

Newspaper : Matichon Daily	Date: 15 January 2018
'HEADLINE' : 'ปลูกผัก-ผลไม้ฟังก์ชัน'ด้วยแสงเทียม	Page: 7
Section : ชีวิตคุณภาพ	Column Inch : 55
Circulation : 950,000	PR Value : 255,750

‘ปลูกผัก-ผลไม้ฟังก์ชัน’ด้วยแสงเทียม

●ว.ทำสารอาหารครบกินอ้อยราคาถูกลง

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยไปไกล ปลูกพืชระบบปิดด้วยแสงเทียม หลังเก็บเกี่ยวเต็มสารสำคัญก่อนเก็บเกี่ยว เกษตรกรลดต้นทุนการผลิต ผู้บริโภคกินอ้อย ได้สารอาหารครบ

นางลักษ์มี ปลั่งแสงมาศ ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) กล่าวว่า วว. โดยศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมเกษตรสร้างสรรค์ ประสบผลสำเร็จในการศึกษาวิจัยการเกษตรฟังก์ชัน (Functional Agriculture) เพื่อผลิตผักและผลไม้ที่มีคุณสมบัติเป็นอาหารฟังก์ชันแบบครบวงจร จำนวน 3 วิธี ได้แก่ 1.การพัฒนากระบวนการผลิตพืชเพื่อควบคุมการสร้างและสะสมสารสำคัญในผักและผลไม้ระดับแปลงใหญ่ 2.การผลิตพืชในระบบปิดด้วยแสงเทียมหรือโรงงานปลูกพืช (Plant Factory) เพื่อควบคุมการเจริญเติบโตและการสร้างสารสำคัญ ซึ่งต้องมีการลงทุนเรื่องอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในระบบ จึง

เหมาะสมสำหรับเกษตรกรหรือผู้ผลิตที่มีความพร้อมด้านการเงิน ทั้งนี้ วว.ได้วิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้เชิงสังคมมาตั้งแต่ พ.ศ.2554 จนถึงปัจจุบัน และ 3.การพัฒนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อเพิ่มปริมาณสารสำคัญก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยวิธีสุดท้ายนี้เหมาะสมกับเกษตรกรทั่วไปที่ไม่มีศักยภาพด้านการลงทุน สามารถใช้ได้กับผลผลิตผักและผลไม้ที่มีการปลูกแบบปกติ เพียงแต่มีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวโดยการควบคุมสิ่งแวดล้อมระหว่างการเก็บรักษา เช่น การใช้อุณหภูมิที่เหมาะสม การปรับองค์ประกอบของบรรยากาศให้เหมาะสม รวมทั้งการกระตุ้นด้วยสภาวะเครียดต่างๆ ซึ่งนอกจากจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตผลแล้ว ยังช่วย

เพิ่มปริมาณสารสำคัญในตัวผลผลิตอีกด้วย

นางลักษมีกล่าวว่า เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม การเกษตรจึงมีบทบาทสำคัญทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ผลผลิตทางการเกษตร เช่น ผักและผลไม้ นอกจากจะเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยวิตามินและให้คุณค่าทางอาหารที่จำเป็นแล้ว ยังเป็นแหล่งของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่างๆ ที่มีผลดีต่อสุขภาพทั้งด้านการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค เช่น การเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การส่งเสริมการทำงานของระบบต่างๆ ของร่างกาย การชะลอการเสื่อมโทรมของอวัยวะต่างๆ รวมทั้งการป้องกันโรคเรื้อรังต่างๆ การผลิตผักและผลไม้ที่เต็มเปี่ยมที่รูปลักษณ์และรสชาตินั้น ปัจจุบันมี



ลักษมี ปลั่งแสงมาศ

การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตพืชเพื่อให้ผักและผลไม้เหล่านั้นมีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้นและมีสารสำคัญที่สามารถช่วยเสริมสร้างสุขภาพในปริมาณที่สูงขึ้น

“จะเห็นได้ว่าการบริโภคผักและผลไม้ที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีซึ่ง วว.พัฒนาขึ้นนั้น

จะไม่ใช่เพียงนำมาบริโภคเป็นอาหารเท่านั้น แต่ผักและผลไม้ยังทำหน้าที่อื่นๆ ให้แก่ร่างกาย นอกเหนือจากการให้คุณค่าทางอาหารที่จำเป็นและรสสัมผัสอาหารแล้ว ยังสามารถช่วยเสริมสร้างสุขภาพในปริมาณที่สูงขึ้น ผักและผลไม้เหล่านี้จึงมีคุณสมบัติที่เป็นมากกว่าอาหาร คือ มีคุณสมบัติเป็นอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ หรืออาหารฟังก์ชัน (functional food) นั่นเอง” ผู้ว่าการ วว.กล่าว