

แปรรูป 'สาหร่ายโก' สู่มลพิษภัยมูลค่าสูง ความมั่นคงทางอาหารชุมชนลุ่มน้ำโขง

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ประสบความสำเร็จในการร่วมพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป "สาหร่ายโก" สู่มลพิษภัยมูลค่าสูงอย่างยั่งยืน โดยผสานความร่วมมือกับสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการการแม่น้ำโขง (MRCS) และมหาวิทยาลัยสุกัญญา วังศ์ สปป.ลาว ขับเคลื่อน "สาหร่ายโก" ซึ่งเป็นทรัพยากรพื้นถิ่นและส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมใน สปป.ลาว ให้เป็นต้นแบบการสร้าง "ห่วงโซ่มูลค่าชุมชน" (Community Value Chain)

โครงการดังกล่าวได้นำ สาหร่ายน้ำจืดพื้นถิ่น "โก" หรือที่นิยมเรียกว่า "โค" ในหลวงพระบาง มาแปรรูปเป็นมลพิษภัยมูลค่าเพิ่ม "โกกรอบ" สร้างรายได้และความมั่นคงทางอาหารแก่ชุมชนริมแม่น้ำโขง ยกระดับคุณภาพชีวิต และส่งเสริมการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น

อัดโนมัต ซึ่งเป็นนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่สามารถ ยืดอายุสินค้าได้กว่า 270 วัน (ประมาณ 9 เดือน)

เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าว โครงการได้จัด การฝึกอบรมระดับภูมิภาคด้านการผลิตและบรรจุภัณฑ์โภชนาการร่วมกับมหาวิทยาลัยสุกัญญา วังศ์ และ MRCS ณ เมืองหลวง



พระบาง สปป.ลาว เพื่อให้ผู้ผลิตในเครือข่ายสามารถควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมเพิ่มมูลค่าสินค้าให้แข่งขันในตลาดได้

H.E. รองศาสตราจารย์ ดร. ลินคำ ดวงสะหวัน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงกิจการและสิ่งแวดล้อม สปป.

ว. โดยศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ ได้พัฒนาเทคโนโลยีมาตรฐานการผลิต "โกกรอบ" ที่ชุมชนสามารถดำเนินการได้เอง เนื่องจากสาหร่ายโกมีสารคาร์โบไฮเดรตสำคัญ เช่น แอสตาแซนธิน ลูทีน และเบต้าแคโรทีน ซึ่งเหมาะต่อการแปรรูปเป็นอาหาร

นอกจากนี้ ยังมีการออกแบบและพัฒนา เครื่องจักรต้นแบบครบวงจร เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตให้สอดคล้องกับหลักสุขาภิบาลอาหาร (GMP) เครื่องจักรเหล่านี้ออกแบบมาให้เหมาะสมกับการใช้งานของชุมชน เพื่อช่วยลดต้นทุนแรงงาน และครอบคลุมกระบวนการตั้งแต่ต้นจนถึงขั้นตอนนี้ เครื่องล้างสาหร่ายโก สามารถล้างได้ 100 กิโลกรัมต่อน้ำ 200 ลิตร ควบคุมด้วยสวิตช์อัตโนมัติ เครื่องผึ่งน้ำปรุงรส ควบคุมด้วยระบบเท้าเหยียบ เพื่อให้รสชาติมีความสม่ำเสมอ เครื่องตัดสาหร่ายโก ทำงานด้วยมอเตอร์ไฟฟ้า ตัดได้ 70 แผ่นต่อนาที หม้อทอดสาหร่ายโก ทอดที่อุณหภูมิ 180°C ใช้เวลาเพียง 5 วินาทีต่อแผ่น เครื่องอบได้น้ำมันและเครื่องซีลถุงในไนโตรเจน ควบคุมอุณหภูมิและความเร็วสายพาน

ลาว ได้แสดงความชื่นชมอย่างยิ่งต่อ วว. โดยระบุว่า โครงการนี้สะท้อนถึงพลังของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่ช่วยสร้างรายได้และความมั่นคงทางอาหารแก่ชุมชน รัฐมนตรีฯ หวังว่าโครงการนี้จะวางรากฐานให้ "โก" ก้าวสู่ มลพิษภัยที่พรีเมียมที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ ทั้งในประเทศและต่างประเทศอย่างยั่งยืน

ความร่วมมือเชิงยุทธศาสตร์นี้ เป็นการขับเคลื่อนงานวิจัยและนวัตกรรมของ วว. และ MRCS เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ประชาชนในชุมชนลุ่มน้ำโขงทั้ง 4 ประเทศ ได้แก่ ไทย ลาว กัมพูชา และเวียดนาม โดยการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) เข้าไปสนับสนุนการแปรรูป ผลผลิตเกษตรอัตลักษณ์ท้องถิ่น เช่น สาหร่ายโก ปลา ส้มโอ และหอมขาว เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต

"ชุมชนต้นแบบลุ่มน้ำโขง" ซึ่งเป็นแนวคิดหลักของโครงการนี้ เน้นการอยู่ร่วมกันอย่างสันติและยั่งยืน การเกื้อกูลกันในมิติของเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นการส่งเสริมการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน และรักษาความสมดุลของระบบนิเวศในภูมิภาคด้วย