ก 5372

กรุงเทพธุรกิจ วันที่ 16 ฉ.ที่ 5464 8 กันยายน พ.ศ. 2546 หน้า 7

ภาคส่งออกรับอานิสงส์ วิจัยทุเรียน

วช.เปิดกว้างถ่ายทอดเทคโนฯ ให้เอกชน-เกษตรกร

6 โครงการหลัก 12 เรื่องย่อยเกี่ยวกับ ทุเรียนอย่างครบถ้วน จากความร่วมมือของนักวิจัย 7 สถาบันโดยกรมวิชาการเกษตรเป็นเจ้าภาพ ระบุเป็นประโยชน์มหาศาลแก่ภาคส่งออกโดยค้นพบเทคโนโลยีคัดแยกผลอ่อน-สุกที่ให้ผลแม่นยำ เทคนิคยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวนานถึง 3 สัปดาห์ ได้รสชาติ และสีไม่ผิดเพี้ยน พร้อมทั้งจัดทำระบบฐานข้อมูลที่เผยแพร่ผ่านเวบไซต์

ดร.สันทัด โรจนสุนทร ประธานกรรมการบริหารสภาวิจัยแห่งชาติเปิดเผยว่า สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้จัดสรรทุนสนับสนุน "การวิจัยเพื่อพัฒนาการผลิตและการตลาดทุเรียนเพื่อการส่งออก" ประมาณ 10 ล้านบาทให้ 7 หน่วยงานทำวิจัยร่วมกันได้แก่ กรมวิชาการเกษตรในฐานะแม่งาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรมวิทยาศาสตร์บริการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ทุเรียนเป็นไม้ผลส่งออกที่สำคัญของไทย สร้างรายได้จากการส่งออกปีละประมาณ 2,000 ล้านบาท ประเทศคู่ค้าสำคัญส่วนใหญ่อยู่ในภูมิภาคเอเชีย ได้แก่ ไต้หวัน จีน มาเลเซีย และสิงคโปร์ ส่วนตลาดอื่นๆก็มีสหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย ซึ่งส่วนใหญ่นำเข้าในรูปทุเรียนแช่แข็ง เพราะสามารถควบคุมแมลงศัตรูพืชได้

ภายหลังนักวิจัยใช้เวลาศึกษาและคิดค้นอยู่ 3 ปี ส่งผลให้เกิดผลงานวิจัยหลัก 6 โครงการที่จะช่วยเกษตรกรสวนทุเรียน ได้แก่ การตรวจสอบความแก่-สุกของผลทุเรียน เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูป การขนส่งทางเรือ ศึกษาการตลาดทุเรียนและระบบสารสนเทศทุเรียน โดยถือว่าครบวงจรตั้งแต่ดูแลรักษา ขนส่งไปจนถึงระบบสารสนเทศซึ่งเป็นประโยชน์อย่างมหาศาลต่อภาคเอกชนที่สามารถนำผลวิจัยไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม

(ฟังต่อด้านหลัง)

นายณรงค์ศักดิ์ เสนาณรงค์ หัวหน้าโครงการวิจัย กล่าวว่า โครงการวิจัยตรวจสอบความแก่-สุกของผลทุเรียน ประกอบด้วยการตรวจสอบโดยใช้คลื่นเสียง ความหนาแน่นของน้ำ การวัดแรงดึงของปากปลิงและก้านผล การวัดความลดทอนของคลื่นอัลตราโซนิก ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการตรวจสอบโดยไม่ทำลายผลทุเรียน เอกชนผู้ส่งออกสามารถปฏิบัติได้เองมีประสิทธิภาพสูงในการคัดแยกผลที่อ่อนออกจากผลสุก

ส่วนโครงการวิจัยหาวิธียืดอายุการเก็บรักษานั้น เนื่องจากทุเรียนเป็นผลไม้เมืองร้อน มีอายุการเก็บรักษาสั้น ถ้าเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่าจุดวิกฤติ 15 องศาเซลเซียส จะอยู่ได้ 10-14 วัน ขณะปัจจุบันยังไม่มีวิธีใดๆ ที่สามารถชะลอการสุกของผลทุเรียนให้ยาวนานกว่านี้สำหรับนักวิจัยจากกรมวิชาการเกษตรได้ศึกษาใช้วิธีควบคุมสภาพบรรยากาศพบว่าหากลดปริมาณออกซิเจนลง และเพิ่มคาร์บอนไดออกไซด์ จะช่วยยืดอายุทุเรียนให้นานถึง 3 สัปดาห์ โดยที่เนื้อ และสีไม่ผิดเพี้ยน

ขณะที่นักวิจัยจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ ศึกษาวิธียืดอายุโดยใช้สารเคมีที่มีคุณสมบัติยับยั้งก๊าซเอทธิลีน ซึ่งเป็นตัวควบคุมการสุก และเน่าเสียของผัก ผลไม้ ด้วยการพัฒนาสารเคมีสังเคราะห์ที่เรียกง่ายๆ ว่า 1-MCP สำหรับยืดอายุผัก ผลไม้สดหลังเก็บเกี่ยว พบว่า พันธุ์ชะนีที่รมด้วย 1-MCP ในอุณหภูมิ 22-25 องศา ยืดอายุได้ประมาณ 11-12 วันเทียบกับทุเรียนที่ไม่ได้รับสารเก็บได้ 4 วัน พันธุ์หมอนทองยืดได้ 20 วันจากเดิม 11 วัน นักวิจัยแนะว่าควรมีการวิจัยเพิ่มถึงผลของ 1-MCP ที่มีต่อรสชาติ และกลิ่นของทุเรียนด้วย

นอกจากนี้ มีการวิจัยแปรรูปทุเรียนสดเป็นทุเรียนผง สำหรับแต่งกลิ่น และรสแทนใช้สารเคมีสังเคราะห์ โดยใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร อาทิ ทุเรียนผงเติมในคุกกี้ ไอศกรีม เค้ก ขนมหวาน น้ำกะทิ

ภาคเอกชนที่สนใจรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีต่างๆ จากโครงการวิจัยชุดนี้ ติดต่อได้ที่ วช. หรือติดตามข้อมูลระบบสารสนเทศของทุเรียนในเรื่องต่างๆ อาทิ การควบคุมทางชีวภาพ การตลาด งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สายพันธุ์ การขนส่ง ประเทศคู่ค้าได้ที่เวบไซต์ www.doa.go.th