาแฟผสม

ล้วนๆถึง 2 เท่า และมีค่าแคลอรีต่ำกว่า สูตรที่ใช้ซีลี้อย่างพารา 30% นอกจากช่วยลดต้นทุนให้เกษตรกร ผลผลิตเห็ดที่ได้ยังสร้างความแตกต่างจากเห็ดนางรมที่เพาะแบบทั่วไปสามารถส่งต่อให้ร้านอาหาร สุขภาพ และลดปัญหาการกำจัดขยะกากกาแฟซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นทุกปีได้ด้วย.

