

เกษตรฯ ผุดโรงงาน

ถ้ายชำมชีวภาพ

ชวนเอกชนร่วมลงทุนผลิตมันใจตลาดส่งออกสดใส่

มหาวิทยาลัยเกษตรฯ ชูโรงงานต้นแบบผลิตภาชนะบรรจุอาหารจากมันสำปะหลัง พร้อมเปิดโอกาสให้เอกชนเข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตแผ่นแนวโน้มตลาดส่งออกอำเภอนับเต็มที ระบุ จุดเด่นเป็นผลิตภัณฑ์จากวัสดุชีวภาพย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ

รศ.ดร.วงมทิพย์ ภู่วโรดม ผู้จัดการหน่วยธุรกิจทดลองเคยู-กรีน (KU-GREEN) ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดเผยว่า หลังจากที่หน่วยวิจัยของมหาวิทยาลัยได้วิจัยและคิดค้นภาชนะบรรจุอาหารจากมันสำปะหลังและเส้นใยพืชซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษคือ สามารถย่อยสลายตามธรรมชาติ โดยผลจากการเรียนรู้และศึกษาข้อมูลกรมพหุสมควรมหาวิทยาลัยจึงสร้างโรงงานต้นแบบ เพื่อเตรียมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้เอกชนที่สนใจผลิตภาชนะบรรจุเพื่อส่งออก

โรงงานต้นแบบดังกล่าวสามารถผลิตภาชนะบรรจุอาหารได้ถึง 30,000 ชิ้นต่อวัน จากการอาศัยแม่พิมพ์ที่ทำขึ้นเองโดยเฉพาะ โดยผลิตภัณฑ์ที่ออกจากโรงงานต้นแบบนี้ทำขึ้นจากมันสำปะหลังทั้งหมด โดยไม่มีส่วนผสมของพลาสติกแต่อย่างใด ไม่

ว่าจะเป็น ด้วย ชาม จาน แก้ว กถ้อง และถาดใส่อาหารรูปทรงต่างๆ

สำหรับภาชนะดังกล่าวเหมาะสำหรับบรรจุอาหารพร้อมบริโภค และอาหารกึ่งสำเร็จรูปในรูปแบบการใช้ครั้งเดียว โดยสามารถบรรจุได้ทั้งอาหารแห้ง อาหารเหลว ร้อน เย็น อุณหภูมิตั้งแต่ -18 จนถึง 80 องศาเซลเซียส พร้อมทั้งสามารถใช้บรรจุอาหารอุ่นในไมโครเวฟได้ 2-3 นาที หากไม่มีการใช้ภาชนะดังกล่าวสามารถคงอยู่ได้ถึง 2 ปี

รศ.ดร.วงมทิพย์ กล่าวอีกว่า จากงานวิจัยที่ตั้งเป้าคนสมบัติแป้งมันสำปะหลัง ที่สามารถดูดซับน้ำได้เป็นอย่างดี ประกอบกับเนื้อแป้งมีคุณสมบัติยอมให้จุลินทรีย์ย่อยสลายได้ จึงเหมาะสำหรับนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ส่วนสาเหตุที่เลือกใช้มันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบในการวิจัยเนื่องจากระหว่างการวิจัยเป็นช่วงที่ประเทศไทยประสบปัญหาหมันสำปะหลังราคาตก ผลผลิตล้นตลาด มหาวิทยาลัยจึงเกิดแนวคิดที่จะพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปมันสำปะหลังเป็นภาชนะบรรจุที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตมันสำปะหลังภายในประเทศ

นอกจากนี้ ยังบรรเทาปัญหาสิ่งแวดล้อมจากการใช้ภาชนะโฟมหรือพลาสติกได้อีกด้วยเนื่องจากภาชนะบรรจุอาหารจะต้องสัมผัสกับอาหารโดยตรง ดังนั้น ภาชนะบรรจุจึงต้องปลอดภัยมากที่สุด โดยปราศจากสารเคมีที่จะเข้าไปปนเปื้อนในอาหารขณะที่พลาสติกบรรจุอาหารในปัจจุบันทั้งฟิล์มห่ออาหาร ถาดและขวดบรรจุบางชนิด มีการตรวจพบสารไดออกซินและสารตะกั่ว ซึ่งเป็นสารเคมีอันตรายต่อผู้บริโภค ตั้งแต่การปนเปื้อนในขั้นตอนการผลิต จนถึงขณะที่พลาสติกสลายตัวขณะใช้ห่ออาหารร้อน

ทั้งนี้ ภาชนะบรรจุอาหารของมหาวิทยาลัย ได้จดสิทธิบัตรจากกรมทรัพย์สินทางปัญญาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยเหมาะนำมาใช้กับธุรกิจอาหารพร้อมบริโภค อาหารกึ่งสำเร็จรูป ใช้ในโรงพยาบาล สถานที่ท่องเที่ยว และใช้ในกิจกรรมต่างๆ ซึ่งจะช่วยลดภาระในเรื่องการจัดเก็บ และทำความสะอาดภาชนะบรรจุ โดยหลังจากการใช้งานภาชนะดังกล่าวแล้ว สามารถนำภาชนะเหลือทิ้งไปใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้อีก อาทิ ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารสัตว์ หรือนำไปใช้ทำปุ๋ยหมักจึงไม่มีของเหลือทิ้งให้เป็นภาระต่อการกำจัด หรือหากไม่มีการเก็บรวบรวมมาใช้ประโยชน์ ก็สามารถปล่อยให้ย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ โดยไม่ก่อมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม