

สังคม ข่าว



สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จฯ ไปทรงเปิดงานสัมมนาวิชาการ ในวาระครบรอบการสถาปนา 60 ปี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และทรงแสดงปาฐกถา หัวข้อ “ศิลป์และศาสตร์แห่งการเปลี่ยนแปลงนตวรรษที่มีบริบททางวัฒนธรรม” ณ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ท่าพระจันทร์ เขตพระนคร

บุคคลในข่าว



สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จฯไปทรงเปิดงานสัมมนาวิชาการ ในวาระครบรอบการสถาปนา 60 ปี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และทรงแสดงปาฐกถา หัวข้อ “ศิลป์และศาสตร์แห่งการแปลงงานต้นฉบับที่มีบริบททางวัฒนธรรม” ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เมื่อวันก่อน.

สยามกีฬา

Siam Sport
Circulation: 200,000
Ad Rate: 1,250

Section: First Section/ฟุตบอลสยาม

วันที่: อาทิตย์ 26 มีนาคม 2566

ปีที่: 39

ฉบับที่: 13901

Col.Inch: 31.29

Ad Value: 39,112.50

หน้า: 3(ล่างซ้าย)

PRValue (x3): 117,337.50

คลิป: สีสี่

ภาพข่าว: คณะอาจารย์และนักศึกษา ม.ธรรมศาสตร์



คณะอาจารย์และนักศึกษา ม.ธรรมศาสตร์ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) จำนวน 17 คน เดินทางเข้าศึกษาดูงาน ณ สนามฟุตบอล ลีโอ เชียงราย สเตเดียม โดยมี “โค้ชต๋อย” ประสิทธิ์ เทาดี ผู้ช่วยผู้ฝึกสอนให้การต้อนรับ ให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการทีมฟุตบอล และพาเยี่ยมชมบริเวณโดยรอบ และภายในสนามแข่งขัน เมื่อเร็วๆ นี้

กรุงเทพธุรกิจ



หน้าแรก / นวัตกรรม

นวัตกรรม

ชะลอทุกทุเรียนได้ ขยายตลาดส่งออก | ศิริ วรรณ สืบบุญการณ

By ศ.ศิริวรรณ สืบบุญการณ | รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ | 26 มี.ค. 2566 เวลา 11:30 น. |

© 179



การส่งออกทุเรียนทั่วโลกมีมูลค่ากว่า 1,400 ล้านดอลลาร์ และไทยเป็นผู้ส่งออกทุเรียนสดและแช่แข็งรายใหญ่ที่สุดของโลก การส่งออกทุเรียนผลสดไปจีนยังคงเป็นตลาดหลักของทุเรียนไทยโดยเฉพาะทุเรียนพันธุ์หมอนทอง

ปัจจุบันไทยยังคงมีส่วนแบ่งการตลาดของการส่งออกไปยังจีนเป็นอันดับหนึ่ง แต่มีแนวโน้มลดลงเนื่องจากจีนเริ่มศึกษาและปลูกทุเรียนเองได้แล้ว

ขณะที่เวียดนามเริ่มได้รับอนุญาตให้สามารถส่งออกทุเรียนในรูปแบบผลสดไปยังจีนได้แล้ว เวียดนามได้เปรียบไทยในด้านต้นทุนการผลิตและส่งออกรวมไปถึงการขนส่งไปยังจีน

ส่วนผลผลิตจากมาเลเซียซึ่งส่วนใหญ่เป็นทุเรียนที่รอให้หล่นจากต้น ดังนั้นตลาดทุเรียนของมาเลเซียไปจีนยังคงเป็นทุเรียนประเภททุเรียนแช่แข็งทั้งคู่ เนื่องจากทุเรียนแบบหล่นจากต้นจะมีอายุเก็บรักษาสั้น

ทุเรียนหมอนทองแบบผลสด เป็นผลิตผลส่งออกหลักและมีปริมาณสูงสุดของทุเรียนไทย ความอร่อยของทุเรียนขึ้นกับการผลิตและคุณภาพก่อนการเก็บเกี่ยวเป็นสิ่งสำคัญ

ปัญหาของทุเรียนหมอนทองผลสดในการส่งออกคือ **ทุเรียนอ่อน** เนื้อเต่าเผา เนื้อไส้ซึม ซึ่งทุเรียนอ่อนเมื่อสุกจะมีความหวานน้อยและไม่อร่อย

ประเทศไทยมีมาตรฐานที่นำมาควบคุมการผลิตและส่งออก โดยใช้เกณฑ์ร้อยละของน้ำหนักเนื้อแห้งขั้นต่ำที่ 32 โดยทั่วไปจะใช้เวลาตั้งแต่ดอกบานจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 120 วัน

เนื่องจากทุเรียนไทยเริ่มมีคู่แข่งที่มากขึ้น ทั้งตลาดเวียดนาม จีน และมาเลเซีย หลายภาคส่วนเริ่มรณรงค์และสร้างความร่วมมือในการผลิตทุเรียนให้มีร้อยละของน้ำหนักเนื้อแห้งที่สูงขึ้นไปอยู่ที่ 35 ซึ่งจะทำให้ทุเรียนมีคุณภาพที่ดีและอร่อยขึ้น

เนื่องจากมีปริมาณแป้งสูงและเมื่อทุเรียนสุก จะทำให้มีรสชาติที่หวานขึ้น แต่การทำให้ทุเรียนมีน้ำหนักเนื้อแห้งที่สูงขึ้นจะต้องแลกกับการที่จะต้องขยายเวลาเก็บเกี่ยวมากกว่า 120 วันขึ้นไป

และที่สำคัญทุเรียนจะสามารถขนส่งได้ในระยะเวลาสั้นลง เนื่องจากทุเรียนจะสุกและผลแตกเร็วขึ้น ขณะที่คุณภาพของเนื้อทุเรียนไส้ซึม ซึ่งเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่สำคัญที่ทำให้**ทุเรียนด้อยคุณภาพ** เนื้อทุเรียนจะไม่แห้ง มีน้ำเยอะ (ฉ่ำน้ำ) และเนื้อทุเรียนมีรสขม ไม่อร่อย

สาเหตุเกิดจากช่วงของการเก็บเกี่ยวทุเรียน มีฝนตก ประกอบกับรากตะขาบของทุเรียนซึ่งเป็นรากสำคัญที่จะดูดซึมน้ำและอาหารเข้าสู่ต้นทุเรียน เกิดการจมน้ำ ทำให้เนื้อทุเรียนมีปริมาณน้ำสะสมสูง และเมื่อทุเรียนสุกจะเกิดอาการไส้ซึม ไม่อร่อย และเนื้อทุเรียนขม

ผลงานวิจัยและนวัตกรรม “การสร้างระบบนิเวศชักนำรากลอย (Reborn Root Ecosystem: RRE) เพื่อแก้ไขปัญหาโรครากเน่าโคนเน่าในทุเรียนแบบถาวร”

โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วรภัทร วชิรยากรณ์ หัวหน้าศูนย์แห่งความเป็นเลิศทางวิชาการด้านนวัตกรรมเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทานและคุณค่าแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และคณะ ซึ่งได้รับรางวัลผลงานประดิษฐ์คิดค้นจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2566

งานวิจัยดังกล่าวเป็นระบบชักนำรากลอย ด้วยการผสมผสานการใช้อินทรีย์วัตถุ เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ และการเติมอากาศเข้าสู่ระบบรากทุเรียน สามารถแก้ปัญหาโรครากเน่าโคนเน่าที่เป็นปัญหากับทุเรียนมากกว่า 30 ปีได้อย่างถาวร

นวัตกรรมการชักนำรากลอยจากในดินมาอยู่ในชั้นกองอินทรีย์วัตถุ ทำให้รากตะขาบ หรือรากขนอ่อนของทุเรียน มีจุลินทรีย์ในระบบรากเพื่อเพิ่มการดูดซับธาตุอาหารของทุเรียนเพิ่มขึ้น

เมื่อมีฝนตกในช่วงของการเก็บเกี่ยว ผลทุเรียนที่ไม่เกิดอาการไส้ซึมในเนื้อ นอกจากนวัตกรรมดังกล่าวข้างต้นแล้ว **นวัตกรรมการให้น้ำทุเรียนแบบ Basin Fertigation** ตามรอบการปิดเปิดปากใบในรอบวัน

ส่งผลต่อการสะสมธาตุอาหารเข้าสู่ใบและส่งไปยังลูกทุเรียนได้ดีกว่าระบบเดิม ทำให้ทุเรียนหมอนทองที่อายุ 90 วันมีร้อยละของน้ำหนักแห้งประมาณ 35

เมื่อเก็บที่ 115 วันมีร้อยละน้ำหนักแห้งของเนื้อประมาณ 39 เนื้อเหนียวเนียนละเอียด มีกลิ่นหอมดอกไม้ เส้นใยอ่อนนุ่ม

ด้วยนวัตกรรมทั้งสองระบบนี้ทำให้ทุเรียนมีคุณภาพการบริโภคในแง่ของรสชาติและกลิ่นหอมกว่าทุเรียนที่ผลิตได้ในระบบปกติ สามารถแข่งขันเรื่องคุณภาพในตลาดภายในประเทศและระดับสากลได้

แนวทางการแก้ไขปัญหายุ้งทุเรียนแก่จัดส่งออกต่างประเทศและไม่ให้เกิดอาการผลแตก จากผลงานวิจัยและนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ในโครงการ **“การวิจัยการพัฒนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ของทุเรียนผลสดสำหรับตลาดในและต่างประเทศ”**

โดยนายปิยะพงษ์ สอนแก้ว นางสาวธัชชา ชัยดา และรองศาสตราจารย์ ดร.วรภัทร วชิรยากรณ์ ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ เป็นเทคโนโลยีการเคลือบผิวทุเรียนผลสดด้วยสารเคลือบผิวจากเส้นใยธรรมชาติ

โดยเส้นใยจากธรรมชาติที่มีความเหนียวพิเศษเพิ่มเติมลงไปเนื้อสารเคลือบในลักษณะของการเสริมแรงให้กับสารเคลือบ (reinforcement) ประกอบกับการเพิ่มสารเติมแต่งในการดูดซับเอทิลีนเพื่อชะลอการสุกของผลทุเรียน

รวมทั้งการเติมแต่ง**สารดูดซับกลิ่นเหม็น**สารประกอบกลิ่นที่มีซัลเฟอร์เป็นองค์ประกอบ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้ทุเรียนมีกลิ่นเหม็น

เทคโนโลยีนี้ช่วยให้สามารถส่งออกทุเรียนที่แก่จัด มีร้อยละของน้ำหนักเนื้อแห้งสูงเกิน 35 ไม่ให้เกิดอาการผลแตกที่ตลาดปลายทาง

จากผลการทดสอบเทคโนโลยีนี้ เมื่อปี 2564-2565 ในการส่งทุเรียนแก่จัด น้ำหนักเนื้อแห้งร้อยละ 36 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ (± 2) 15 องศาเซลเซียส ตามอุณหภูมิของการส่งออกไปประเทศจีน ใช้เวลาเดินทางและการวางจำหน่าย มากกว่า 20 วัน

พบอาการผลแตกน้อยมากเมื่อเทียบกับผลที่ไม่เคลือบสาร เกษตรกรชาวสวนทุเรียน

หากสนใจเทคนิคการยืดอายุการสุกของทุเรียนเพื่อคงความเป็นเอกลักษณ์ของทุเรียนแท้ สอบถามได้ที่ ศูนย์แห่งความเป็นเลิศทางวิชาการด้านนวัตกรรมกรรมการเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทานและคุณค่าแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (โทร. 08-6365-6451)



ประเมิน 'ทุเรียนสุก' จากน้ำตาลในก้าน องค์ความรู้ทางเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

🕒 20 ส.ค. 2564 | 14:00



"ข้าวเหนียวมะม่วง" ไทยในสายตา "คนจีน"

🕒 17 เม.ย. 2565 | 14:14 👁 15.2k



'ปิดทองหลังพระ' พัฒนา 'แอปฯหมอนทอง' ช่วยเกษตรกรเพิ่มผลผลิต-คุณภาพทุเรียน

🕒 26 ส.ค. 2564 | 9:05 👁 232

แท็กที่เกี่ยวข้อง

นวัตกรรม

ทุเรียน

ยืดอายุ

ทุเรียนหมอนทอง

ส่งออกทุเรียน

คอลัมน์สตรี

โลกเปลี่ยนทิศ คิดเปลี่ยนโลก

ศิวะวรรณ สืบบุญการณ

ชะลอสุก

