

เจ็ดท่าเทคโนโลยีใหม่ ให้ผัก-ผลไม้เก็บไว้ได้นาน

ไชยรัตน์ สัมขุน

ประเทศไทยได้ขึ้นชื่อว่าผลไม้และผักสดที่สำคัญต่อความต้องการของพลเมืองโลก ยกตัวอย่างทุเรียน “ราชาแห่งผลไม้” มังคุด “ราชินีแห่งผลไม้” นอกจากนี้ยังมีกล้วยหอม ลิ้นจี่ สับปะรดเงาะ และผัก เช่นหน่อไม้ฝรั่ง กระเจี๊ยบขาว มะนาว ข้าวโพด ฯลฯ

ทั่ว...เวลา 7 เดือน ช่วงระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนกันยายนของทุกปี เป็นช่วงที่มีผลผลิตออกสู่ตลาดพร้อมกัน ทำให้ผลไม้และผักมีราคาถูก ผู้บริโภคหารับประทานง่าย แต่เกษตรกรต้องคิดหนักถึงต้นทุนการผลิตที่คิดคำนวณแล้วจะไม่คุ้มค่ากับการลงทุนลงแรงในการประกอบอาชีพ

รัฐบาลต้องออกมาปรับประกันราคากันแทบอยู่ทุกปี!!!

ปัญหา??? เรื่องคุณภาพในระหว่างการส่งออกก็เป็นปัจจัยหนึ่ง หากส่งออกทางเครื่องบินจะรวดเร็วแต่เสียค่าใช้จ่ายสูง ถ้าส่งทางเรือจะช้าแต่ราคาถูก คณะนักวิจัยจากภาควิชาพืชสวน คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า



การเก็บรักษาในตู้ควบคุมอุณหภูมิ

เจ้าคุณ

ทหารลาด-กระบัง ที่มี

ผศ.ดร.สมชาย

กล่าวหาญ ได้คิดค้นวิธีการยืดอายุผลไม้และผักให้เก็บรักษาไว้ได้นานวันขึ้น เพื่อประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย หากมาร่วมมือกันแก้ไขปัญหา

คณะนักวิจัยได้ค้นคว้าวิจัยจนพบวิธีการนำเทคโนโลยีมาใช้ยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้และผักเป็นผลสำเร็จแล้วจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ มังคุด เก็บรักษาไว้ได้นานกว่า 35 วัน กล้วยหอม เก็บรักษาได้ 70 วัน กล้วยไข่ 40 วัน หน่อไม้ฝรั่ง 30 วัน กระเจี๊ยบเขียว 40 วัน ข้าวโพดฝักอ่อน 25 วัน มะนาว 60 วัน ลิ้นจี่ 18 วัน สับปะรด 30 วัน และเงาะ เก็บรักษาได้ 15 วัน

ผศ.ดร.สมชาย กล่าวหาญ เผย

ว่า หลักการที่ใช้ยืดอายุ คือการควบคุมขบวนการเปลี่ยนแปลงผลผลิตที่นำไปสู่ความเสื่อมสลาย โดยการควบคุมอัตราการหายใจของผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวให้เกิดขึ้นน้อยที่สุด ก็จะยืดอายุได้นาน ส่วนการจัดการปัจจัยภายนอก

ให้เหมาะสม ได้แก่ 1.ควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสม ผลผลิตแต่ละชนิด 2.ควบคุมความชื้นภายในภาชนะบรรจุไม่ให้

เกิดหยดน้ำ 3.ควบคุม+ป้องกันการเข้าทำลายของโรคและแมลง 4.ควบคุมปริมาณก๊าซเอทิลีน ที่ผลผลิตสร้างขึ้นภายในภาชนะบรรจุไม่ให้มีปริมาณมาก เพราะสามารถทำความเสียหายให้กับผลผลิตได้ 5.จัดบรรยากาศแวดล้อมผลผลิตสดภายหลังการบรรจุครั้งแรกให้เหมาะสม แล้วปล่อยให้มีการปรับสภาพภายในภาชนะบรรจุเองด้วยตัวของผลผลิตเอง

ผลประโยชน์ของการเก็บรักษาผักและผลไม้ดังกล่าวมา มีต้นทุนการ

ผลิตที่ต่ำมากๆ สามารถส่งไปจำหน่ายได้ทั่วทุกมุมโลก ง่ายต่อการปฏิบัติและไม่มีสารปนเปื้อน เนื่องจากไม่มีการใช้สารเคมี ขณะนี้ได้ขยายวงเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมแล้ว โดยมีผู้สนใจสนับสนุนเป็นภาคเอกชนเข้าร่วมจัดทำโรงงานต้นแบบงานนี้เพื่อให้เกษตรกรได้เห็นถึงความสำคัญของวิธีการเก็บรักษาผลผลิต ผลักดันให้เกิดราคาผลผลิตที่สูงขึ้น อันจะนำไปสู่เทคโนโลยีการส่งออกต่อไปในอนาคต หากมีผู้สนใจจะขอความรู้หรือนำไปใช้ ติดต่อไปได้ที่ ผศ.ดร.สมชาย กล่าวหาญ 0-2373-3333 ต่อ 6024 รับรองว่าไม่ผิดหวัง.