คม ชัด ลึก
Khom Chad Luek
Circulation: 900,000
Ad Rate: 2,200

Section: First Section/-
วันที่: พฤหัสบดี 24 พฤษภาคม 2561
ปีที่: 17 **ฉบับที่:** 6018 **หน้า:** 1(ล่างซ้าย), 6
Col.Inch: 122.96 **Ad Value:** 270,512 **PRValue (x3):** 811,536 **Clip:** Full Color
หัวข้อข่าว: จาก'ศาสตร์พระราชา'สู่เกษตร4.0นวัตกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มข้าวไทย

จาก'ศาสตร์พระราชา'สู่เกษตร4.0 นวัตกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มข้าวไทย

เปิดงานอย่างเป็นทางการแล้วสำหรับการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2561 ภายใต้แนวคิด **"งานวิจัยข้าวไทย สู่ไทยแลนด์ 4.0"** โดยความร่วมมือระหว่างสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน) หรือ สวก. ร่วมกับมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ฯ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัย

วิวัฒน์ ศัลยกำธร รมช.เกษตรฯ ขณะบรรยายพิเศษ

เกษตรศาสตร์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยจัดขึ้นระหว่างวันที่ 23-24 พฤษภาคม ณ โรงแรมเซนทารา ศูนย์ราชการ แจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ

วิวัฒน์ ศัลยกำธร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ บรรยายพิเศษในหัวข้อ "ข้าวไทยทำไมต้องไทยแลนด์ 4.0" โดยกล่าวตอนหนึ่งว่า กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้หยิบยกพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ความตอนหนึ่งว่า ประเทศของเรามั่งคั่งและเป็นจุดยุทธศาสตร์ จากพระราชดำรัสนี้หมายถึงประเทศของเรามีทรัพยากรธรรมชาติไม่ว่าจะดิน น้ำ สมบูรณ์ สามารถทำการเกษตรได้ดี โดยเฉพาะการทำนาปลูกข้าว ที่หล่อเลี้ยงชีวิตคนไทยและส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ เป็นผู้นำอันดับหนึ่งในการส่งออกข้าว นำรายได้เข้าประเทศมาโดยตลอด

"เราไม่สามารถนิ่งนอนใจในการเป็นผู้นำส่งออกข้าวของเราได้อีกต่อไป ด้วยมีคู่แข่งที่น่าจับตาอย่างประเทศเวียดนาม สามารถตีตลาดข้าวไทยได้ในระยะเวลาอันสั้น ซึ่งเราต้องหันกลับมาดูตัวเองก่อนว่าจะทำอย่างไรให้ข้าวไทยมีอนาคตที่สดใส"

การนำศาสตร์พระราชา คือ เข้าใจ เข้าถึง และพัฒนา หรือเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการผลักดันข้าวไทย ซึ่งในหลวงรัชกาลที่ 9 ได้ทรงศึกษาวิจัยไว้อย่างครบถ้วน อยู่ที่ว่าเราเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการนำมาใช้หรือไม่ เพราะเท่าที่เห็นในปัจจุบันเราสนับสนุนส่งเสริมชาวนาให้ปลูกข้าว แต่ขาดความเข้าใจ เข้าถึง โดยได้ยกตัวอย่างพันธุ์ข้าวไทยว่ามีนับหมื่นสายพันธุ์ ซึ่งส่วนใหญ่จะมีชื่อเรียกตามถิ่นกำเนิด แต่ปัจจุบันชื่อพันธุ์ข้าวกลายเป็นชื่อทางวิทยาศาสตร์หรือเป็นชื่อที่ตั้งใหม่

"ความสำคัญคือ ชื่อพันธุ์ข้าวตามถิ่นกำเนิดนั้นช่วยให้เรารู้ลักษณะหรืออัตลักษณ์เฉพาะของข้าวสายพันธุ์นั้นๆ เช่น ควรปลูกที่ใด ปลูกอย่างไร ดินปลูกข้าวต้องเป็นอย่างไร ต้องการน้ำเท่าไหร่ อันนี้คือความเข้าใจที่ขาดหายไป มีการส่งเสริมชาวนาให้ปลูกข้าวสายพันธุ์ที่หลากหลาย แต่ไม่ถูกกับสภาพภูมิศาสตร์ ผลผลิตก็ไม่เป็นไปตามที่ต้องการ เป็นต้น"

ในส่วนการตลาด รมช.เกษตรฯ ชี้ว่าเรามักจะมองไปที่การปลูกข้าวเพื่อการส่งออกเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งขัดกับหลักเศรษฐกิจพอเพียง ที่เราควรจะปลูกข้าวให้พอกินในครอบครัวก่อน เขยิบไปถึงการซื้อขายแลกเปลี่ยนในชุมชน เมื่อเหลือจึงมองไปที่อุตสาหกรรม รวมถึงตลาดใหม่ๆ ที่จะช่วยให้เกษตรกรขายผลผลิตได้เพิ่มขึ้น ทั้งหมดนี้ก็เป็นเรื่องของอุปสงค์อุปทาน

"เรายังขาดเรื่องการวางแผนการผลิต ไม่ค่อยรู้ว่าจะผลิตข้าว เพื่อใคร เพื่ออะไร ที่จะตรงตามความต้องการของตลาด ทิศทางข้าวไทยควรต้องมองมุมใหม่ ไม่ว่าจะเรื่องของอุปสงค์ อุปทาน มาตรฐานการผลิต ต้องมีข้อมูลที่ดีพอ มีการวางแผนการจัดการในทุกส่วนอย่างรัดกุม และมีการนำกระบวนการวิจัยเข้ามาช่วยยกระดับเพื่อสร้างความยั่งยืนที่แท้จริง" วิวัฒน์กล่าว

รมช.เกษตรฯ ย้ำว่างานวิจัยพัฒนาเข้ามาขับเคลื่อนเพื่อสร้างคุณภาพ มูลค่า และคุณค่าให้แก่ข้าวไทย โดยมีเป้าหมายช่วยลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต และแปรรูปข้าวเพิ่มมูลค่า อันส่งผลให้ประเทศไทยก้าวสู่ไทยแลนด์ 4.0 ได้อย่างแท้จริง

อย่างไรก็ตาม สำหรับการแปรรูปข้าวให้เป็น "โภชนเภสัช" และ "เวชสำอาง" นั้น นับว่าเป็นแนวทางที่สำคัญอันช่วยเพิ่มมูลค่าข้าวไทยได้อย่างมหาศาล ซึ่งมีนักวิจัยจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ทำการวิจัยเพื่อนำประโยชน์จากข้าวไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อสุขภาพและความงาม ดังเช่น **การพัฒนานำนมข้าวเพื่อเอนแคปซูเลตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวผง** ผลงานของ **รศ.ดร.ปริศนา สุวรรณภรณ์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

โดยการวิจัยค้นพบว่า น้ำนมข้าว

iQNewsAlert
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด | 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsalert.com

คม ชัด ลึก
Khom Chad Luek
Circulation: 900,000
Ad Rate: 2,200

Section: First Section/-
วันที่: พฤหัสบดี 24 พฤษภาคม 2561
ปีที่: 17 **ฉบับที่:** 6018 **หน้า:** 1(ล่างซ้าย), 6
Col.Inch: 122.96 **Ad Value:** 270,512 **PRValue (x3):** 811,536 **Clip:** Full Color
หัวข้อข่าว: จาก'ศาสตร์พระราชา'สู่เกษตร4.0นวัตกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มข้าวไทย

เป็นอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย สามารถใช้เป็นสารกระตุ้นสมอง สารต้านอนุมูลอิสระ ควบคุมความดันเลือด และยับยั้งเซลล์มะเร็ง ซึ่งข้าวที่นำมาใช้ในการผลิตน้ำนมข้าว จะต้องเป็นข้าวที่อยู่ในระยะการพัฒนาของเมล็ดข้าวหรือข้าวอ่อน โดยใช้เทคนิคการเอนแคปซูเลตข้าวให้อยู่ในรูปแบบลักษณะผง เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวผง ซึ่งมีความสะดวกและง่ายต่อการรับประทาน รวมถึงการจัดเก็บรักษาและขนส่ง

ส่วนผลิตภัณฑ์ป้องกันผมร่วงจากสารสกัดข้าวสังข์หยด ผลงานของ **สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ที่มี ดร.ณัตฐาวุฒิ ฐิติปราโมทย์** เป็นหัวหน้าโครงการ ได้พัฒนาสารสกัดข้าวสังข์หยดที่มีฤทธิ์กระตุ้นการเจริญของเซลล์รากผม พบว่ามีฤทธิ์สูงเมื่อเทียบกับข้าวสายพันธุ์อื่น ๆ จึงได้นำสารสกัดข้าวสังหยดมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ป้องกันผมร่วม 3 รูปแบบ **คือ แชมพู ครีมนวดผม และแฮร์โทนิก**

โดยได้ทำการทดสอบกับอาสาสมัคร พบว่า สามารถลดการหลุดร่วงของเส้นผมมากถึง 70% ภายในระยะเวลา 2 สัปดาห์เส้นผมมีความแข็งแรงและหนาขึ้น ช่วยกระตุ้นการงอกใหม่ของเส้นผม บริเวณศีรษะล้านได้ภายใน 8 สัปดาห์ ที่สำคัญคือไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิวหนัง เนื่องจาก **ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากธรรมชาติ**

ส่วนการใช้สเต็มเซลล์ในวงการความงามแม้ **จะไม่ใช่เรื่องใหม่ แต่เรามักจะเห็นว่าสเต็มเซลล์** ที่ได้จากพืชที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์เวชสำอางหรือ **เครื่องสำอางส่วนใหญ่ได้แก่ องุ่น แอปเปิ้ล และ บัวบก จึงเป็นแรงบันดาลใจให้ทีมนักวิจัยของ มหาวิทยาลัยฟ้าหลวง นำโดย ดร.นิสากร แซ่วัน ทำการศึกษาวิจัย สเต็มเซลล์จากจมูกข้าว เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เป็นสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์** เครื่องสำอาง โดยสเต็มเซลล์เหล่านี้ได้มาจากส่วนที่เรียกว่า แคลลัส (callus) เป็นเซลล์พื้นฐานที่อยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ซึ่งในเมล็ดข้าวจะพบได้ในส่วนที่เรียกว่าจมูกข้าว โดยพบว่าสเต็มเซลล์จากจมูกข้าวมีส่วนประกอบของสารต้านอนุมูลอิสระ กรดอะมิโน กรดนิวคลีอิก และ Growth Factor ซึ่งมีคุณสมบัติ **ชะลอความชราที่มีประสิทธิภาพ**

ผลิตภัณฑ์ผลงานวิจัยจากข้าว

พันธุ์ข้าวพิษณุโลก80

ไม่เพียงแต่เมล็ดข้าวเท่านั้น แต่การนำวัสดุ เหลือใช้จากการผลิตข้าวมาพัฒนาสร้างมูลค่าก็มีส่วนสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชาวนาไทยได้เช่นกัน อย่าง **นวัตกรรมกระดาษฟางข้าวอินทรีย์** ซึ่งเกิดจากความมุ่งมั่นที่ต้องการพัฒนาบ้านเกิดและอาชีพหลักของชาวบ้านบ้านสามขา ต.หัวเสือ อ.แม่ทะ จ.ลำปาง ของ **จารุวรรณ คำเมือง** ซึ่งมองเห็นว่า ฟางข้าว น่าจะสร้างรายได้เสริมให้แก่ชาวนาได้มากกว่าการขายเป็นอาหารสัตว์ หรือไปคลุมแปลงเกษตรทั่วๆ ไป

จึงนำฟางข้าวมาแปรรูปเป็นกระดาษฟางข้าว ที่ใช้กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และยังคงความเป็นงานฝีมือที่โดดเด่นต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ปกสมุด บรรจุภัณฑ์ และล่าสุดคือการนำเมล็ดพันธุ์พืชผักใส่ลงไปในกระดาษ อาทิ พริก ข้าวโพด ผักสลัด ซึ่งเป็นพืชที่ขึ้นง่าย เพียงรดน้ำให้ชุ่มต้นอ่อนก็จะค่อยๆ งอกออกจากกระดาษ และสามารถนำไปปลูกลงดินได้ต่อไป

เหล่านี้เป็นตัวอย่างงานนวัตกรรมที่ได้จากการพัฒนาวิจัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตการแปรรูปข้าวไทย ที่พร้อมให้ผู้ประกอบการหรือผู้สนใจนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ หรือเป็นแนวคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาการผลิตข้าวของตนเอง

● สุรัตน์ อัตตะ ●
www.komchadluek.net

iQNewsAlert
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด | 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsalert.com

คม ชัด ลึก
Khom Chad Luek
Circulation: 900,000
Ad Rate: 2,200

Section: First Section/-
วันที่: พฤหัสบดี 24 พฤษภาคม 2561
ปีที่: 17 ฉบับที่: 6018 หน้า: 1(ล่างซ้าย), 6
Col.Inch: 122.96 Ad Value: 270,512 PRValue (x3): 811,536 Clip: Full Color
หัวข้อข่าว: จาก'ศาสตร์พระราชา'สู่เกษตร4.0นวัตกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มข้าวไทย

'กินให้เป็นยา'ข้าวกับโภชนเภสัช

รศ.ดร.รัชนี คงคาฉุยฉาย ผู้อำนวยการสถาบันโภชนากร มหาวิทยามหิดล กล่าวในวงเสวนา "ข้าวกับโภชนเภสัช" โดยระบุว่า ตั้งแต่โบราณมาคนรุ่นเก่าก็มักจะ "กินให้เป็นยา" คือรู้จักการเลือกบริโภคอาหารที่จะช่วยดูแลรักษาสุขภาพอยู่แล้ว ซึ่งข้าวไทยเองก็มีโภชนาการที่หลากหลาย ข้าวแต่ละสายพันธุ์ก็เหมาะกับคนในแต่ละช่วงวัยหรือผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพในด้านใดหนึ่งเป็นพิเศษ ดังนั้นการกินข้าวให้เป็นยา จึงไม่ใช่เรื่องใหม่แต่ยังมีการพัฒนาวิจัยที่เจาะลึกไม่มากนัก เป็นโอกาสของข้าวไทยที่จะทำการศึกษาวิจัยพัฒนาสายพันธุ์ข้าวต่าง ๆ ให้เป็นยา เช่น ข้าวสำหรับผู้ป่วยโรคไต ต้องเป็นข้าวที่มีฟอสเฟสต่ำ มีโปรตีนต่ำ หรือข้าวสำหรับผู้ป่วยเบาหวานก็ควรมีน้ำตาลต่ำ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มคุณประโยชน์และมูลค่าข้าวไทยให้สูงขึ้น

สมประสงค์ พยัคฆพันธ์ ประธานคลัสเตอร์

เครื่องสำอางไทย มองว่า การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ข้าวจะต้องควบคุมคุณภาพและเรื่องราวที่จะใส่ลงไปในผลิตภัณฑ์ เพื่อไม่ให้เกิดประเด็นที่จะส่งผลเสียเพื่อผู้บริโภคได้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สมราคา อย่างไรก็ตาม ปัญหาหนึ่งในเรื่องข้าวกับเวชสำอางคืองานวิจัยที่ออกมามักจะไม่ตรงตามความต้องการของตลาด หรือล่าช้า จึงอยากให้นักวิจัยของไทยเรียนรู้ความต้องการของตลาด เพื่อที่งานวิจัยจะได้นำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้ในทันที

วัลลภ มานะธัญญา ประธานบริษัท บางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด พูดในประเด็น ข้าวกับนวัตกรรมการผลิต โดยระบุว่าในฐานะที่เป็นผู้ผลิตข้าวพร้อมรับประทานส่งออก การผลิตข้าวพร้อมรับประทานเป็นการหาทางออกหรือเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวไทย แทนที่จะมองว่าจะส่งออกข้าวสารเพียงอย่างเดียว ซึ่งข้าวพร้อมรับประทานนี้ตอบสนองความต้องการของคนรุ่นใหม่ หรือครอบครัวที่มีจำนวนสมาชิกไม่มาก ไม่ต้องการเสียเวลาในการหุงข้าว ใช้เวลาเพียงไม่กี่นาทีก็ได้ข้าวสวยร้อนแล้ว

"ในกระบวนการผลิตต้องการผ่านการศึกษาเพื่อให้ได้ข้าวพร้อมรับประทานที่มีคุณภาพโภชนาการครบถ้วน ตั้งแต่กระบวนการซาวข้าว การฆ่าเชื้อ การหุง การเก็บรักษาที่สามารถอยู่ได้ในอุณหภูมิห้องโดยไม่ต้องแช่แข็ง ซึ่งบรรจุภัณฑ์ เครื่องจักรทั้งหมดต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ถ้าสิ่งเหล่านี้สามารถทำได้ในประเทศไทยก็จะช่วยลดต้นทุนการผลิตได้"

iQNewsAlert
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด | 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsalert.com