



ติดชิปในผัก

เป็นการวิจัยและพัฒนาของสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้ทุนจากอียูหรือสหภาพยุโรป จำนวน 90,000 ยูโร เพื่อให้จัดทำโครงการนำร่องระบบการตรวจสอบย้อนกลับในผลิตภัณฑ์อาหารสด

โดยทางสถาบันจะทำหน้าที่ศึกษาและวิจัยออกแบบพื้นฐานของระบบการจัดการข้อมูลเพื่อใช้ตรวจสอบย้อนกลับ ตามข้อกำหนดของกลุ่มอียูที่กำหนดให้ประเทศคู่ค้าที่จะส่งอาหารไปขายในกลุ่มอียูต้องทำตามหรือที่เรียกกันว่า EU General Food Law Regulation 178/2002

โครงการนี้สถาบันค้นคว้าและ

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้เลือกบริษัทเอกชนที่เป็นผู้ส่งออกอาหารมาร่วมงานวิจัยด้วยคือ บริษัทธานียามา สยาม และบริษัทรีเวอร์แกว อินเตอร์เนชั่นแนล อุตสาหกรรมอาหาร และบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีอีก 2 แห่ง คือ ไอ.อี.เทคโนโลยี และเอฟเอ็กซ์เอ

วิธีการก็คือ ใช้เทคโนโลยีอาร์เอฟไอดีและซอฟต์แวร์เพื่อการตรวจสอบผักสด การวิจัยนี้ได้เลือกหน่อไม้ฝรั่งมาเป็นผักทดลอง เริ่มจากผู้ตรวจสอบจะบันทึกข้อมูลจากแปลงปลูกของเกษตรกรตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ ข้อมูลปุ๋ย น้ำ ดิน และสารเคมีที่ใช้ ไปจนถึงขั้นตอนการเก็บเกี่ยวเกษตรกรจะนำพืชไปส่งที่จุดรวบรวมสินค้าเพื่อชั่งน้ำหนัก คัดแยกคุณภาพ แล้วจัดเรียงในตะกร้าคัดแยก จากนั้นก็นำส่งโรงงาน ซึ่งจะต้องทำการตรวจสอบคุณภาพอีกครั้ง เช่น ทำความสะอาด คัดแต่ง ตรวจสอบสารพิษตกค้าง หาเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้วิธีสุ่มตรวจและตรวจในห้องปฏิบัติการเสร็จจากขั้นตอนนี้ก็เข้าสู่กระบวนการบันทึกข้อมูลเข้าระบบ และบรรจุ

ข้อมูลที่น่าเข้าระบบนอกจากจะเริ่มต้นตั้งแต่ขั้นตอนการปลูกแล้ว ยังรวมไปถึงวันที่ส่งสินค้าออก ชื่อลูกค้า ปริมาณที่ส่งออก ซึ่งทุกขั้นตอนลูกค้าที่อยู่ปลายทางสามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

เมื่อสินค้าของเกษตรกรมาถึงศูนย์รวบรวมสินค้า เจ้าหน้าที่จะนำบัตรที่ติดชิปอาร์เอฟไอดี ที่บรรจุข้อมูลอยู่ภายใน ไปวางในตะกร้าผัก ชิปก็นำเข้าข้อมูลทันที

แต่งานวิจัยนี้เหมาะสมกับฟาร์มหรือโรงงาน เพราะมีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูงถึงจุดละ 45,000 บาท หากเกษตรกรผู้ส่งออกผัก ผลไม้ ต้องการทำแบบนี้ต้องใช้วิธีรวมกลุ่มเพื่อลงทุนทั้งซอฟต์แวร์และคอมพิวเตอร์

ผู้เกี่ยวข้องกับงานวิจัยชิ้นนี้ต่างบอกว่า วิธีการนี้ได้ผลดี ช่วยลดความผิดพลาดในการบันทึกข้อมูลจากพนักงาน และยังช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคด้วย.

ปฐาธนา ฉายประเสริฐ
prathana.chai@gmail.com

นักวิจัยไทยใช้ขมิ้นชันต้านความชรา

นักวิจัย วว. ประสบความสำเร็จผลิต "TISTRAMIN" ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้านอนุมูลอิสระชนิดเม็ดจากขมิ้นชัน เตรีมโซ่ผลงานในงานสัมมนาวิชาการ เผยผลิตภัณฑ์ผ่านการทดสอบและยื่นจดสิทธิบัตรแล้ว พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์

ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เปิดเผยว่า ขมิ้นชันเป็น 1 ใน 10 สมุนไพรหลักที่รับการผลักดันให้เป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรแห่งชาติ

ปัจจุบันมีการนำขมิ้นชันมาผลิตเป็นยาแคปซูลรักษาอาการปวดท้อง ท้องอืดแน่นจุกเสียดรวมถึงนำมาใช้ในเครื่องสำอางและสปา แต่ยังไม่มียาสมุนไพรในประเทศไทยที่ทำการวิจัยพัฒนาขมิ้นชันเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้านอนุมูลอิสระ

ฝ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ วว. จึงดำเนินโครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสรรพคุณต้านอนุมูลอิสระจากขมิ้นชันอย่างครบวงจร และประสบความสำเร็จในการวิจัยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้านอนุมูลอิสระชนิดเม็ดจากขมิ้นชัน ภายใต้ผลงานวิจัยว่า "TISTRAMIN" ซึ่งมีประสิทธิภาพในการ

ต้านอนุมูลอิสระช่วยลดความเสียหายต่อสุขภาพ เช่น การอักเสบของเซลล์และชะลอความเสื่อมหรือแก่ของเซลล์ ผลิตภัณฑ์นี้ผ่านกระบวนการทดสอบทางเภสัชวิทยาและเภสัชวิทยาตามมาตรฐานสากล ซึ่ง วว. ได้ยื่นจดสิทธิบัตรแล้วพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก่ภาคธุรกิจและเอกชนเพื่อผลิตเชิงพาณิชย์ต่อไป



ดร.ประไพภัทร กลังทรัพย์ นักวิชาการ 8 เกษษและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ วว. เปิดเผยว่า จากการศึกษาวิจัยสกัดและตรวจสอบควบคุมคุณภาพขององค์ประกอบหลักคือกลุ่มสารเคอร์คูมินอยด์

ในเหง้าขมิ้นชันสดรวมถึงการตรวจพิสูจน์สรรพคุณทั้งในหลอดทดลองและสัตว์ทดลองซึ่งเป็นที่ยอมรับระดับสากล ผลแสดงให้เห็นว่าสารสกัดสารเคอร์คูมินอยด์ที่ได้มีสรรพคุณในการต้านอนุมูลอิสระได้จริง

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร "TISTRAMIN" ใช้เทคโนโลยีการผลิตในรูปแบบขยาเม็ด ซึ่งใช้ต้นทุนต่ำกว่าการบรรจุในรูปแบบแคปซูล สนใจชมผลิตภัณฑ์ได้ในงานสัมมนาวิชาการ "เส้นทางสู่... ร่วมสร้างสรรค S&T" จัดองครรอบ 44 ปี วว. ในวันที่ศุกร์ที่ 25 พ.ค. 2550 เวลา 08.30-18.30 น. ที่ห้องบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัล พลาซ่าลาดพร้าว กรุงเทพฯ.