

# ไทยเจ๊งคิดวิธียืดอายุผัก ผลงานเทคโนโลยีลาดกระบัง

**พ**ระจอมเกล้า ลาดกระบัง โชว์ผลงานเจ๊ง คิดเทคโนโลยียืดอายุผักผลไม้ส่งออกต้นทุนต่ำแต่อยู่ได้นาน วาดฝันทำโรงงานต้นแบบ 74 ล้านบาท

นายสมศักดิ์ เทพสุทิน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เปิดเผยถึงโครงการต้นแบบศูนย์พัฒนาผู้ประกอบการอาหารระหว่างสถานีพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (เอสเอ็มอี) กับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าวิทยาเขตเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ว่าโครงการดังกล่าวเป็นไปตามแผนงานที่รัฐบาลจะส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารแบบครบวงจร ให้เกิดมูลค่าเพิ่มสูงสุด และตามโครงการดังกล่าวยังมีการยืดอายุพืชผักผลไม้ให้ยาวนานขึ้น ซึ่งจะสามารถส่งออกทางเรือได้ ลดการพึ่งพาการส่งออกทางเครื่องบิน ส่งผลให้ต้นทุนการจำหน่ายถูกลง

ด้านนายประกิจ ตั้งติสานนท์ อธิการบดี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าวิทยาเขตเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กล่าวว่า โครงการต้นแบบศูนย์พัฒนาผู้ประกอบการอาหารจะมีการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการอาหารแบบครบวงจร ทั้งด้านการผลิตและจัดการ โดยเฉพาะการพัฒนาทักษะและเทคโนโลยีการผลิต ตลอดจนกระบวนการตั้งแต่จัดหาวัตถุดิบ การผลิต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ และการกระจายสินค้า ไปจนถึงงานด้านการตลาดและส่งออก ซึ่งทางสถาบันได้เปิดฝึกอบรมผู้ประกอบการเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี เช่น เจ้าของสวนผักผลไม้ ทั้งผู้



ประกอบการรายใหม่และรายเก่า จะมีการอบรมนาน 6 เดือน รับจำนวน 200 คน แต่จะมีค่าใช้จ่ายคนละ 25,000 บาท

นายสมชาย กล้าหาญ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง กล่าวว่า ได้พัฒนางานวิจัยที่ลดต้นทุนการเก็บรักษาไม้ดอก ไม้ผล และผัก ซึ่งเป็นทางเลือกสำหรับผู้ค้าและผู้ส่งออกให้อยู่นานขึ้น วิธีการนี้ราคาถูกกว่าการแช่

แข็ง เป็นการควบคุมอุณหภูมิ ควบคุมปริมาณก๊าซเอทิลีนในพืชผักไม่ให้มีปริมาณมากเกินไป ซึ่งจะช่วยยืดอายุผักผลไม้ให้เน่าเสียช้าลง เช่น มังคุด จะเก็บได้นานกว่า 35 วัน ถั่วเขียว 70 วัน มะนาว 60 วัน เงาะ 15 วัน และอยู่ระหว่างกำลังจัดหางบประมาณเพื่อทำโรงงานต้นแบบ วงเงิน 74 ล้านบาท หากทำได้ก็จะช่วยยกระดับราคาสินค้า ทำให้เกษตรกรมีรายได้ดีขึ้น.