

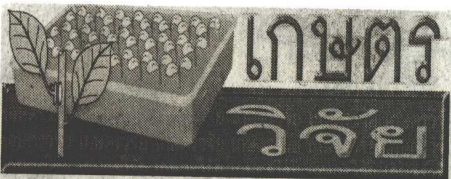
เดลิเวอริส

ฉบับที่ 19,388 วันอังคารที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2545

หน้า 24

สถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้าน

: เทคโนโลยีราชมงคล



ว ก่อนเขียนถึง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้จัดตั้งโครงการสถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้าน ซึ่งมี ดร.เจริญ เจริญชัย เป็น ผอ.สถาบันฯ คนแรก วันนี้ลองมาดูมุมมองที่ต่างกันบ้าง

โครงการนี้เริ่มขึ้นมาตามหลักการและเหตุผลที่ว่า ไวน์ผลไม้เป็นเครื่องดื่มที่ผลิตมาจากผลไม้ไทย ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวต่างจากไวน์องุ่นของต่างประเทศ ซึ่งมีศักยภาพในการทดแทนการนำเข้าสุราจากต่างประเทศและสามารถส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศได้



สำหรับสุราพื้นบ้านนั้นเป็นเครื่องดื่มที่เป็นภูมิปัญญาไทยที่ผลิตมาแต่โบราณได้แก่ อุ กระแช่ หรือน้ำตาลเมา สาโท น้ำข้าว น้ำแดง และเหล้าขาว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่แพร่หลายในกลุ่มประชาชนในชนบท และผู้มีรายได้น้อย แต่เครื่องดื่มเหล่านี้ยังไม่ได้รับการศึกษาและพัฒนาเท่าที่ควร เนื่องจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่อยู่ภายใต้การควบคุมอย่างเข้มงวดของกรมสรรพสามิต และเคยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ผลิตในระดับอุตสาหกรรมพื้นบ้านโดยทั่วไป ทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเกือบจะสูญหายไป ในขณะที่เครื่องดื่มประจำชาติอื่น ๆ กลับได้รับการพัฒนาจนเป็นเครื่องดื่มสากล เช่น สาเกของญี่ปุ่น วิสกี้ของรัสเซีย เทกิล่าของเม็กซิโก เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม เมื่อรัฐธรรมนูญฉบับปัจจุบันให้เสรีภาพแก่ประชาชนในด้านต่าง ๆ มากขึ้นและได้เกิดการเรียกร้องให้เปิดเสรีสุรา ขณะเดียวกันทาง

กระทรวงการคลังได้ออกประกาศกระทรวงฯ เรื่องวิธีการบริหารงานสุรา พ.ศ. 2543 และที่เพิ่มเติมฉบับที่ 2 และ 3 เปิดโอกาสให้กลุ่มเกษตรกร กลุ่มบุคคล สหกรณ์การเกษตร และนิติบุคคล สามารถขออนุญาตจดทะเบียนผลิตสุราแช่พื้นเมืองได้ทำให้มีเกษตรกร สหกรณ์การเกษตร และนิติบุคคลหลายรายให้ความสนใจที่จะผลิตสุราแช่ส่งออกจำหน่าย แต่ต้องประสบปัญหาเกี่ยวกับขบวนการผลิต ที่ไม่สามารถควบคุมให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ตามมาตรฐานไวน์ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. 2089-2544) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงการคลังดังกล่าว

นอกจากนี้การพัฒนาสุราแช่ออกสู่ตลาดระดับกลางและระดับสูงและตลาดต่างประเทศ จำเป็นต้องมีการควบคุมคุณภาพที่ถูกต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ผลิตภัณฑ์ที่ได้ต้องมีลักษณะปรากฏที่น่าบริโภคโดยไม่มีความขุ่น ไม่มีสารแขวนลอย

และบรรจุในภาชนะที่สามารถรักษาคุณภาพไว้ได้ภายในระยะเวลาที่ต้องการ

นอกจากนั้นในขณะนี้ยังมีแนวโน้มว่ากระทรวงการคลังจะอนุญาตให้ผู้ผลิตรายย่อยสามารถผลิตสุรากลั่นได้

สามารถนำมาประยุกต์ในการพัฒนาอุตสาหกรรมไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านได้

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เป็นสถาบันที่จัดการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษา ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง และมีบุคลากรที่มีศักยภาพและความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านตลอดจนมีเครื่องมืออุปกรณ์พื้นฐานในการผลิตสุราแช่ชนิดต่าง ๆ



แต่เนื่องจากยังไม่มีการพัฒนาเทคโนโลยีในเรื่องสุรากลั่นสำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อม จึงอาจทำให้เกิดปัญหาในเรื่องคุณภาพ และอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภคได้ ดังนั้นจึงควรมีการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านเพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมได้ และควรมีหน่วยงานที่ทำหน้าที่ในการวิจัยและศึกษาเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ที่

สามารถที่จะดำเนินการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาให้กับอุตสาหกรรมได้ โดยที่คณะผู้วิจัยในสังกัดสถาบันฯ เป็นผู้ดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านอันเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปในเวลาที่ผ่านมา

อย่างไรก็ตาม งานวิจัยและพัฒนาจะต้องดำเนินต่อไปอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาสุราพื้นบ้านของไทยให้มีศักยภาพเป็นเครื่องดื่มประจำชาติและสามารถส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศได้ต่อไป

ทั้งปวงที่กล่าวมานี้ก็คือที่มาและเหตุผลของการจัดตั้งศูนย์วิจัยพัฒนาอุตสาหกรรมไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านขึ้น เพื่อเป็นหน่วยงานกลาง ในการวิจัย พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่อุตสาหกรรมต่อไป ซึ่งก็ถือว่าเป็นการดีที่ประเทศไทยจะมีหน่วยงานหลักแต่ละสาขาอย่างชัดเจนเพิ่มขึ้นมาอีกหน่วยหนึ่งนะครับ.

พีรศิษฐ์ สมแก้ว