กรุงเทพธุรกิจ (bangkokbiznews.com)	Section :	Think Startup					
	วันที่ :	ศุกร์ 14 มิถุนายน 2562					
	ปีที่ :	-	ฉบับที่ :	-	หน้า :	24	
Krungthep Turakij	Col.Inch :	42	Ad Value	60,984	PR Value(X3) :	182,952	คลิป : ขาวดำ
Circulation : 180,000	หัวข้อข่าว	วว.ส่ง วิทย์-เทคโนฯ แก้สับปะรดล้น					
Ad Rate : 1,452							

วว.ส่ง'วิทย์-เทคโนฯ'แก้สับปะรดล้น

กรุงเทพธุรกิจ ● วว.ตั้งเป้าปี 63 เปิดบริการเต็มรูปแบบโรงคัดบรรจุสับปะรด จ.ประจวบคีรีขันธ์ ขณะนี้อยู่ระหว่างปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐานจีเอ็มพีเพื่อการส่งออกผลสด

นายสยันต์ ตันพานิชรองผู้ว่าการกลุ่มวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมชีวภาพ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เปิดเผยว่า วว.ได้บูรณาการความร่วมมือกับจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) แก้ปัญหาให้กับสับปะรด โดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพปรับปรุงสายพันธุ์ จัดสร้างโรงคัดบรรจุมาตรฐานพร้อมเครื่องจักรสายการผลิตบรรจุสับปะรดผลสดที่ทันสมัย รวมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูป พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

นับเป็นตัวอย่างความสำเร็จของการใช้ วทน. แก้ปัญหาผลิตผลทางการเกษตรเพื่อการส่งออก ปัจจุบัน วว. อยู่ระหว่างดำเนินการปรับปรุงโรงคัดบรรจุสับปะรดขนาดกำลังการผลิต 3 ตันต่อชั่วโมงให้เป็นไปตามมาตรฐานจีเอ็มพีเพื่อการส่งออกผลสด และกำหนดเปิดให้บริการเต็มรูปแบบในปี 2563 เป็นต้นไป

นอกจากนี้ได้เตรียมพร้อมเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับให้บริการภายในศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีโรงคัดบรรจุสับปะรด จ.ประจวบคีรีขันธ์ อย่างครบวงจร ตั้งแต่เครื่องคัดขนาด เครื่องตัดแต่ง เครื่องคัดผลดีผลเสีย อุโมงค์ลมทำความสะอาด เครื่องเคลือบแว็กซ์ สายพานลำเลียง การบรรจุภัณฑ์ เครื่องรัดกล่อง เครื่องลดอุณหภูมิแบบ Froced Air Cooling และห้องเย็น โดยเทคโนโลยีดังกล่าวมีบทบาทสำคัญที่ช่วยแก้ปัญหาอาการไส้ดำในสับปะรด ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ลดการสูญเสียน้ำหนัก คงคุณภาพผลผลิต และช่วยให้เกษตรกรสามารถขายผลผลิตได้ในราคาที่ดีขึ้น

ภายในศูนย์ถ่ายทอดฯ ยังมีพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ ที่อำนวยความสะดวกและเพิ่มประสิทธิภาพในการให้บริการแก่ลูกค้า โดยปัจจุบันได้จัดเตรียมสถานที่ไว้รองรับผลผลิตจากเกษตรกรที่ขนส่งมายังโรงงานไว้ด้านหน้า ซึ่งในอนาคตจะปรับปรุงเป็นห้องเย็นสำหรับเก็บรักษาผลผลิตก่อนนำมาคัดบรรจุ และเมื่อผลผลิตผ่านกระบวนการต่างๆ รวมทั้งเข้าสู่ห้องเย็นก็จะลำเลียงไปยังพื้นที่ด้านข้างโรงงานเพื่อขึ้นตู้คอนเทนเนอร์

ทั้งนี้ ศูนย์ฯ ได้วางแผนการดำเนินงานเพื่อให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมทั้งสอดคล้องกับความต้องการและศักยภาพของลูกค้า ซึ่งวิธีการให้บริการจะเน้นให้คำปรึกษา การฝึกอบรม

ในส่วนของการถ่ายทอดเทคโนโลยีจะคัดเลือกกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตสับปะรดผลสดที่มีความพร้อมในการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แล้วจึงจะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการ ตลอดจนเป็นเสมือนศูนย์เรียนรู้ด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสับปะรด เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เปิดให้ผู้ประกอบการเข้ามาศึกษาดูงาน

วว.คาดว่าการวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีและการลงทุนพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานดังกล่าว จะทำให้ศูนย์ถ่ายทอดฯ มีศักยภาพที่จะยกระดับคุณภาพสับปะรดเพื่อการส่งออกอย่างครบวงจรตั้งแต่ต้นทาง กลางทาง และปลายทาง สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าในพื้นที่ และก่อให้เกิดประโยชน์โดยตรงแก่กลุ่มเป้าหมายและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ซึ่งประกอบด้วย เกษตรกรผู้ปลูกสับปะรด ผู้ประกอบกิจการส่งออกผลไม้สด วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสับปะรดในพื้นที่