

ผลิตข้าวราคำสูงเกินกว่าที่จะนำมาผลิตอัลกออล เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิง และยิ่งกว่านั้นปริมาณความต้องการก็ไม่แน่นอน จึงอาจมีปัญหาเรื่องการผันแปรของวัตถุคุณิต ที่จะนำมาป้อนโรงงานได้

การเก็บถนนมะนาวราคำสูงไว้ใช้เมือแพง

มะนาวเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการปรุงอาหารเกือบทุกชนิด เช่น ต้มยำ และน้ำพริก ซึ่งเป็นยอดกับข้าวของคนไทย คนไทยส่วนมากนิยมให้มะนาวปรุงอาหารเป็นประจำ ไม่แท้คนไทยเท่านั้น ชาวญี่ปุ่นชอบดื่มน้ำมะนาว ชาวจีน และร้านอาหารจีนทุกร้านก็ใช้มะนาวปรุงอาหารด้วยทุกวันเช่นกัน เราไม่อาจประมาณได้ว่า ในวันหนึ่ง ๆ ทุกครอบครัว และร้านค้าใช้มะนาวเป็นจำนวนมากเท่าใด แต่เท่าที่ปรากฏ เป็นประจำทุกบ้านคือ ในระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนพฤษภาคม จะมีมะนาววันประทานโดยมาก จะมีบ้างแต่ราคามากอาจสูงขึ้นถึง ๑๐ เท่า ของเดือนที่มีมากคือ ในระหว่างเดือนมิถุนายน ถึงเดือนตุลาคม ในฤดูกาลที่ขาดแคลน บางท่านอาจจะหันไปใช้น้ำส้มแทน เช่น น้ำส้มสายชู ซึ่งให้สเปรี้ยวนึ่งอนกันแต่สเปรี้ยวนะน้ำดีกว่า นอกจากจะช่วยชาร์ฟอาหารแล้ว มะนาวยังอุดมไปด้วยวิตามินซี ซึ่งมีประโยชน์ในการรักษาโรคลักษณะเป็นต้น และช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันทางโรคแก่ร่างกาย ซึ่งคุณสมบัติอันที่ไม่มีในน้ำส้มสายชู

ได้ก็ล่าวแล้วว่าในบางฤดู มะนาวจะมีน้อยและราคามาก กรมวิทยาศาสตร์จึงได้ทดลองเก็บถนนมะนาวสด ทั้งในลักษณะที่เป็นผลสด เป็นน้ำมะนาว และเป็นน้ำมะนาวเย็นขัน โดยมุ่งหมายเพื่อจะช่วยผู้ปลูกและผู้ใช้มะนาว ให้สามารถเก็บ

ถนนมะนาวไว้ได้ในระหว่างที่มีมากและราคานอย จนกว่าจะถึงฤดูที่มีน้อย และราคามาก

การเก็บผักและผลไม้สดต่างกับการถนนอาหารทั่วไป คั้งเข่น การทำอาหารกระป่อง การแข็ง การตากแห้ง หรือการใช้สารกันบูด ซึ่งเป็นการทำให้ผลไม้เน้น cavity และการเก็บรักษาโดยไม่ให้จุลินทรีย์เข้าไป โดยการทำลายเชื้อ และบีบกันไม่ให้ไดร์รับเชื้อได้อีก หรือทำให้ออยู่ในสภาพที่จุลินทรีย์ไม่สามารถเติบโตได้

ผักและผลไม้สด ตามปกติจะเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ ๑-๒ วัน หรือบางกรณีอาจเก็บไว้ได้นานถึง ๑-๒ เดือน ธรรมชาติของผลไม้ต้องหายใจคือรับเอาออกซิเจนเข้าไป และหายใจออกไนโตรเจน แต่หากไม่ต้องทำให้อัตราการหายใจช้าลง การทำให้อัตราการหายใจช้าลงก็โดยการลดอุณหภูมิ และปรับอัตราส่วนของออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ในอากาศ

การเก็บผักและผลไม้สด จะต้องดำเนินถึงสาเหตุของการเน่าเสียด้วย ซึ่งเกิดขึ้นโดยการกระทำของเชื้อรา ทั้งนี้จะก่อ成ทราบว่า รามีอยู่ที่ใดบ้าง ผักและผลไม้รับเชื้อราได้โดยวิธีใด ในตอนใดบ้าง มีการบีบกันและทำลายอย่างไร แล้วนี้เป็นคัน

การทดลองเก็บผลมะนาวสดใช้หลักดังต่อไปนี้คือ ใช้ผลมะนาวที่แก่พอเหมาะสม สดและมีสีเขียวจัด ไม่มีสีเหลืองปนอยู่ เลือกลักษณะที่ดีไม่ชำหรือมีรอยเน่า บีบกันการเน่าเสียโดยการรักษาความสะอาด โดยการใช้ภาชนะบรรจุและภาชนะเก็บที่สะอาด ทำความสะอาดผิว ก่อนด้วยน้ำยาล้าง หรือน้ำยาฆ่าเชื้อรา และขันสุดท้ายเก็บไว้ในตู้เย็นซึ่งปรับอุณหภูมิประมาณ ๑๐ องศาเซ็นติเมตร