

วันที่ 16 ฉบับที่ 5145

วันอาทิตย์ที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2545

หน้า 10

# พลาสติกยืดอายุผัก-ผลไม้

**ส**มาคมพัฒนาและวิจัยอาหารแห่งญี่ปุ่น พร้อมให้เงินสนับสนุนการวิจัยผลิต พลาสติกยืดอายุและรักษาคุณภาพผัก และผลไม้สดแก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ ศูนย์โลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค) หวังเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกผักและผลไม้ไทย หลัง พบปัญหาสินค้าเน่าเสียระหว่างการส่งมอบ ทำให้ มูลค่าการส่งออกลดลง

ผศ.ดร. วาณี ชนเห็นชอบ อาจารย์ประจำภาค วิชาเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม

เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กล่าวว่า จากการที่คณะ

อุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัย

เกษตรศาสตร์ ได้

ร่วมกับศูนย์โลหะ

และวัสดุแห่งชาติ

ทำวิจัยและประ

ยุกต์ใช้เทคโนโลยี

การบรรจุสำหรับ

ผลผลิตทางการ

เกษตรชั้นนำ ภายหลัง

การเก็บเกี่ยวผลผลิตจาก

การเกษตร เพื่อให้ผู้ที่สนใจและ

ภาคเอกชนนำไปประยุกต์ใช้ ในการเพิ่มขีด

ความสามารถในการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหาร

จำพวกผักและผลไม้ของไทย เพื่อต้องการให้ไทย

เป็น "ครัวของโลก" นั้น

ขณะนี้สถาบันการพัฒนาและวิจัยอาหาร

แห่งชาติ จากประเทศญี่ปุ่น (National Food

Research Institute, Japan) โดยมี

มร.ทาคิโอะ ชิอิโนะ และ ศาสตราจารย์ฮิโตะมิ โอซุมิ

จากมหาวิทยาลัยกิงกิ ประเทศญี่ปุ่น ได้ให้การ

สนับสนุนทางการเงินในการวิจัยและพัฒนา

พลาสติกที่เหมาะสมกับการบรรจุผักและผลไม้สด

เพื่อยืดอายุการเน่าเสียทั้งการบริโภคภายใน

ประเทศและเพื่อการส่งออก

ทั้งนี้คุณสมบัติพิเศษของพลาสติก

ถนอมอาหาร จะสามารถควบคุมและลดกลไกการ

สุกตัวและการเสื่อมสภาพของผลิตผลเพื่อการ

รักษาคุณภาพและลดการสูญเสียได้อย่างเหมาะสม

กับผลิตผลของไทยและทำให้ผลิตผลทางการ

เกษตรสามารถแข่งขันในตลาดสากลได้

"โครงการนี้ได้ทำมาประมาณ 1 ปี และยังมี

การวิจัยอย่างต่อเนื่องไปอีกประมาณ 3-4 ปี กว่าจะ

ดำเนินการผลิตในเชิงพาณิชย์ เราได้รับความ

ร่วมเชื่อกัน ศูนย์โลหะและวัสดุแห่งชาติ หรือ Mtec

และสถาบันการพัฒนาและวิจัยอาหารแห่งชาติจาก ประเทศญี่ปุ่น" ผศ.ดร.วาณี กล่าว

ผศ.ดร.วาณี กล่าวอีกว่า พลาสติกที่ใช้ในการ บรรจุเพื่อยืดอายุผักและผลไม้ปัจจุบันไทยยังไม่ สามารถผลิตได้เองในประเทศ จึงต้องนำเข้า พลาสติกจากต่างประเทศ ซึ่งจากปัญหาทางการ เกษตรกรรมเพื่อการส่งออกในปัจจุบัน พบว่า ผลผลิตทางการเกษตรจำพวกผักและผลไม้สดใน ปัจจุบันเมื่ออายุขัยหลังการเก็บเกี่ยวไปจนถึงการจัด จำหน่ายค่อนข้างสั้น



หากไทยสามารถผลิตวัสดุ

พลาสติกชนิดพิเศษได้เอง จะ

สามารถยืดอายุผักและ

ผลไม้สดรวมไปถึงการ

รักษาคุณภาพผัก

และผลไม้สดเอาไว้

ได้จนถึงมือผู้

บริโภค ถือเป็น

การเพิ่มศักยภาพ

และผลไม้ที่ใช้เพื่อ

การส่งออกให้มี

มากขึ้นและเป็นการ

หาเงิน

ตราเข้าประเทศได้อีกช่อง

ทางหนึ่ง

"ผู้บริโภคในปัจจุบันได้หันมาสนใจในการ บริโภคอาหารสดโดยเฉพาะอาหารจำพวกผักและ ผลไม้ที่มีคุณภาพสูง ดังนั้นในขบวนการสำหรั การขนส่งและจำหน่ายผลิตผลทางการเกษตรจาก พื้นที่เพาะปลูกไปสู่ผู้บริโภคขั้นสุดท้ายโดยที่ยัง รักษาความสดและคุณภาพไว้ได้นั้น จำเป็นอย่างยิ่ง ที่จะต้องอาศัยวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวที่ เหมาะสมควบคู่ไปกับเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์มาใช้" ผศ.ดร.วาณี กล่าว

ผศ.ดร.วาณี กล่าวว่ หลายประเทศที่มีความ เจริญทางเทคโนโลยี เช่น สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และ ออสเตรเลีย ได้ให้ความสำคัญกับวิทยาการหลัง การเก็บเกี่ยวเป็นอย่างมาก มีกระบวนการวิจัยและ พัฒนาในเรื่องเทคนิคการยืดอายุของผักและผลไม้ สดเพื่อรักษาคุณภาพให้คงเดิม รวมทั้งได้พัฒนา ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเก็บรักษาและ การจัดจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตร

ดังนั้นโครงการพัฒนาเทคโนโลยีการบรรจุ ภัณฑ์สำหรับผลิตผลทางการเกษตรจึงเป็น สิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่ไทย ซึ่งเป็นแหล่งผลิตผล ผลิตทางการเกษตรหลักของโลกจะได้อาศัย ความรู้และวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและ เทคโนโลยีวัสดุในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์