

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 18,249 วันพฤหัสบดีที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2542

เกษตร หน้า 27



## โรกรมควันลำไยสดมาตรฐาน

### ไร้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง

กรมวิชาการเกษตรจับมือ 4 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายใต้วงเงินสนับสนุนมีชาชาวราสร้างโรงรวมควันลำไยสดมาตรฐาน เพื่อใช้เป็นต้นแบบ เผยแพร่เทคโนโลยีให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ ช่วยยึดอายุลำไยสดให้สามารถส่งออกและจำหน่ายได้มากขึ้น โดยไม่มีสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างเกินมาตรฐานที่กำหนด

นายอนันต์ คาโลกม อธิบดีกรมวิชาการเกษตร เปิดเผยหลังเป็นประธานในพิธีเปิดงานวันชาติดและเปิดโรงรวมควันลำไยสดมาตรฐาน ณ จังหวัดเชียงใหม่ ว่า จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน เป็นจังหวัดที่มีการปลูกลำไยมากที่สุดในประเทศไทย มีผลผลิตปีหนึ่งประมาณ 200,000 ตัน ส่วนใหญ่ส่งออกไปขายในต่างประเทศ ทั้งในรูปของลำไยสดและลำไยอบแห้ง แต่สำหรับลำไยสดนั้นมีปัญหาเรื่องการเน่าเสียระหว่างการขนส่ง การวางตลาด เพราะไม่มีวิธีการในการเก็บรักษา ทางสถาบันอาหาร สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กรมส่งเสริมการเกษตร และกรมวิชาการเกษตร ได้ร่วมกันออกแบบและพัฒนาห้องรวมควันลำไยสดด้วยสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่เป็นมาตรฐานซึ่งสามารถรวมควันลำไยให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานประมาณ 3 สัปดาห์ ช่วยยืดอายุในการขนส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ แต่การรวมควันลำไยด้วยสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ก่อให้เกิดปัญหาหลายด้าน เพราะเมื่อมีการเผยแพร่เทคโนโลยีออกไปโดยไม่มีโรงงานต้นแบบที่เป็นมาตรฐาน มีเอกชนและเกษตรกรนำไปคิดค้นแปลงทำห้องรวมควันขึ้นเอง ปรากฏว่า ลำไยที่รวมควันมีปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์มากเกินไป ทำให้มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค ประเทศสิงคโปร์จึงสั่งห้ามไม่ให้นำเข้าลำไยไทยที่รวมควันด้วยสารดังกล่าว

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร กล่าวว่ กรม

วิชาการเกษตรได้รับงบประมาณภายใต้มาตรการเพิ่มการใช้ชายภาครัฐเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ (มีชาชาวรา) ดำเนินการสร้างโรงรวมควันลำไย จำนวน 5 โรงด้วยกัน เป็นเงินโรงละประมาณ 8 แสนบาท รวมเป็นจำนวนเงินในการก่อสร้าง 3 ล้านบาท โดยสร้างโรงรวมควันไว้ที่ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่จำนวน 2 โรง กลุ่มเกษตรกร อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 1 โรง ที่จังหวัดลำพูน จำนวน 2 โรง คือ กลุ่มเกษตรกรทำนาประจูป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน และ กลุ่มเกษตรกรทำไร่ถี้ อำเภอถี้ จังหวัดลำพูน ขณะนี้การก่อสร้างเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงเปิดให้เอกชนและผู้สนใจมาดูโรงงานที่เป็นมาตรฐานว่า ถ้ามีวิธีการรวมควันลำไยอย่างถูกต้อง จะทำให้ลำไยมีสารตกค้างไม่เกินมาตรฐานที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนด และยังไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้การรวมควันลำไยด้วยวิธีที่ถูกต้องยังทำให้ต้นทุนในการผลิตต่ำ อีกทั้งกรมวิชาการเกษตรจะออกใบรับรองโรงงานที่ได้ดำเนินการตามมาตรฐานจากโรงงานต้นแบบว่าเป็นโรงงานมาตรฐานเมื่อมีการส่งลำไยออกนอกประเทศทางกรมวิชาการเกษตรจะทำการทดสอบ วิเคราะห์ลำไยที่ส่งออกมีปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เกินมาตรฐานหรือไม่ ถ้าเป็นไปตามที่กำหนดก็จะออกใบรับรองให้ เพราะการส่งออกหากไม่มีมาตรฐานจะทำให้มีปัญหาเรื่องคุณภาพ อนาคตจะมีการแข่งขันทางการตลาดกันมากขึ้น ทั้งจากประเทศเวียดนามและจีน ถ้าประเทศไทยมีคุณภาพในการส่งออกลำไยไม่ดี อาจเสียตลาดได้ การสร้างโรงรวมควันลำไยสดที่ได้มาตรฐานทั้ง 2 จังหวัด รวม 5 แห่งนี้ ถือเป็นโอกาสดีที่ทางกรมวิชาการเกษตรจะมอบให้กลุ่มเกษตรกรไว้ใช้งาน ซึ่งจะช่วยให้กลุ่มเกษตรกรสามารถพัฒนาคุณภาพลำไยให้สูงขึ้น เป็นการเพิ่มศักยภาพในการส่งออกสู่ตลาดโลก เพื่อให้การส่งออกสินค้าเกษตรเป็นสินค้าหลักที่สำคัญของประเทศไทยต่อไป.