



### อร่อยในอวกาศ

นับตั้งแต่ปี ค.ศ.1969 หรือ พ.ศ.2512 ที่ "โมดาร์นสตรอง" มนุษย์คนแรกที่เหยียบดวงจันทร์ มาจนถึงปัจจุบันก็เป็นระยะเวลากว่า 36 ปีแล้ว นับจากนั้นก็เริ่มต้นมาเทคโนโลยีทางด้านอวกาศของมนุษย์เรา โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาติมหาอำนาจอย่างเช่น สหรัฐอเมริกา อวกาศยุโรป และจีน และถ้าหากเราจินตนาการถึงพื้นที่มนุษย์กำลังวางแผนที่จะส่งนักบินอวกาศไปสำรวจดาวอังคารอันไกลโพ้น



การส่งมนุษย์ไปยังดาวอังคารเป็นเรื่องท้าทายมาก ๆ เนื่องจากเรายังไม่มีประสบการณ์ในการส่งมนุษย์ไปกับยานอวกาศเป็นระยะเวลาเกิน ๆ ซึ่งอาจมากกว่า 2 ปีสำหรับการเดินทางไปดาวอังคาร เพราะมีปัจจัยหลายอย่างที่ต้องคำนึงถึง ไม่ว่าจะเป็นผลกระทบจากสภาพไร้น้ำหนัก สภาพแวดล้อมในยาน เชื้อเพลิง ฯลฯ

แต่สิ่งหนึ่งที่สำคัญมากและขาดไม่ได้ก็คืออาหารและน้ำดื่ม ที่มีอัตราการพัฒนารูปแบบและรสชาติลดจนมา นับตั้งแต่เราส่งมนุษย์ขึ้นบนอวกาศครั้งแรก นับว่านักบินอวกาศยุคนี้โชคดีกว่านักบินอวกาศรุ่นแรก ๆ มาก เพราะที่สมัยนั้นอาหารบนยานอวกาศยังมีลักษณะคล้ายยาเม็ดที่เวลาจะรับประทานก็ค่อย ๆ นีบออกมาแล้วค่อยๆ ฝัก แอมน้องต้องจินตนาการกันสุดฤทธิ์วันก็คืออาหารรสจืดจืดด้วย

นักวิจัยขององค์การนาซาจะเห็นใจนักบินอวกาศอยู่บ้างเหมือนกัน เพราะปัจจุบันนี้เราทราบแล้วว่าอวกาศได้รับการพัฒนาให้มีรสชาติและรูปกลิ่นดีกว่ารับประทานและคล้ายกับอาหารบนพื้นโลกมากยิ่งขึ้น แอมน้องยังมีโอกาสได้รับประทานผักและผลไม้สดบ้างตามสมควร แม้ว่าตอนนี้จะมีรายการอาหารในเมนูอยู่ไม่มากนักก็ตาม

แต่สำหรับการเดินทางไปดาวอังคารนั้น การจะเอาอาหารสำเร็จรูปหรือของสดไปด้วยเป็นปริมาณมาก ๆ นั้น ย่อมลำบากแน่นอน ดังนั้นสิ่งเดียวที่จะทำให้นักบินอวกาศได้

รับประทานอาหารที่มีรสชาติและทกัฒนเหมือนบนโลกมากที่สุดก็คือการปลูกอาหารบนยานอวกาศนั่นเองและแล้วใช้เครื่องจักรแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นอาหารเอา

ยกตัวอย่างเช่นเจ้าเครื่องมือที่นักวิศวกรอาหาร (Food Engineer) จาก University of California เรียกสั้น ๆ ว่า "โรงงานอะเคอเทส" เครื่องมือดังกล่าวสามารถแปรรูปวัตถุดิบจากอะเคอเทส 7 ไร่ที่อยู่ในรูปแบบที่ต้องการ ไม่ว่าจะเป็น การผ่าน ทุบ ซอย หรือแม้กระทั่งทำให้เป็นน้ำซุป แต่



คงจะไม่ถึงขนาดต้ม ผัด แกงทอด เหมือนอาหารบนโลก

น อ ก

จากนั้นแล้วยังมีแผนการที่จะสร้างเครื่องที่สามารถแปรรูปพืชให้เป็นแป้งแล้วกลายเป็นขนมปังอีกด้วย วิศวกรบอกว่าเครื่องจักรเหล่านี้จะต้องมีคุณสมบัติที่สำคัญ 2 ประการด้วยกันคือ "อเนกประสงค์" และ "กะทัดรัด"

อย่างไรก็ดีการปลูกพืชบนยานอวกาศก็ไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ เหมือนกัน เรื่องขึ้นไม่ขึ้นก็ไม่รู้ล่วงหน้า แต่ที่น่าห่วงก็คือถ้าพืชเหล่านี้ล้มปลดปล่อออกมาไม่ว่าจะเป็น การร่อน ไตออกไซด์ ออกซิเจน หรือ ก๊าซอื่น ๆ ที่เรานึกไม่ถึงว่าจะมีผลต่อร่างกายเราบนที่อยู่นบนพื้นโลก เหล่านี้ล้วนมีผลต่อ



ระบบนิเวศบนยานอวกาศทั้งสิ้น ทั้งกับ ตัว นักบินอวกาศเองหรือแม้แต่น้ำพืชที่ปลูกอยู่บนยานส่วนเดียวกัน

ยก ตัวอย่างเช่นก๊าซที่

ปล่อดอกออกมาจากผักกาดหอมอาจมีผลในการยับยั้งการเจริญเติบโตของหัวใจเท่า ๆ รวมไปถึงก๊าซเหล่านี้อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ตั้งแต่ในระดับไม่มากไปจนถึงขั้นรุนแรงจนอาจส่งผลต่อชีวิตของนักบินอวกาศเลยทีเดียว

นับต่อจากนี้ไปเราก็จะได้เห็นวิวัฒนาการและการพัฒนาของเทคโนโลยีทางด้านอาหารสำหรับการเดินทางในอวกาศกันมากยิ่งขึ้น เนื่องด้วยมนุษย์เรายังมีภารกิจสำคัญที่รออยู่คือการส่งมนุษย์ไปยังดาวอังคารในอนาคตไม่ไกลนี้ ไม่น่าว่าเทคโนโลยีเหล่านี้จะมีประโยชน์และสามารถนำมาใช้ได้กับอุตสาหกรรมอาหารบนโลกนี้ก็ได้ ถึงวันนี้แล้วบางที่เราอาจได้เห็นเฮนเนสส์เบอร์เกอร์ของแม็คโดนัลด์ไปปรากฏหน้าอยู่บนยานอวกาศก็เป็นได้.

สุวัฒน์ เจริญผล  
suwat@access.inet.co.th