



วิธีใหม่เก็บผักผลไม้ได้นาน

ธรรมชาติของผักและผลไม้ ถ้าเราเก็บไว้นาน ๆ ก็จะเหี่ยวและเน่าเสียไปตามกาลเวลา

ทั้งนี้ก็เป็นเพราะผักและผลไม้มีการคายน้ำอยู่ตลอดเวลา เมื่อถึงไว้นาน ๆ น้ำในผักผลไม้จะลดลงทำให้เกิดการเหี่ยวแห้งไปตามกลไกของธรรมชาติ

แต่ตอนนี้เราสามารถเก็บผักผลไม้ไว้รับประทานได้นานขึ้น และยังปราศจากสารปนเปื้อนใด ๆ อีกด้วย ด้วยผลงานวิธีการเก็บรักษาที่ไม่ธรรมดา

ด้วย "เครื่องบรรจุสุญญากาศและเติมปริมาณก๊าซ" ซึ่งเป็นการคิดค้นของอาจารย์จากภาควิชาพืชสวนและเทคโนโลยีการเกษตร

สถานันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร หลักการก็คือ การหาวิธีหยุดยั้งกระบวนการคายน้ำของพืชให้อยู่ในระดับสมดุล ด้วยการควบคุมปริมาณออกซิเจน ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ก๊าซเอทิลีนซึ่งเป็นตัวเร่งให้เกิดการเน่าเสีย และควบคุมความชื้นภายในบรรจุภัณฑ์

วิธีการเริ่มจากใส่ผักหรือผลไม้ สารดูดความชื้นและสารดูดก๊าซเอทิลีนลงในถุงพลาสติกใสโพลีเอทิลีน แล้วนำเข้ามาผ่านเครื่องบรรจุสุญญากาศและเติมปริมาณก๊าซ เพื่อปรับสภาพอากาศภายในบรรจุภัณฑ์

จากนั้นก็เติมก๊าซออกซิเจนและก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ลงไปในระดับที่เหมาะสม แล้วจึงปิดผนึกปากถุงแบบอัตโนมัติ

วิธีการนี้จะช่วยยืดอายุผักและผลไม้ ทำให้เน่าเสียช้าลง สามารถเก็บรักษาได้นานกว่าปกติ



3-30 เท่า ค่าใช้จ่ายก็ไม่มากนัก และก็ไม่มีการปนเปื้อนตกค้างในผักและผลไม้ที่เราเก็บด้วย



เทคโนโลยีนี้ยังขยายไปใช้ในการเก็บรักษาอาหารทะเล อาหารสดอื่น ๆ และดอกไม้ได้อีกด้วย