



วช.หาวิธียืดอายุนมถั่ว ตัดปัญหานมโรงเรียนบูด

โดย : จุฑารัตน์ ทิพย์นำภา

วช.บึงไผ่เตี้ยจากมหาวิทยาลัยในสหรัฐ ที่ใช้เทคโนโลยีดีเอ็นเอมาร์กเกอร์ลดแบคทีเรียในน้ำนมดิบ ส่งผลให้อายุนมพาสเจอร์ไรส์นานขึ้น 3 เท่าตัว

ศ.อานนท์ บุญยะรัตเวช เลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กล่าวว่า วช.ในฐานะหน่วยงานสนับสนุนทุนวิจัย พร้อมทั้งจะสนับสนุนทุนวิจัย

ยืดอายุนมพาสเจอร์ไรส์ โดยเรียนรู้เทคโนโลยีร่วมกับมหาวิทยาลัยคอลเลจ ซึ่งประสบความสำเร็จในการพัฒนาเทคนิคยืดอายุการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ได้นานถึง 21 วันจากเดิม 3-6 วัน หรือนานขึ้น 3 เท่าตัว ในอุณหภูมิที่เหมาะสม 6 องศาเซลเซียส

นมพาสเจอร์ไรส์หรือที่เรียกกันว่านมถั่ว มีคุณค่าทางอาหารดีที่สุดใน แต่ต้องเก็บไว้ในตู้เย็นและเก็บได้นานเพียง 3 วัน เพราะกรรมวิธีการพาสเจอร์ไรส์นั้น สามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์ได้เพียงบางส่วนเท่านั้น เมื่อเก็บนมสดไว้นานเกินกำหนด เชื้อจุลินทรีย์ที่ยังคงเหลืออยู่จะเพิ่มจำนวนมากขึ้นจนทำให้นมเสีย

ที่ผ่านมาประเทศไทยนำเข้านมผงกว่า 9 พันล้านบาทต่อปี หากสามารถผลิตนมที่มีคุณภาพได้ในประเทศ จะลดการนำเข้าได้มาก ทั้งนี้ ปัจจัยสำคัญของการพัฒนาคุณภาพน้ำนม คือลดปริมาณเชื้อแบคทีเรียในน้ำนม งานวิจัยระบุว่าน้ำนมดิบมีการปนเปื้อนของโซมาติกเซลล์จากวัว ชนเร็ดนมวัว หากสามารถพัฒนาเทคนิคลดการปนเปื้อน น้ำนมที่ผลิตได้จะมีคุณภาพและสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

"การพัฒนาศักยภาพด้านโคนมของประเทศ เพื่อแก้ปัญหาคุณภาพที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน จะต้องได้รับการแก้ไขอย่างเป็นระบบ ครอบคลุมการผลิต ระบบการเลี้ยง รวมถึงอาหารเลี้ยงโค จึงจะได้นมที่ปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรียและสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน" เลขาธิการ วช.กล่าว

ปี 2550 วช.สนับสนุนงานวิจัยทั้งหมด 13 เรื่อง ที่เกี่ยวกับการปรับปรุงประสิทธิภาพการเลี้ยงโคนม และนำมาเผยแพร่ในงานสัมมนาเรื่อง งานวิจัย วช. โอกาสการพัฒนาศักยภาพโคนมของประเทศ เมื่อเร็วๆ นี้ โดยมีนักวิจัย ตลอดจนเกษตรกรเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์ และผู้ที่สนใจเข้าร่วมกว่า 300 คน ตัวอย่างงานวิจัย เช่น งานวิจัยพัฒนาอาหารเลี้ยงโคนมที่มีโปรตีนหลากหลายชนิด เพิ่มคุณภาพสารอาหารในน้ำนม การผลิตน้ำเชื้อโคนมแช่แข็ง ที่สามารถคัดเลือกเพศโคนมได้ รวมถึงงานวิจัยที่ช่วยลดต้นทุนการผลิตของอุตสาหกรรมเลี้ยงโคนม เป็นต้น

Kathryn J. Boor ศาสตราจารย์ด้านความปลอดภัยทางอาหารแห่งมหาวิทยาลัยคอลเลจ สหรัฐ กล่าวว่า ในช่วง 30 ปีที่ผ่านมา จำนวนโคนมในสหรัฐลดลง แต่เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าช่วยให้ปริมาณการผลิตน้ำนมโคเพิ่มขึ้น ตลอดจนการพัฒนาคุณภาพน้ำนม โดยลดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย จึงช่วยยืดอายุการเก็บรักษานมไว้ได้นานขึ้นอีกด้วย

นอกจากนี้นักวิจัยยังพยายามประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเครื่องหมายดีเอ็นเอ (ดีเอ็นเอมาร์กเกอร์) ตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบ ช่วยให้กระบวนการผลิตน้ำนมดิบมีคุณภาพ พร้อมทั้งตั้งสถาบันวิจัยเพื่อเพิ่มคุณภาพน้ำนมดิบโดยเฉพาะ จากความร่วมมือของมหาวิทยาลัย เกษตรกร ตลอดจนอุตสาหกรรม ซึ่งเชื่อมโยงกันอย่างเป็นระบบ

"การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเครื่องหมายดีเอ็นเอในกระบวนการผลิตน้ำนมดิบ ช่วยให้การตรวจแบคทีเรียก่อโรคทำได้ง่ายขึ้น สามารถระบุถึงแหล่งที่มาของเชื้อโรค วิธีการดังกล่าวจึงเพิ่มความปลอดภัยให้ผู้บริโภคได้เป็นอย่างมาก" ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยทางอาหาร กล่าว

ที่มา : <http://www.bangkokbiznews.com/home/detail/it/technology/20090422/35634/วช.หาวิธียืดอายุนมถั่ว-ตัดปัญหานมโรงเรียนบูด.html>