



พิเศษ! ภัยประสา

ฉบับพิเศษ: เกษตรศาสตร์พยากรณ์และสิ่งแวดล้อม
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิจัยไทยสู้ศึกโควิด-19 ยืดอายุมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ส่งออก 2 พันล้าน



โควิด-19 ส่งผลกระทบต่อโดยเฉพาะเกษตรกร ผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง เนื่องจากมีผลผลิตเกินความต้องการบริโภคภายในประเทศและไม่สามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้ ขณะที่ผ่านมา ไทยเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงในการส่งออกมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ซึ่งเป็นหนึ่งในผลไม้หลักที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยในปัจจุบัน

จากข้อมูลทางสถิติของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ในปี 2563 ประเทศไทยส่งออกมะม่วงสดทั้งหมด 87,260 ตัน มูลค่าการส่งออก 1,953.2 ล้านบาท โดยผลผลิตมากกว่า 60% ส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น เกาหลีใต้ จีน และ มาเลเซีย รวมทั้ง รัสเซีย และสหรัฐอเมริกาหรับอเมริกาเป็น 1 ในตลาดใหม่ที่มีโอกาสในการพัฒนาการส่งออกมะม่วงสดไทยเพิ่มมากขึ้น เพราะมีการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงมอสโก ได้รายงานผลการสำรวจตลาดผักและผลไม้ของไทยในรัสเซีย พบว่าปัจจุบันเริ่มได้รับความนิยมมากขึ้น ดังนั้น การยืดอายุมะม่วงให้เก็บได้นานขึ้น เพื่อเพิ่มพูนการส่งออกทางเรือ น่าจะเป็นทางทุเลาปัญหา จนกว่าสถานการณ์จะกลับเข้าสู่ภาวะปกติ

ทั้งนี้ ตนเองและทีมวิจัยได้ขอรับทุนสนับสนุนการวิจัย จากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เรื่อง “การจัดการห่วงโซ่อุปทานมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองครบวงจรสู้วิกฤตเศรษฐกิจจากโควิด-19” ได้พัฒนาเทคนิคการยืดอายุมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมสภาพบรรยากาศ (Controlled Atmosphere Storage) ควบคุมปริมาณออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา สามารถเก็บรักษาคุณภาพผลผลิตในระหว่างการขนส่งได้ 15 วัน และมีอายุการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 วัน ด้วยตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมสภาพบรรยากาศ ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

นอกจากนี้ยังสามารถเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้สีทองในสภาพดัดแปลงบรรยากาศ MAP (Modified atmosphere packaging) โดยการบรรจุถุงพลาสติก WEB (White ethylene absorbing bag) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้สีทองได้เป็นระยะเวลา 33 วัน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากเดิมที่สามารถเก็บรักษามะม่วงได้เพียง 15 วัน

การขนส่งมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองผลสดด้วยตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมสภาพบรรยากาศ สามารถนำมาใช้แทนการขนส่งทางเรือได้ และ ผลผลิตมีคุณภาพดีเมื่อไปถึงประเทศปลายทาง พร้อมทั้งต้นทุนการขนส่งที่ลดลง ซึ่งมีขั้นตอนที่สะดวกและเหมาะสมกับสภาพปัญหาแรงงานที่หายากและมีราคาแพงในประเทศปลายทาง

ดังนั้น เพื่อให้มีผลมะม่วงได้มาตรฐานจึงต้องดำเนินการแบบครบวงจรจากต้นทางคือ ส่งเสริมกระบวนการเพาะปลูกที่ได้มาตรฐานให้แก่เกษตรกร ซึ่งเป็นโครงการที่ศูนย์วิจัยเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องในการจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองเพื่อการส่งออกให้แก่เกษตรกรในจังหวัดพิษณุโลก ปัจจุบันตลาดในต่างประเทศ เช่น รัสเซีย ญี่ปุ่น และเกาหลีใต้ มีความต้องการสูงมาก จึงเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้ส่งออกของไทย

