ไทยรัฐ
Thai Rath
Circulation: 500,000
Ad Rate: 1,000

Section: First Section/ข่าวเศรษฐกิจ
วันที่: จันทร์ 16 ตุลาคม 2566
ปีที่: 74 **ฉบับที่:** 24009 **หน้า:** 9(บนขวา)
Col.Inch: 11.30 **Ad Value:** 11,300 **PRValue (x3):** 33,900 **คลิป:** ขาว-ดำ
ภาพข่าว: เรื่องของน้ำ

เรื่องของน้ำ : ภาคล ถาวรกฤชรัตน์ อธิบดีกรมทรัพยากรน้ำ เป็นประธานเปิดประชุมปัจฉิมนิเทศภายใต้โครงการ "การศึกษาแนวทางการจัดทำนโยบายการกำหนดโครงสร้างอัตราค่าใช้น้ำสำหรับการใช้ทรัพยากรน้ำสาธารณะของผู้ใช้น้ำประเภทที่ 2 และ 3 ตาม พ.ร.บ.ทรัพยากรน้ำปี 61 หมวด 4" จัดโดยกรมทรัพยากรน้ำ ร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มี ปกิต ภาคธรรม ผู้ช่วยผู้ว่าการการประปาส่วนภูมิภาค, ธันยพัฒน์ มั่นฉิชนันทน์ รองเลขาสภาอุตฯ ร่วมงาน.

งานสื่อสารองค์กร กองแผนงาน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
โทรศัพท์ 02-564-4444 ต่อ 1120-1121 โทรสาร 02-564-4493 Email: pr.tu@hotmail.com

ผู้จัดการรายวัน 360°
Poo Jadkarn Daily 360 Degree
Circulation: 850,000
Ad Rate: 1,500

Section: Green Innovation/FOOD WASTE
วันที่: จันทร์ 16 ตุลาคม 2566
ปีที่: 15 ฉบับที่: 4062 หน้า: 5(ล่างซ้าย)
Col.Inch: 53.51 Ad Value: 80,265 PRValue (x3): 240,795 คลิป: สี่สี
หัวข้อข่าว: 4 กระบวนการลดขยะอาหาร

4 กระบวนการลดขยะอาหาร ช่วยผู้ผลิต-คนบริโภค ลดค่าใช้จ่าย

ดร.รชา เทพษร อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (SCI-TU) เปิดเผยว่า ขยะอาหารในประเทศไทย ปัจจุบันมีแนวโน้มทวีความรุนแรงมากขึ้น จากเดิมที่มีการรายงานตัวเลข ขยะอาหารของไทยในปี 2565 ที่ผ่านมา อยู่ที่ 17 ล้านตัน แต่จากสถานการณ์ปัจจุบันตัวเลขอาจขยับสูงขึ้น เมื่อพบว่าไทยมีการสูญเสียอาหารจนกลายเป็นขยะ จากการผลิตอาหารได้คุณภาพที่ไม่ตามมาตรฐานที่กำหนด (Food Loss) อยู่ที่ประมาณ 30% ซึ่งเป็นตัวเลขที่สูงมาก เมื่อเทียบกับประชากรกลุ่มที่ไม่มีอาหารบริโภค และอีกส่วนเกิดจากการบริโภคไม่ทันหรือบริโภคไม่หมด ทำให้ต้องทิ้งกลายเป็นขยะอาหาร

คณะวิทย์ มธ. มีแนวทางสำหรับการกำจัด 'ขยะอาหาร' (Food Waste) ที่พิจารณาจากปัจจัยต่าง ๆ นั้น ในแง่ของนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มี **4 กระบวนการสำคัญที่สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางสำหรับการจัดการ 'ขยะอาหาร' (Food Waste) อย่างมีประสิทธิภาพ**

1. **ลดความยาวของห่วงโซ่อาหาร** ถ้าห่วงโซ่อาหารยาว ต้องส่งผู้ผลิตหลายทอด ทำให้อาหารอยู่ในระบบนาน กว่าจะถึงผู้บริโภค จำเป็นต้องลดความยาวของห่วงโซ่อาหารให้สั้นลง พร้อมตั้ง 'กฎเหล็ก' ของการซื้ออาหารปรุงสำเร็จและวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร อาทิ อย่าซื้อตอนหิว ซื้อเฉพาะที่จำเป็น และไม่ตกเป็นทาสของการตลาด เช่น โปรโมชั่น ซื้อ 1 แถม 1 เพื่อสร้างวินัยในการซื้ออาหาร เป็นต้น

2. **เพิ่มคุณประโยชน์ให้อาหารที่ใกล้เป็นของเสีย** โดยการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุ ซึ่งเรามีภูมิปัญญาในเรื่องเหล่านี้มานาน อาทิ การอบแห้ง การนำไปผ่านความร้อน-ความเย็น การหมักดอง เป็นต้น

3. **การนำขยะอาหารไปใช้ให้เกิดคุณค่าหรือมูลค่าเพิ่มขึ้น** เช่น การทำก๊าซชีวภาพ เพื่อไม่เป็นภาระต่อสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

4. **การกำจัดทิ้งอย่างถูกวิธี** ซึ่งส่วนใหญ่อาหารเราจะใช้วิธีในการฝังกลบ แต่ก่อนที่จะมาถึงขั้นตอนการทิ้งขยะอาหารนั้น ควรจะต้องผ่านกระบวนการลดการเกิดขยะอาหารเหล่านี้ก่อน ซึ่งหากดำเนินการทั้งหมดนี้ก็จะสามารถช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อมจากขยะอาหารได้

แม้ว่าความนิยม "อาหารไทย" จะเพิ่มขึ้น จากการจัดอันดับอาหารอร่อยจากหลายเวที ที่ยกให้อาหารไทยหลายเมนูติดอันดับในเมนูยอดนิยมซึ่งส่งผลดีต่อภาพรวมของธุรกิจอาหาร ตั้งแต่สตรีทฟู้ด, หาบเร่แผงลอย ไปจนถึงระดับอุตสาหกรรม ที่เรียกได้ว่าเติบโตทั้งห่วงโซ่ แต่ปัญหาที่ตามมาด้วยคือ "ขยะอาหาร" จะเพิ่มขึ้นเป็นเป็นเงาตามตัว หากทุกภาคส่วนของไทยยังไม่มีแผนสำหรับการจัดการอย่างเป็นระบบ

ข้อแนะนำ "ผู้ผลิต" ที่มีการผลิตหรือเตรียมอาหารแบบมากจนเกินไป (Over Prepare) หรือการทำอาหารเกินกว่าการบริโภคจริง ทำให้เกิดอาหารเหลือทิ้งจำนวนมาก ดังนั้น ผู้ผลิตจำเป็นต้องมีการบันทึกรวบรวมข้อมูลว่ากระบวนการผลิตอาหารหรือแปรรูปอาหารขั้นตอนไหน ที่ทำให้เกิด Food Loss หรือ Over Prepare

รวมทั้งพบว่า มีการสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิตถึง 30% จึงควรหาแนวทางแก้ไขเพื่อลดการสูญเสีย เช่น การมีระบบการผลิตที่ดีมีคุณภาพที่ช่วยลดการสูญเสียอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ผลิตอาหารมักให้ความสนใจในเรื่องนี้ เพราะหากผลิตไม่ได้คุณภาพก็เท่ากับสูญเสียทั้งทรัพยากรและงบประมาณ

ส่วน "ผู้บริโภค" ที่มีพฤติกรรมการนำอาหารมากักตุนไว้จำนวนมาก โดยไม่มีการวางแผนในการบริโภค จนอาหารที่ตุนไว้เหลือในตู้เย็นจำนวนมากและหมดอายุจนต้องนำไปทิ้ง ซึ่งมักพบพฤติกรรมการกำจัดของในตู้เย็นทุกสัปดาห์ด้วยการนำไปทิ้ง และซื้ออาหารใหม่เข้ามากักตุนไว้อีก โดยแนะนำให้ใส่ใจข้อมูลการนำเสนอของผู้ผลิต เช่น ดูวันหมดอายุ และวางแผนการบริโภค เลือกซื้ออาหารที่มีระยะเวลาก่อนหมดอายุที่เหมาะสมกับแผนการบริโภค G

งานสื่อสารองค์กร กองแผนงาน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
โทรศัพท์ 02-564-4444 ต่อ 1120-1121 โทรสาร 02-564-4493 Email: pr.tu@hotmail.com