

'เชื้อรา' ภัยร้าย (แฝง) จากข้าวโพด-ข้าวฟ่าง

ภาวะโลกร้อน ได้ส่งผลให้พืชอาหารหลาย ๆ ชนิด มีความเสี่ยงที่จะเกิดโรคได้ง่ายขึ้น โดยเฉพาะโรคที่เกิดจากเชื้อราซึ่งสามารถปนเปื้อนมากับพืชอาหารอย่าง ข้าวโพด และ ข้าวฟ่าง ได้ค่อนข้างง่าย....การจัดการแปลงปลูกจึงถือเป็นเรื่องสำคัญสำหรับเกษตรกร มิฉะนั้นผู้ที่บริโภคข้าวโพดตลอดห่วงโซ่อาหารอาจตกเป็นเหยื่อของโรคร้ายอย่าง "มะเร็ง" จากความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ก็เป็นได้

"จากสภาวะความเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของเปลือกโลกที่ร้อนขึ้น ส่งผลให้ฤดูกาลในแต่ละปีมีความผันผวนไม่แน่นอน โดยเฉพาะฤดูฝนที่มีอิทธิพลต่อภาคเกษตรกรรมของไทยเป็นอย่างมาก ทำให้พืชไร่หลาย ๆ ชนิดได้รับผลกระทบโดยเฉพาะ ข้าวโพดและข้าวฟ่าง โดยผลกระทบที่เกิดกับพืชเหล่านี้ก็คือ เมื่อฤดูฝนไม่มีความแน่นอน



ซ้ำเร็วจน ไม่สามารถคาดเดาได้ ทำให้เกษตรกรวางแผนการผลิตได้ไม่ดี เนื่องจากข้าวโพดเป็นพืชที่ไม่ได้ต้องการน้ำฝนมากเหมือนกับพืชชนิดอื่น ๆ" นางชุติมันต์ พานิชศักดิ์พัฒนา นักวิชาการโรคพืชชำนาญการพิเศษ สถาบันวิจัยพืชไร่กรมวิชาการเกษตร กล่าว

ประกอบกับข้าวโพดเป็นพืชที่เสี่ยงต่อการเกิดโรคอยู่แล้ว เช่น โรคใบไหม้แผลเล็ก ใบไหม้แผลใหญ่ โรคขาดธาตุแคลเซียม

และโรคจากเชื้อรา ราสนิม ราน้ำค้าง และหากเกษตรกร จัดการแปลงได้ไม่ดีพอ เมื่อมาเจอปัญหาฝนตกในช่วงใกล้เก็บเกี่ยว หรือช่วงเก็บเกี่ยวผลผลิตและหลังการเก็บเกี่ยวก็จะทำให้ข้าวโพดเกิดเป็น "เชื้อรา" ขึ้นมาได้ง่าย โดยเชื้อราส่วนใหญ่จะเกิดขณะที่ข้าวโพดและข้าวฟ่างแก่แล้วเรียกว่า เชื้อราหลังการเก็บเกี่ยว

เชื้อราที่เกิดขึ้นภายหลังการเก็บเกี่ยว นอกจากจะสร้างความเสียหายให้กับผลผลิตแล้ว ยังอาจก่อโรคร้ายในคนและสัตว์ หากเกษตรกรไม่ทำลายข้าวโพดที่เป็นเชื้อรา และเมื่อเกษตรกรนำข้าวโพดที่เป็นเชื้อราไปใช้ในอุตสาหกรรมสัตว์เลี้ยง ก็จะทำให้ห่วงโซ่อาหารทั้งคนและสัตว์ต่างได้รับผลกระทบไปอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เพราะเมื่อสัตว์รับประทานข้าวโพดหรือข้าวฟ่างที่มีการปนเปื้อนเชื้อรา คนก็ไปรับประทานเนื้อสัตว์ต่อ ทำให้เกิดความผิดปกติของสิ่งมีชีวิตที่อยู่ในห่วงโซ่อาหาร

นอกจากข้าวโพดและข้าวฟ่างแล้ว พืชบางชนิดก็สามารถเกิดการปนเปื้อนจากเชื้อราได้เช่นกัน เช่น ข้าวกล้อง ถั่วลิสง พริกแห้ง มะม่วงหิมพานต์ มะตูม และกาแฟ หากการจัดการในการเก็บรักษาไม่ดีพอ ก็จะทำให้เชื้อราเจริญเติบโตและสร้างสารพิษที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่าขึ้นมาภายใน 24 ชั่วโมง หรือเมื่อสภาวะแวดล้อมมีความเหมาะสม และสารพิษจำพวกนี้ยังมีคุณสมบัติทนความร้อนได้ถึง 200 องศาเซลเซียส เมื่อความร้อนทำลายสารพิษไม่ได้ ดังนั้นเมื่อซื้อดังกล่าวเข้าไปสร้างกายของคนเราแล้วก็เข้าไปทำลายดีเอ็นเอในร่างกาย ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในระดับเซลล์ จนกลายเป็นสาเหตุของการเกิดโรคมะเร็งขึ้นมาโดยเฉพาะมะเร็งตับ



ต่อด้านหลัง

สำหรับ วิธีป้องกันอันดับแรกต้องเริ่มตั้งแต่ระดับไร่นา คือ เกษตรกรควรจะศึกษาและเลือกใช้พันธุ์พืชที่มีความต้านทานโรคได้ดี และเป็นพันธุ์ที่มีระยะเวลาการเก็บผลผลิตที่สั้นเพื่อป้องกันไม่ให้เจอกับฝนในช่วงการเก็บผลผลิต รวมทั้งลดปริมาณการใช้สารเคมีให้น้อยลงเพราะหากมีการใช้สารเคมีมากไปก็จะทำให้ข้าวโพดไม่แข็งแรงเสี่ยงต่อการเกิดโรคได้ง่าย ขณะเดียวกันอาจหันมาใช้อินทรีย์วัตถุในการปรับปรุงบำรุงดินแทน เพื่อสร้างความต้านทานเชื้อโรคให้กับพืช รวมถึงมีการจัดการแปลงปลูกที่ดีและเหมาะสมตามมาตรฐานการรับรองแปลงปลูก GAP ในขั้นตอนการเก็บเกี่ยวเกษตรกรจะต้องระวังไม่ให้ผลผลิตโดนความชื้นและลดความชื้นให้ต่ำกว่าร้อยละ 12-14 ตลอดระยะเวลาที่เก็บไว้ก่อนการนำออกสู่ตลาด

หากเกษตรกรพบว่ามีข้าวโพดที่ปนเปื้อนเชื้อราต้องทำลายและตัดทิ้งไป ด้วยการนำไปทำเป็นปุ๋ย ไม่ควรนำไปใช้เป็นอาหารของคนและสัตว์ เพราะจะทำให้เชื้อราลุกลามไปสู่เมล็ดที่เหลืออยู่ทั้งหมด เมื่อนำมาบริโภคสารพิษจากเชื้อราก็เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร

อย่างไรก็ตาม เกษตรกรผู้ผลิตสินค้าอาหารชนิดต่าง ๆ ควรให้ความสำคัญและคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ในส่วนของภาครัฐในอนาคตก็ควรต้องทำการวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์พืชให้เหมาะสมกับฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างต่อเนื่อง เช่น ข้าวโพดที่เดิมมีระยะเวลาการเก็บเกี่ยวผลผลิต 120 วัน ก็อาจจะวิจัยปรับปรุงพันธุ์ให้มีการเก็บเกี่ยวเร็วขึ้น 70-80 วัน และเป็นพันธุ์ที่มีความต้านทานต่อโรคสูงขึ้น ตลอดจนการตรวจสอบสารพิษที่เกิดจากเชื้อราปนเปื้อน มาสู่อาหารคนและสัตว์ด้วย.

ที่มา :

<http://www.dailynews.co.th/newstartpage/index.cfm?page=content&categoryId=346&contentID=9231>