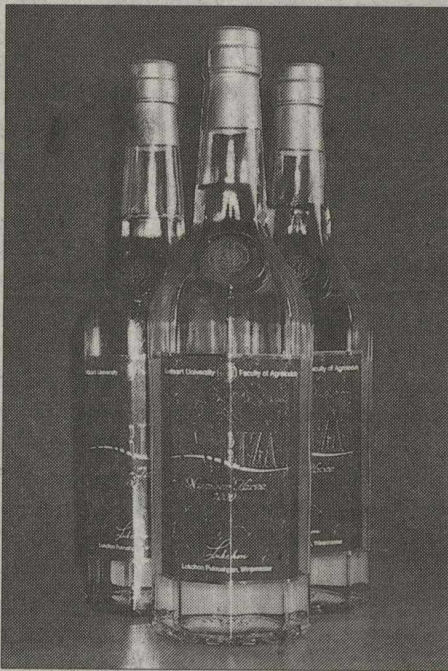


# 'ไวน์ข้าว' หนึ่งทางเลือก...เพื่อการส่งออก



งานวิจัย ถือเป็นหนทางสู่การแก้ปัญหาและพัฒนาประเทศชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การบริหารของ ดร.ธีระ สุธะบุตร อธิการบดีฯ ให้ความสำคัญและสนับสนุนงานวิจัยเป็นอย่างมาก โดยให้คณาจารย์และลูกศิษย์เร่งสร้างผลงานออกมาเผยแพร่ให้มากที่สุด ซึ่งผลงานวิจัยเด่น ๆ ที่สามารถนำมาแก้ปัญหาและสร้างประโยชน์ให้กับภาคเกษตรมีจำนวนไม่น้อย ล่าสุดประสบความสำเร็จอีกครั้ง กับงานวิจัยการทำ ไวน์ข้าวไทย โดย ดร.ลูกจันทร์ ภักษ์พันธุ์ จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ดร.ลูกจันทร์ บอกว่า สาเหตุที่เลือกข้าวมาผลิตเป็นไวน์แทนที่จะนำผลไม้มาผลิต เพราะ ข้าว



เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ประเทศไทยมีการส่งออกเป็นจำนวนมาก แต่ยังมีข้าวอีกจำนวนไม่น้อยที่ยังระบายออกสู่ตลาดไม่ทัน มีปัญหาเรื่อง การจัดเก็บและราคาตกต่ำ จนเกษตรกรได้รับความเดือดร้อนอยู่เป็นประจำ หากนำข้าวมาผลิตเป็นไวน์ และมีการพัฒนาคุณภาพให้ดี ศักยภาพสู่การส่งออกนั้นย่อมมีมาก ซึ่งแตกต่างจากผลไม้ ที่มีข้อจำกัดของฤดูกาลและปริมาณ อีกทั้งการผลิตไวน์ข้าวใช้ต้นทุนไม่มากนัก ขณะเดียวกันเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวได้อีกมากเลยทีเดียว

การวิจัยและผลิตไวน์ข้าวของ ดร.ลูกจันทร์ ทำออกมาในลักษณะไวน์ข้าวของเยอรมัน ประเภทเกอเวซ ทรา ไมเนอร์ มีกลิ่นหอมเย็น เวลาดื่มต้องแช่เย็นจัดและทานกับของว่าง เหมาะกับอาหารไทย ๆ กระบวนการผลิต อาศัยวิธีการแบบพื้นบ้านผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ อีกทั้งยังเป็นการปรุงรสด้วยเครื่องเทศ โดยนำแนวการผลิตไวน์จากอิตาลีมาประยุกต์ใช้ เครื่องเทศที่สามารถนำมาผสม เพื่อทำลูกเบ็งในการผลิตไวน์ ได้แก่ ข่า กระเทียม พริกกระชาย และพริกไทย

ไวน์ข้าวเป็นไวน์ที่มีเอกลักษณ์ ไม่เหมือนสาเก รสชาตินุ่ม ไม่บาดคอ มีกลิ่นหอม สีสองเหลืองคล้ายบรันดี จัดเป็นไวน์ที่สามารถผลิตขึ้นสู่การส่งออกได้อย่างไม่ยากเย็น ดร.ลูกจันทร์ ยังออกแบบขวดและฉลากได้อย่างสวยงาม เป็นการยกระดับไวน์ไทยอีกด้วย โดยไวน์ข้าวที่วางนี้ชื่อ "ลอไรซ่า" ซึ่งดัดแปลงมาจากชื่อวิทยาศาสตร์ของข้าว นอกจากนี้ ดร.ลูกจันทร์ ยังเตรียมโครงการผลิตไวน์แดงจากข้าวอีกด้วย สำหรับผู้ที่สนใจ ติดต่อได้ที่ ดร.ลูกจันทร์ โทร. 0-2561-3483, 0-1643-2378 ในเวลาราชการ.

**ไตรรัตน์ สุนทรประภัสสร**