



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 ■ โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 ■ โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์คมชัดลึก ฉบับวันที่ 25 เดือนกันยายน พ.ศ.2562 หน้า 6 มูลค่าข่าว 163,102.-

จากอาราบีกาแฟมัคยีสต์สู่กาแฟดกแมลง

ผศ.ดร.สุขุมารณ์ กระช่างสังข์ และคณะ นักวิจัยจากภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ในฐานะเจ้าของผลงานกาแฟอาราบีกาแฟมัคยีสต์ ซึ่งเป็นหนึ่งในผลงานที่นำมาประกวดในครั้งนี้ กล่าวกับ “คม ชัด ลึก” ถึงที่มาของผลงานชิ้นนี้ โดยระบุว่า การประดิษฐ์คิดค้นได้ปรับปรุงกระบวนการหมักเมล็ดกาแฟอาราบีกาแฟ โดยการเติมหัวเชื้อยีสต์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการหมักให้ได้กลิ่นรส และคุณภาพที่ดียิ่งขึ้นกว่าการใช้เชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติ ซึ่งการที่เกษตรกรใช้กระบวนการหมักแบบดั้งเดิมเมื่อสภาพอากาศมีการเปลี่ยนแปลงเช่นอุณหภูมิ ความชื้น มักส่งผลให้เชื้อจุลินทรีย์ในการหมักแบบธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไปด้วย ทำให้คุณภาพกาแฟไม่คงที่และไม่สามารถปรับกลิ่นรสได้ตามที่ต้องการ

“งานวิจัยชิ้นนี้จะปรับเปลี่ยนกลิ่นกาแฟซึ่งจะเพิ่มมูลค่าของกาแฟจากเดิมเป็น 2-3 เท่า เป็นกระบวนการที่ง่าย แคนำหัวเชื้อไปละลายน้ำก็สามารถหมักได้ เราจะนำหัวเชื้อนี้ไปให้เกษตรกรใช้เพื่อเพิ่มมูลค่ากาแฟของตัวเองได้ ซึ่งได้ดำเนินการแล้วในหลายกลุ่มในพื้นที่ จ.เชียงราย” ผศ.ดร.สุขุมารณ์ อธิบาย



ผศ.ดร.สุขุมารณ์ กระช่างสังข์

การนำหัวเชื้อยีสต์ไปใช้ในการหมักกาแฟทำให้เพิ่มคุณภาพ ดันกลิ่นรสกาแฟได้ดียิ่งขึ้น และเมื่อนำกาแฟไปประเมินคุณภาพตามวิธีการมาตรฐานของ SCAA Cupping Protocol และทดสอบกลิ่นรสโดย Arabiga Grader จำนวน 3 ท่าที่ได้รับใบรับรองจากสถาบัน Coffee Quality Institute(CQ) พบว่ากาแฟที่ผ่านการหมักด้วยหัวเชื้อยีสต์จะมีรส กลิ่น ที่แปลกใหม่ไม่เหมือนเดิม

ขณะที่ ดร.ปณิธิ วิรุฬห์พหุจิต และคณะ นักวิจัยศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ เจ้าของผลงานกาแฟดกแมลงปลอดสารพิษจากยางพาราเพื่อการเกษตร กล่าวถึงผลงานสิ่งประดิษฐ์ชิ้นนี้ว่า กาแฟดกแมลงจากยางพาราสามารถผลิตได้จากน้ำยางธรรมชาติได้แก่ น้ำยางสด น้ำยางข้น และยางธรรมชาติชนิดแห้ง ได้แก่ ยางแผ่นผึ่งแห้ง ยางแท่ง เป็นต้น ซึ่งกาแฟดกแมลงที่ได้จะมีลักษณะเหนียว สีเหลืองใส ไม่มีกลิ่น ผลิตได้ง่าย ไม่มีกระบวนการที่ซับซ้อนแต่อย่างใด

ในการผลิตกาแฟดกแมลงจากยางพาราใช้หลักการผสมยางธรรมชาติกับน้ำมันจากพืชในสัดส่วนที่พอเหมาะและกระบวนการที่จะช่วยในการขมตัวของยาง นอกจากนี้ยังสามารถปรับคุณสมบัติความหนืดและความเหนียวติดของกาแฟดกแมลงด้วยสารละลายสบู่และแป้งจะได้กาแฟดกแมลงที่ทำง่าย สามารถยืดติดบนแผ่นกับดักแมลงได้ยาวนานมากกว่า 2 สัปดาห์ โดยไม่แห้งและยังมีอายุการเก็บรักษาได้นานมากกว่า 1 ปี

เมื่อตากวางบนกับดักสามารถดักจับแมลงในแปลงผักได้นานกว่า 15-30 วัน

“กรรมวิธีในการผลิตกาวดักแมลงนี้เป็นกระบวนการที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน ทำได้ง่ายภายในชุมชน มีความปลอดภัยต่อผู้ใช้งานและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอีกด้วย นอกจากนี้ผู้ประดิษฐ์ยังออกแบบแผ่นกับดักแมลงจากยางพาราให้อยู่ในรูปแบบสติ๊กเกอร์เพื่อการใช้งานที่สะดวกยิ่งขึ้น” นักวิจัยคนเดิมกล่าว

เช่นเดียวกับ **ดร.สายัณห์ บัวบาน** นักวิจัยสำนักเทคโนโลยีชีวภาพการผลิตปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เจ้าของผลงานโคนมพันธุ์ทรอปิคอล โฮลสไตน์ จากโครงการพัฒนาและผลิตน้ำเชื้อพ่อโคนมพันธุ์ดี ของกรมปศุสัตว์ โดยกำหนดเป้าหมายในการปรับปรุงพันธุ์โคนมของประเทศเพื่อให้สอดคล้องกับกระบวนการผลิต ระบบการตลาดและโครงสร้างของประชากรโคนมคือจะสร้างโคนมพันธุ์ทรอปิคอล โฮลสไตน์ที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและการเลี้ยงดูของประเทศไทย มีสายเลือดของพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเซียนมากกว่าหรือเท่ากับ 75% ขึ้นไป และมีพันธุกรรมของลักษณะการให้ผลผลิตน้ำนมคือปริมาณน้ำนม ไขมันและโปรตีนเหมาะสม มีลักษณะรูปร่าง ขา กีบ และระบบเต้านมที่ดี ด้วยการนำเอาเทคโนโลยีทางการปรับปรุงพันธุ์ เช่น วิธีการประเมินค่าทางพันธุกรรมที่ได้มีการพัฒนาปรับปรุงให้มีความถูกต้องแม่นยำยิ่งขึ้นตามลำดับอย่างต่อเนื่อง โดยการพัฒนาทั้งวิธีการทางสถิติโมเดลที่ใช้ในการวิเคราะห์มาช่วยในการคัดเลือก โดยโครงการนี้จะช่วยประหยัดเงินตราในการสั่งซื้อน้ำเชื้อจากต่างประเทศอีกด้วย