

๙๗๙๖/๙

# เอ็มเทคคิด 'สติกเกอร์'

## บอกรู้เรียนสูก

เปลี่ยนสีตามระดับความสุกแม่นยำกว่าเดิมไม่เคย

ศูนย์เทคโนโลยีโลหะฯ คิดค้นสติกเกอร์บอกระดับความสุกของทุเรียน แบ่งเป็น ดิบ-สีขาว สกปรก-สีฟ้าสุกนิ่ม-สีน้ำเงินชี้วัยน้ำเงิน-สีเขียว ไปจนถึงสีเหลือง ซึ่งได้ตรงตามต้องการ ไม่ต้องพึ่งผู้เชี่ยวชาญ เนื่องจากเลือกตัวอย่างของเมล็ด เตรียมขยายผลไปยังมะม่วง ม้วนไม้สิงห์และผลไม้อื่นในห้าง

น.ส.นรภร ศรีนวัฒน์ นักวิจัยจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค/สาขาว.) กล่าวว่า สติกเกอร์บอกระดับความสุกในทุเรียน ผลงานจากการคิดค้นของเอ็มเทค นำร่องโดย ดร.วรรณี ฉินศิริกุล ช่วยให้ผู้บริโภคเลือกทุเรียนได้ตรงกับความต้องการอย่างแม่นยำ โดยรายงานได้ 3 ระดับความสุก แบ่งเป็นทุเรียนดิบ สุกกรอบและสุกนิ่ม แสดงเป็นแบบสีขาว สีฟ้า และสีน้ำเงินตามลำดับ

สำนักงานมาตรฐานสากลซื้อทุเรียนได้ตามที่ขอบ ไม่ต้องรอการคาดเดาจากผู้ซื้อ ซึ่งมีโอกาสคำนวนผิดพลาด ทำให้ได้ทุเรียนระดับความสุกที่ไม่ตรงความต้องการสติกเกอร์นี้จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้ทุเรียนส่งออกและลดปัญหาการกดราคา จากผู้นำเข้าต่างชาติ ซึ่งอ้างถึงจุดอ่อนเรื่องไทย

ขาดระบบการประกันคุณภาพและระดับการสุกของทุเรียน ที่ไม่สามารถยืนยันให้ด้วย "นักวิจัย" ก่อตัวและว่าปี 2551 มูลค่าการส่งออกทุเรียนของไทยสูงถึง 4,090 ล้านบาท ศูนย์ฯ จะจัดตั้งบริษัทขึ้น เพื่อผลิตและส่งเสริมให้เทคโนโลยีสติกเกอร์เปลี่ยนสีเกิดประโยชน์ต่อเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนจากนั้นจะขยายผลไปยังสติกเกอร์วัดระดับความสุกของมะม่วง นำดอกไม้สีทอง ซึ่งไม่ผลิตดิบหรือผลสุกต่างกันเป็นพิเศษ ทำให้แยกในการเก็บเกี่ยว และเลือกซื้อ และในอนาคตยังสามารถปรับสูตรให้บอกรับความสุกในผลไม้ชนิดอื่นในห้างสรรพสินค้าได้ด้วย เช่น โอลิค้า โด กีวี แอนเปิล เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นให้ลูกค้าในการเลือกซื้อสินค้า

อย่างไรก็ตาม การนำสติกเกอร์ไปใช้เริ่งพานิชย์ ยังต้องศึกษาเพิ่มเติมถึงผลลัพธ์จากปัจจัยสภาพแวดล้อม เช่น ความชื้นในอากาศ จะทำให้ความแม่นยำลดลง เคลื่อนไหว หรือไม่ เพราะการขนส่งทุเรียนไปยังต่างประเทศบางครั้ง มีผลให้ทุเรียนสุกเร็วขึ้นได้เช่นกัน

ขาดระบบการประกันคุณภาพและระดับการสุกของทุเรียน ที่ไม่สามารถยืนยันให้ด้วย "นักวิจัย" ก่อตัวและว่าปี 2551 มูลค่าการส่งออกทุเรียนของไทยสูงถึง 4,090 ล้านบาท

เอ็มเทคทดลองใช้สติกเกอร์เปลี่ยนสีในสวนทุเรียนภาคตะวันออก สามารถรายงานระดับความสุกได้แม่นยำ จึงอยู่ระหว่างการขยายเพื่อศึกษาไปยังสวนทุเรียนภาคใต้ หากสำเร็จตามเป้าหมาย

ในส่วนของการต่อยอดผลงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี (ทีเอ็มซี/สาขาว.) ได้เข้ามายืดเยื้อ เนื่องจากเป็นที่ปรึกษาด้านการงานแผนการตลาดและการยืนยันสิทธิบัตรทั้งยังเปิดคอร์สอบรมทีมวิจัยตามโครงการพัฒนาผู้ประกอบการธุรกิจเทคโนโลยีประจำปี 2552

หลังผ่านการอบรมกับทีเอ็มซีแล้ว ทีมวิจัย

(ต่อหน้าหน้า)



**สุกหรือดิบเอี่ย? : นวพร ครีนวุฒิ นักวิจัยศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ ร่วมคิดค้น  
สติกเกอร์borgage ดับความสุกของทุเรียน เพิ่มความละดวกแก่เกษตรกรชาวสวน ผู้บริโภคและ  
ร้านค้า แทนการพังเสียงจากการใช้เม็ดเคมีผลทุเรียน**