

เครื่องอบเมล็ดพันธุ์ฝั่มมือไทยราคาถูก

โดย : จุฑารัตน์ ทิพย์นำภา



ต้นแบบโรงงานปรับปรุงสภาพเมล็ดพันธุ์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

มหาวิทยาลัยขอนแก่นปรับปรุงต้นแบบเครื่องลดความชื้นเมล็ดพันธุ์ ก่อนส่งต่อภาคเอกชนรับไปผลิตเชิงพาณิชย์ เพื่อทดแทนเทคโนโลยีนำเข้า

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติสนับสนุนทุน 4 แสนบาท ให้ทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยขอนแก่นใช้ปรับปรุงต้นแบบเครื่องลดความชื้นเมล็ดพันธุ์ให้แล้วเสร็จภายใน 6 เดือน จากนั้นส่งต่อภาคเอกชนรับไปผลิตเชิงพาณิชย์ เพื่อทดแทนเทคโนโลยีนำเข้า

ในเบื้องต้นทางบริษัทยูแมคไชนแอนทิฟิค จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย

เครื่องมือวิทยาศาสตร์ พร้อมสานต่องานวิจัยจากมหาวิทยาลัยออกสู่ตลาด คาดว่าราคาต้นทุนจะอยู่ที่ 1 แสนบาท ต่ำกว่าเครื่องอบแห้งเมล็ดพันธุ์จากต่างประเทศ 3-5 เท่าตัว แถมยังบำรุงรักษาได้ง่ายกว่ารวมถึงค่าอะไหล่จะ

ถูกกว่าด้วย

"การอบแห้งเมล็ดพันธุ์ไม่ใช่เรื่องเล็ก เพราะเมล็ดพันธุ์เกรดเอ ขนาดเล็กเพียงไม่กี่เซนติเมตร มีมูลค่ามากกว่าผลผลิตต่อไร่ โดยเฉพาะเมล็ดพันธุ์ลูกผสมที่มีลักษณะตรงตามต้องการ มีมูลค่าสูงกว่าเมล็ดพันธุ์ทั่วไป โดยเฉพาะเมล็ดแดงโม เมล็ดพริก และเมล็ดมะเขือเทศ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ จากมูลค่าการส่งออกที่สูงกว่า 2,000 ล้านบาทต่อปี" รศ.บุญมี ติริ ภาควิชาพืชศาสตร์และทรัพยากรการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) กล่าว

ยกตัวอย่าง เมล็ดพันธุ์เกรดเอของแดงกวาง แดงโม แคนตาลูป ราคาสูงถึง 3,000 บาทต่อกิโลกรัม ขณะที่เมล็ดพันธุ์พริกขีหนูพริกหวานพันธุ์ลูกผสม ราคา 1 หมื่นบาทต่อกิโลกรัม และเมล็ดพันธุ์มะเขือเทศพันธุ์เซอร์รี่ จากฮอลแลนด์ มีราคาแพงสุดถึง 3 ล้านบาทต่อกิโลกรัม

โดยทั่วไปเกษตรกรลดความชื้นให้เมล็ดพันธุ์ด้วยวิธีธรรมชาติ คือการผึ่งแดดนาน 3-5 วัน ลดปริมาณความชื้นเหลือ 7% ตามมาตรฐานจากความชื้นปกติ 50-60% จึงจะเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ไว้ได้นาน แต่วิธีการดังกล่าวก็ไม่สามารถควบคุมมาตรฐานของเมล็ดพันธุ์ ด้วยเหตุนี้บริษัทผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ จึงแสวงหาวิธีเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ไว้ให้นานที่สุด หลายแห่งนำเข้าเครื่องลดความชื้นเมล็ดพันธุ์ และตั้งเป็นศูนย์ลดความชื้นในแต่ละพื้นที่เพาะปลูก สำหรับให้บริการแก่เกษตรกร



รศ.บุญมี ติริ ภาควิชาพืชศาสตร์และทรัพยากรการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ส่วนเครื่องลดความชื้นเมล็ดพันธุ์ที่คิดค้นขึ้น อาศัยเทคนิคการเป่าเมล็ดด้วยระบบลมแห้ง ใช้เวลา 10-12 ชั่วโมงสามารถลดความชื้นให้เหลือต่ำสุดที่ 6% จากการทดสอบเปรียบเทียบกับวิธีผึ่งแห้งในเมล็ดมะเขือเทศกับเมล็ดพริก พบว่า การลดความชื้นด้วยเครื่องมือมีแนวโน้มด้านคุณภาพที่ดีกว่า ทั้งเปอร์เซ็นต์การงอก ความเร็วในการงอก ความสม่ำเสมอในการงอก และที่สำคัญสามารถลดความชื้นได้ต่ำกว่าเครื่องนำเข้า

ทางมหาวิทยาลัยได้จัดอนุสิทธิบัตรหลักการอบเมล็ดพันธุ์ด้วยเทคนิคลมแห้งดังกล่าว รวมถึงพัฒนาเป็นเครื่องต้นแบบแล้วหลายรุ่น และล่าสุดได้รับทุนสำนักงานนวัตกรรมฯ เพื่อพัฒนาเป็นเครื่องต้นแบบเชิงพาณิชย์ โดยปรับปรุงคุณสมบัติตามที่เกษตรกรต้องการ เช่น ปรับลดขนาดเครื่อง เวลาการอบสั้นลงและประสิทธิภาพดีขึ้น เป็นต้น

ที่มา : <http://www.bangkokbiznews.com/home/detail/it/innovation/20090220/18292/เครื่องอบเมล็ดพันธุ์ฝั่มมือไทยราคาถูก.html>