

ครบเครื่องเรื่อง 'แห้ว'



■ กานต์ดา บุญเกื้อ

แห้ว เป็นอาหารยอดนิยมของภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีมูลค่าทางการตลาดถึง 1,200 ล้านบาท จากกระแสความนิยมของแห้วในประเทศไทย ด้วยรสชาติที่อร่อยและคุณค่าทางโภชนาการสูง แห้วจึงเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมสูงทั้งในและต่างประเทศ

แห้วเกิดจากกรรมพันธุ์ที่ปลูกในแอ่งแอ่งน้ำในแอ่งน้ำ เนื่องจากสภาพดินและน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้แห้วมีรสชาติที่อร่อยและคุณค่าทางโภชนาการสูง แห้วจึงเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมสูงทั้งในและต่างประเทศ

idea

แต่กับกระบวนการผลิตที่อาศัยแรงงานคนเป็นหลัก ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงและมีผลกระทบต่อเกษตรกรผู้ปลูกแห้ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



วิจัยเพื่อผู้บริโภค

กระทั่งเมื่อ 20 ปีที่แล้ว มีงานวิจัยที่เกี่ยวกับแห้วที่แสดงให้เห็นว่าแห้วมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีรสชาติที่อร่อย แต่อย่างไรก็ตาม การปลูกแห้วในประเทศไทยยังคงมีพื้นที่ปลูกที่จำกัด และส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ปลูกในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

นอกจากนี้ การปลูกแห้วในประเทศไทยยังมีความเสี่ยงต่อโรคและแมลงศัตรูพืช โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการปลูกแห้ว และเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการผลิตแห้วในประเทศไทย

วัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้มี 3 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการปลูกแห้วในประเทศไทย 2) เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการผลิตแห้วในประเทศไทย 3) เพื่อหาแนวทางในการส่งเสริมการตลาดแห้วในประเทศไทย

ยกระดับเนื้อเคหยา

นิตยา บุญเกื้อ และคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับแห้วในประเทศไทย

นักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้ส่งแห้วและชิ้นเนื้อเคหยาไปให้ศูนย์ทดสอบอาหารเพื่อสุขภาพของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เพื่อตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานของแห้วและชิ้นเนื้อเคหยา

แห้วและชิ้นเนื้อเคหยาที่ได้รับไปให้ศูนย์ทดสอบอาหารเพื่อสุขภาพของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานของแห้วและชิ้นเนื้อเคหยาเรียบร้อยแล้ว

นอกจากนี้ นักวิจัยยังได้ดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับกระบวนการปลูกแห้วในประเทศไทย และเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการผลิตแห้วในประเทศไทย

นักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้ส่งแห้วและชิ้นเนื้อเคหยาไปให้ศูนย์ทดสอบอาหารเพื่อสุขภาพของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เพื่อตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานของแห้วและชิ้นเนื้อเคหยา

แห้วและชิ้นเนื้อเคหยาที่ได้รับไปให้ศูนย์ทดสอบอาหารเพื่อสุขภาพของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานของแห้วและชิ้นเนื้อเคหยาเรียบร้อยแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้