



ผศ.ดร.พีระศักดิ์ และทีมงาน



กล่องบรรจุมะม่วงเพื่อส่งออก



สวนมะม่วงส่งออก

## ดึงงานวิจัย 'ส่งมะม่วงทางเรือ' มาใช้รับมือส่งออกสินค้าเครื่องบินไม่ได้



ขั้นตอนการบรรจุมะม่วงก่อนส่งออก



ผศ.ดร.พีระศักดิ์ อบรมขั้นตอนการขนส่งมะม่วง



มะม่วงในกล่องบรรจุเพื่อส่งออก



### วิทยาศาสตร์

วิจัยไปก่อนถึงวิกฤตก็ได้ใช้ สกสว.หนุนนักวิจัย ม.นครสวรรค์ ช่วยชาวสวนมะม่วงนำดอกไม้สีทอง หลังส่งออกทางเครื่องบินไม่ได้เพราะโควิด-19 ดึงงานวิจัยขนส่งทางเรือสู่ตลาดพรีเมียมญี่ปุ่น-เกาหลีใต้ พร้อมจัดอบรมออนไลน์และประสานงานผู้ส่งออกให้ฟรี

**ผศ.ดร.พีระศักดิ์ ฉายประสาธ** คณบดีคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ เปิดเผยว่า ในช่วงฤดูร้อนนี้มีผลผลิตมะม่วงนำดอกไม้สีทองออกมาเป็นจำนวนมาก แต่เมื่อต้องเผชิญวิกฤตการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ไม่สามารถส่งออกมะม่วงไปประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีใต้ เนื่องจากมีสายการบินพาณิชย์ให้บริการจำนวนน้อย แต่มีค่าระวางเครื่องบินราคาแพง

ทั้งนี้ ญี่ปุ่นและเกาหลีเป็นตลาดพรีเมียมที่สำคัญสำหรับส่งออกมะม่วง และทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยอย่างมากทุกปี โดยขณะนี้ผลผลิตมะม่วงนำดอกไม้สีทองจำนวนไม่ต่ำกว่า 10,000 ตัน จากราคาปกติที่ขายได้กิโลกรัมละ 50-60 บาท แต่ขายภายในประเทศได้ราคาต่ำกว่ากิโลกรัมละ 20 บาท ส่งผลให้เกษตรกรเดือดร้อนประสบปัญหาขาดทุนอย่างมาก

จากปัญหาดังกล่าว ผศ.ดร.พีระศักดิ์และคณะวิจัย จึงนำผลงานวิจัยเรื่อง "การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงนำดอกไม้สีทองเพื่อการส่งออกตลาดประเทศญี่ปุ่นโดยการขนส่งทางเรือเชิงพาณิชย์" ภายใต้งานวิจัยมุ่งเป้าจากสำนักงานการวิจัย

แห่งชาติ (วช) ผ่านสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) มาช่วยแก้ปัญหาให้แก่เกษตรกร

งานวิจัยดังกล่าวพบว่าเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงนำดอกไม้สีทองในสภาพดัดแปลงบรรยากาศ โดยการบรรจุถุงพลาสติก WEB (White ethylene absorbing bag) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

สามารถยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงนำดอกไม้สีทองได้เป็นระยะเวลา 33 วัน จากเดิมที่เก็บรักษามะม่วงได้เพียง 15 วัน โดยถุงพลาสติก WEB ช่วยลดการสูญเสียน้ำ ลดอัตราการหายใจ และลดการผลิตเอทิลีน โดยยังคงรักษาคุณภาพมะม่วงให้อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับของผู้บริโภค

คณะวิจัยได้ทดลองส่งออกมะม่วงนำดอกไม้สีทองทางเรือไปประเทศญี่ปุ่นในช่วงฤดูร้อน จำนวน 1.2 ตัน เพื่อยืนยันผลการศึกษาด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและวิธีการยืดอายุมะม่วงนำดอกไม้สีทอง

โดยเริ่มต้นจากคัดเลือกผลผลิตมะม่วงจากสวนที่ได้มาตรฐาน ผ่านการตรวจคุณภาพความแก่ ทำความสะอาด และกระบวนการยืดอายุ ก่อนขนส่งมะม่วงโดยเรือบรรทุกสินค้าเดินทางถึงท่าเรือโยโกฮาม่า ประเทศญี่ปุ่น ใช้ระยะเวลาตั้งแต่เก็บเกี่ยวจนถึงประเทศญี่ปุ่น 20 วัน

ผลการทดลองพบว่ามะม่วงทั้งหมดอยู่ในสภาพสด พร้อมจำหน่ายและยังคงรสชาติได้ดี เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค ทั้งนี้ การขนส่งทางเรือสามารถลดต้นทุนการขนส่งได้ประมาณ 2 เท่า (ที่หน่วยขนส่ง 10 ตันทางอากาศ เทียบกับ 10 ตันทางเรือ) โดยมีต้นทุนการขนส่ง

ไม่เกิน 30 บาทต่อกิโลกรัม

ผศ.ดร.พีระศักดิ์จึงเสนอการแก้ไขปัญหาให้กับเกษตรกรในช่วงวิกฤตโควิด-19 ด้วยการส่งออกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองทางเรือไปประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีใต้ ภายใต้การสนับสนุนของ สกสว. โดยในเดือนเมษายน 2563 มีการส่งออกไปทางเรือแล้วจำนวน 20 ตัน และประสบความสำเร็จอย่างดีเยี่ยม ขณะที่มะม่วงมหาชนกขนส่งถึงท่าเรือโยโกฮาม่าในวันที่ 16-17 เมษายน 2563

“การขนส่งสินค้าทางเรือเป็นหนทางเดียวที่จะช่วยให้เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงอยู่รอด หากเกษตรกรหรือผู้ส่งออกรายใดต้องการความช่วยเหลือทางวิชาการ สามารถเข้ารับการฝึกอบรมออนไลน์ หรือหากต้องการให้ประสานงานกับผู้ส่งออกและนำเข้าปลายทางในประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีใต้โดยไม่มีค่าใช้จ่าย”

ผู้สนใจสามารถติดต่อนักวิจัยได้ที่ 08-1971-3510 หรืออีเมล [peerasak@gmail.com](mailto:peerasak@gmail.com)”.