วช. สนับสนุนแนวทาง Zero waste หนุน ม.แม่ฟ้าหลวง ม.เกษตรศาสตร์ ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี นำวิจัยและนวัตกรรม เพิ่มมูลค่ากระบวนการแปรรูป “สับปะรดภูแล” สินค้า GI เชียงราย

25hrsToday 5 days ago วิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรม,

วช. สนับสนุนแนวทาง Zero waste หนุน ม.แม่ฟ้าหลวง ม.เกษตรศ ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี นำวิจัยและนวัตกรรม เพิ่มมูล กระบวนการแปรรูป “สับปะรดภูแล” สินค้า GI เชียงราย

วันที่ 28 มิถุนายน 2567 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ(วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม นำโดย ดร.วิ ผู้อำนวยการสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ พร้อมด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ วช. และสื่อมวลชน ลงพื้นที่ติดตาม”โครงการการใช้นวัตกรรมเ วัสดุเศษเหลือและการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ในโซ่การผลิตและการแปรรูปสับปะรดภูแล เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม” ณ Maker Space มหาวิทยาแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย และพื้นที่กลุ่มวิสาหกิจผู้ปลูกสับปะรดภูแล

ดร.วิภารัตน์ ดีอ่อง ผู้อำนวยการสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ กล่าวว่า วช. เล็งเห็นถึงความสำคัญของโครงการ และให้การ
โครงการดังกล่าว ตามแนวทาง Zero waste ที่นำผลไม้ GI ของจังหวัดเชียงราย”สับประรดภูแล”มาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า โด
เศษเหลือจากกระบวนผลิตและแปรรูป มาใช้ประโยชน์เพื่อลดปริมาณการปลดปล่อยคาร์บอน โดย วช. มุ่งผลักดันโครงการดังก
พัฒนา ต่อยอดและขยายตลาดให้ไปสู่ระดับจังหวัดและในระดับประเทศ

รศ. ดร.วาริช ศรีละออง และ รศ.ดร.อนรรฆ ขันธะชวนะ จาก มจธ.,ผศ. ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ. ดร.สุทธิวัลย์ สีทา จาก
และ ผศ. ดร.สอนกิจจา บุญโปร่ง จาก ม.เกษตรศาสตร์ พร้อมด้วยทีมคณะนักวิจัย ได้ร่วมกันนำเสนอความก้าวหน้าและผลสำเร็
และการศึกษาการใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือและศึกษาการปลดปล่อยคาร์บอนในการผลิตสับปะรดภูแลในเขตจังหวัดเชียง
สินค้า GI ของจังหวัดเชียงราย มียอดสั่งซื้อจากต่างประเทศ ทั้งในรูปของผลสด ผลปอกเปลือกหรือตัดแต่งก่อนส่งออกติดต่อก
ทำให้ปัจจุบัน มีพื้นที่ปลูกสับปะรดชนิดนี้ในจังหวัดเชียงราย มากกว่า 5 หมื่นไร่ มีผลผลิตมากกว่าหนึ่งแสนตันต่อปี จึงได้นำกระ
สร้างมูลค่าเพิ่มจากของวัสดุเศษเหลือในกระบวนการผลิต และเพื่อให้ได้ตัวเลขการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของผลิตภัณฑ์สับปะ
รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก วช. เพื่อศึกษาเศษเหลือใช้จากสับปะรดในการเพิ่มมูลค่า โดยน้ำตาของสับปะรดที่มีน้ำตาล glucos
และ sucrose เป็นหลัก โดยสามารถเปลี่ยนน้ำตาล fructose จากเปลือกและตาสับปะรดไปเป็น D – allulose หรือน้ำตาลหายา
ความหวาน ที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ อีกทั้งลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก โดยใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือในกระบ
สับปะรดภูแลตามแนวทาง Zero waste ซึ่งมีเป้าหมายหลักเพื่อสร้างความตระหนักให้กับเกษตรกรหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับผ
แวดล้อมที่มีผลกับอุตสาหกรรมในภาพรวม

นอกจากนี้ ยังมีการนำเสนอผลิตภัณฑ์และกระบวนการต่างๆของโครงการที่เกี่ยวข้องกับการใช้นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าวัสดุเศษ ประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ในโซ่การผลิตและการแปรรูปสับปะรดภูแล ได้แก่

-เรื่อง “นวัตกรรมการใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือตามแนวทาง Zero waste”

ผศ. ดร.พันธ์สิริ สุทธิลักษณ์ และ ผศ. ดร.สุทธิวัลย์ สีทา จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

-เรื่อง “คาร์บอนฟุตพริ้นท์ของกระบวนการการปลูกและแปรรูปสับประรดภูแลตลอดห่วงโซ่การผลิต” โดย รศ. ดร.ทรงเกียรติ ภัท จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

-เรื่อง “DRONE + AI ในการวิเคราะห์คาร์บอนฟุตพริ้นท์” โดย ผศ. ดร.สอนกิจจา บุญโปร่ง จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

-เรื่อง “เทคโนโลยีไมโครบับเบิ้ลเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรม” โดย รศ. ดร.ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพ ธนบุรี และมีการแสดงข้อคิดเห็นจากผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อีกด้วย