



ปีที่ 71 ฉบับที่ 22714 วันจันทร์ที่ 30 มีนาคม พ.ศ. 2563 หน้า 7

อาหารฉายรังสีต่างชาติต้องการ



ในขณะที่ทั่วโลกให้ความสำคัญกับ อาหาร พืช ผัก ผลไม้ปลอดกัม แต่คนไทยกลับยังเข้าใจผิดๆกับคำว่า “ปลอดกัม” ต้องไร้สารเคมี

ขณะที่ข้อกำหนดองค์การอนามัยโลก (WHO)...อาหารใดๆก็ตามที่ผ่านการฉายรังสีในปริมาณเฉลี่ยไม่เกิน 10 กิโลเกรย์ ไม่ก่อให้เกิดโทษอันตราย ไม่ก่อให้เกิดปัญหาพิเศษทางโภชนาการและจุลชีววิทยา และไม่จำเป็นต้องทดสอบความปลอดภัยอีกต่อไป

ไทยเรามีการพัฒนาเทคโนโลยีการฉายรังสีเกมมาในอาหารมาตั้งแต่ปี 2506 เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ยืดอายุการเก็บรักษา ชะลอการสุก ทำลายและยับยั้งการแพร่พันธุ์ของแมลง จนพัฒนาสู่ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) เพื่อพัฒนาเทคโนโลยี การฉายรังสีให้ได้มาตรฐาน ตอบสนองต่อความ ต้องการอาหารปลอดกัม ทั้งกับผู้บริโภคไทยเอง และตลาดโลก

แต่ไม่วายมีคนเข้าใจผิด มองอาหารฉายรังสีจะเกิดการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี สุดท้ายอาหารที่คนไทยบริโภคจึงไม่ฉายรังสี ไม่แพร่หลายในประเทศเท่าที่ควร...ตรงกันข้ามกับประเทศคู่ค้าแทบทุกประเทศ ให้อาหารหลายๆชนิดต้องผ่านการฉายรังสีก่อน เพราะเขายอมรับ การฉายรังสีทำให้อาหารปลอดกัม

ปัจจุบันเทคโนโลยีการฉายรังสีของไทยมีมาตรฐานได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ และเริ่มมีผู้ประกอบการเห็นความสำคัญกับอาหารฉายรังสีมากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะในกลุ่มอาหารแปรรูป อาหารแช่แข็ง ผลไม้สมุนไพร เวชภัณฑ์ทางการแพทย์ อาหารสุนัข

อย.อาจพอกรันตีได้ในระดับหนึ่ง แต่ถ้าจะส่งออกฉายรังสีช่วยกฤษฎทางให้อีกมากโข โดยเฉพาะในยามวิกฤติโลก ไวรัสโควิด-19 คนแห่งักตุนสินค้าอาหารจนขาดแคลนคนโหยหาอาหารปลอดกัม จึงนับเป็น โอกาสของสตาร์ทอัพ เอสเอ็มอีรายย่อย คัดสินค้าเกษตรและแปรรูปของไทย.