

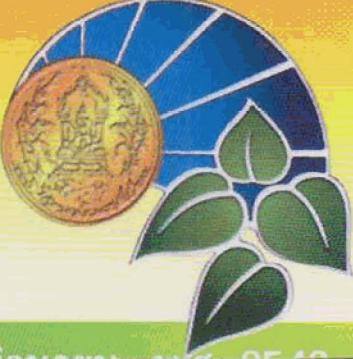


พระราชนำรักษ์

ด้านการพัฒนาพลังงานทดแทน



รายช่าวิชา
ผลไม้
หมู่บ้านวิจัยและพัฒนาการเกษตร



- พระราชนำรักษ์วิชาการพัฒนาพลังงานทดแทน หน้า 1
- ข่าวสารที่น่าสนใจในวันนี้ หน้า 2
- ติดตามเศรษฐกิจไทยเมืองท่องเที่ยวไป หน้า 3
- ลูกค้าโปรดทราบ หน้า 4



พระราชาคำร ด้านการพัฒนาพลังงานทดแทน

ในอดีตประเทศไทยเคยเผชิญกับปัญหาน้ำมันเชื้อเพลิงมีราคาสูง เช่นเดียวกับสถานการณ์ที่เกิดอยู่ในปัจจุบัน อันมีสาเหตุมาจากการนำเข้าน้ำมันดิบในตลาดโลกขณะนี้มีราคาสูงขึ้น ในครั้งนั้นพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเล็งเห็นถึงปัญหาการขาดแคลนพลังงานที่จะนำไปสู่ความไม่สงบทางการเมืองและเศรษฐกิจ จึงได้ทรงพระราชนิเวศน์พระราชดำริตามภารกิจด้านการพัฒนาพลังงานทดแทนให้กับข้าราชการและข้าราชการวิชาการ ผู้รับใช้ใกล้ชิดเป็นอย่างยุคคลบาทนำไปดำเนินการ พร้อมทั้งพระราชนิเวศน์พระราชหรรพ์ส่วนพระองค์ให้ไปทำการศึกษาวิจัยด้วย ผลงานวิจัยที่สำคัญที่สุดคือการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตน้ำตาลจากเศษใบปาล์มน้ำมัน ซึ่งเป็นการผลิตพลังงานทดแทนตามแนวทางพระราชดำริได้สำเร็จ ทำให้ประเทศไทยสามารถลดการนำเข้าน้ำมันดิบและลดภาระการนำเข้าสิ่งของอื่นๆ ลงได้มาก

แก้ไขยอดลิ้นสวนจิตรลดتا

ในปี พ.ศ. 2528 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีแนวพระราชดำริว่าในอนาคตอาจเกิดปัญหาการขาดแคลนน้ำมันเชื้อเพลิง ทรงมีกระแสรับสั่งให้เจ้าหน้าที่ของโครงการสำรวจพืชสวนจิตรลดتاทำการศึกษาด้านทุนการผลิตเอทานอลจากอ้อย เพื่อนำมาใช้เป็นพลังงานทดแทน โดยได้ทรงพระราชนิเวศน์พระราชหรรพ์ส่วนพระองค์สวนจิตรลดตาทำการศึกษาด้านทุนการผลิตเอทานอลจากอ้อยยังมีต้นทุนสูงมาก จึงได้มีการพัฒนาปรับปรุงเรื่อยมาอย่างต่อเนื่อง ต่อมาในปี พ.ศ. 2533 บริษัท สุราทิพย์ จำกัด ได้ให้การสนับสนุนปรับปรุงกระบวนการกรองลิ้น ให้สามารถกรองลิ้นเอทานอลบริสุทธิ์ 95% ได้ โดยใช้กาบน้ำตาลจาก



น้ำมันเป็นวัตถุดีบ จากนั้นได้มีการขยายกำลังการผลิต
น้ำมันอิสระให้มีปริมาณเพียงพอสำหรับนำมาผลิตน้ำมัน
เชื้อเพลิงที่ใช้ในเครื่องยนต์ ใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับยาน
พาณิชย์ทุกคันของโครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາ

ในเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2538 บริษัท
พาราฟิล์ม จำกัด ได้น้อมเกล้าฯ ถวายโรงงานผลิต
น้ำมันอิสระที่สร้างขึ้นภายใต้โครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາ โดยได้รับ
ความอนุรุณจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา
ฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จฯ มาเป็นองค์ประธานในพิธี
剪重錨 ซึ่งโรงงานดังกล่าวยังดำเนินการมาจนถึงทุกวันนี้

ต่อมาในเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2539 การบิโตรเลียมแห่ง
ประเทศไทย ได้น้อมเกล้าฯ ถวายสถานีบริการแก๊สโซฮอล์ภายใน
จิตรลดາ เพื่อใช้ในโครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາ จากนั้น
ใน พ.ศ. 2540 โครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາ ได้ร่วมกับการ
บิโตรเลียมแห่งประเทศไทยทำการปรับปรุงคุณภาพของเอทานอล
และการบิโตรเลียมแห่งประเทศไทยนำเอทานอล 95% ที่โครงการ
ส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາผลิตได้ ไปให้สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
ภาคในโลหะแห่งประเทศไทยกลั่นช้าเพื่อให้เป็นเอทานอล 99.5%
แล้วนำกลับมาผลิตน้ำมันเบนซิน 91 เป็นแก๊สโซฮอล์ ใช้กับ
รถทางหนาของโครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາทุกคัน

ในระยะต่อมา โครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາ ร่วมกับ^๑
การบิโตรเลียมแห่งประเทศไทย และสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้ทำการปรับปรุงคุณภาพของเอทานอล
ที่จิตรลดานี้ โดยวิธีการ เช่นเดิม ดื่อนำเอทานอล 95% ไปกลั่นช้า
ที่จิตรลดานี้นำกลับมาผลิตน้ำมันเบนซินธรรมดานิอัตราส่วน
น้ำมันอิสระ 1 ส่วน น้ำมันเบนซิน 9 ส่วน ได้แก๊สโซฮอล์ที่มีค่า
ทางเคมีเท่ากับน้ำมันเบนซิน 95 และได้นำแก๊สโซฮอล์นี้จำหน่าย
ให้กับประชาชนทั่วไปที่สถานีบริการน้ำมันของปตท. สำนักงานใหญ่
และวิภาวดีรังสิต เป็นแห่งแรก



เอทานอลสมน้ำมันดีเซล

ด้านนำเอทานอลไปผสมกับน้ำมันดีเซลและสารปรับปรุง
บางชนิด จะได้ “ดีโซฮอล์” สามารถนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับ^๒
รถยนต์ที่ใช้เครื่องยนต์ดีเซลได้เช่นกัน

ในปี พ.ศ. 2541 การบิโตรเลียมแห่งประเทศไทย ร่วมกับ^๓
โครงการส่วนพระองค์ส่วนจิตรลดາ ทดลองผสมเอทานอล 95%
กับน้ำมันดีเซล และสารอิมัลซิไฟเออร์ (สารที่มีคุณสมบัติทำให้
แอลกอฮอล์กับน้ำมันผสมเข้ากันได้โดยไม่แยกชั้น) ในอัตราส่วน
14 : 85 : 1 จากนั้นนำไปทดลองใช้กับรถที่ใช้เครื่องยนต์ดีเซลของ^๔
โครงการส่วนพระองค์ฯ ปรากฏว่าสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงได้ดี

ใบโอดีเซลจากปาล์มน้ำมัน

ในปี พ.ศ. 2528 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมี
พระราชดำริให้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สร้างโรงงานสกัด^๕
น้ำมันปาล์มน้ำดีแล็กชันที่สหกรณ์นิคมอ่าวลึก จังหวัดยะลา และ^๖
โปรดเกล้าฯ ให้สร้างโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มน้ำริสุทธิ์ขนาดเล็ก
ชั้นที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
ที่จังหวัดราชอาวุโส

ในปี พ.ศ. 2543 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีกระแส
รับสั่งให้กองงานส่วนพระองค์ทดลองนำน้ำมันปาล์มน้ำมาใช้กับ^๗
เครื่องยนต์ดีเซล ซึ่งนอกจากจะเป็นการแก้ปัญหาการขาดแคลน

น้ำมันเชื้อเพลิงแล้ว ยังเป็นการช่วยแก้
ปัญหาราคาปาล์มน้ำมันตกต่ำอันเนื่องมาจากการ
ผลผลิตมีมากเกินความต้องการ ด้วยการ
ทดลองใช้น้ำมันปาล์มน้ำริสุทธิ์กับเครื่องยนต์ดีเซล
ดำเนินการมาตั้งแต่เดือนกันยายน 2543^๘ โดยใช้กับรถยนต์ของกองงานส่วนพระองค์
ที่วังไกลังกา อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบ^๙
คีรีขันธ์ ผลการทดลองพบว่า ไม่มีผลกระทบ
ในทางลบกับเครื่องยนต์แต่อย่างใด ในทาง
ตรงกันข้าม การใช้น้ำมันปาล์มน้ำริสุทธิ์
ทำให้เพิ่มกำลังกับเครื่องยนต์ ลดมลพิษ
ในไอเสียของเครื่องยนต์ เพิ่มการหล่อเลี้น
ทำให้เครื่องยนต์มีอายุการใช้งานได้นาน





สำหรับน้ำมันปาล์มน้ำมันบริสุทธิ์นี้ สามารถใช้เป็นน้ำมันเชื้อเพลิง กับเครื่องยนต์ดีเซลได้โดยไม่ต้องผสมกับน้ำมันเชื้อเพลิงชนิดอื่น ๆ หรืออาจจะใช้ผสมกับน้ำมันดีเซลในสัดส่วนน้อยที่สุด ไปจนถึงมาก ที่สุดก็ได้

เมื่อวันที่ 9 เมษายน พ.ศ. 2544 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้นายอภิพล เสนาณรงค์ องค์มนตรี เป็นผู้แทนพระองค์ยื่นจดลิขิตรับการลิขิตริบบิ้งประดิษฐ์ “การใช้น้ำมันปาล์มน้ำมันบริสุทธิ์เป็นน้ำมันเชื้อเพลิงสำหรับเครื่องยนต์ดีเซล” กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ โดยทรงได้รับลิขิตรับเลขที่ 10764 ยื่นไปกว่าหนึ่งปีที่ทรงประดิษฐ์คิดค้นการใช้น้ำมันปาล์มน้ำมัน กับเครื่องยนต์ดีเซลนี้ รวมทั้ง “ฝนหลวง” และ “ทฤทธิ์ใหม่” ยังได้รับเหรียญทอง ประกาศนียบัตรลิขิตริบบิ้งประดิษฐ์คิดค้น พร้อมด้วย รางวัลจากการแข่งขัน “Brussels Eureka 2001” ณ กรุงบรัสเซลล์ ประเทศเบลเยียม เมื่อปี พ.ศ. 2544 ด้วย

นับเป็นความโชคดี และภาคภูมิใจยิ่งของประชาชนชาวไทย ที่มีพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเป็นนักประดิษฐ์คิดค้นที่ทรง แสวงหาเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการนำไปใช้ นำไปปฏิบัติ โดยไม่ซับซ้อนและง่ายมาก เพื่อช่วยบรรเทาความเดือดร้อนของพสกนิκ ในวิกฤติการณ์ต่าง ๆ

มาถึงวันนี้ ผู้คนเริ่มรู้จักเชื้อเพลิง แก๊สโซฮอล์ และไบโอดีเซล กันมากขึ้น ด้วยสถานการณ์รอบด้านบีบบังคับ แต่ทั้งเชื้อเพลิง และไบโอดีเซล ต่างทำมาจากพืช การปลูกพืชเพื่อนำมาเป็นพลังงานทดแทน จำเป็นต้องใช้เวลา และต้องมีการวางแผนขยายการผลิต เพื่อให้มีวัตถุดินเพียงพอ และต้องทำอย่างจริงจังและต่อเนื่อง ย้อนกลับไปเมื่อ 20 ปีที่แล้ว ถ้าหากฝ่ายเราใจใส่ในแนวพระราชดำริ เกี่ยวกับการพัฒนาพลังงานทดแทนอย่างจริงจัง และเริ่มพัฒนามาแต่บัดนั้น เชื่อว่าวันนี้เราจะไม่สะทกสะท้านกับราคาน้ำมันที่สูงขึ้น อย่างไม่มีทิวทัศน์ ด้วยด้วยดังได้น้อยอย่างแน่นอน แต่ถ้าจะเริ่มอย่างจริงจัง วันนี้ ก็เชื่อว่าคงยังไม่สายเกินไป

(ข้อมูลจาก เรื่อง “พระราชกรณียกิจในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว การพัฒนาพลังงานทดแทนแก๊สโซฮอล์ ดิโซฮอล์ และน้ำมันปาล์มน้ำมันบริสุทธิ์” ในหนังสือ “พลังงานทดแทน เชื้อเพลิง ไบโอดีเซล” ของคณะกรรมการอิทธิพลการพัฒนา สถาบันราชภัฏราชภูมิ ธันวาคม 2545)





มาถึงวันนี้ข่าวการขึ้นราคาน้ำมันเชื้อเพลิง คงกลายเป็นข่าวธรรมดายังไงคนชินชา และเริ่มทำใจได้ว่า ความห่วงที่จะให้ราคา
น้ำมันเชื้อเพลิงลดลงมาคงไม่มีอิกต่อไปแล้ว มีแต่จะขึ้นต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง และรังไรไม่อยู่ เพียงแต่ราคาก็ขึ้นแต่ละครั้งนั้นจะคงอยู่
นานเท่านั้น ขณะเดียวกันหลายคนเริ่มน้ำให้ความสนใจกับพลังงานทดแทน เช่น แก๊สโซฮอล์ ใบโอดีเซล และก๊าซธรรมชาติกัน
มากขึ้น เพราะขึ้นยังอาศัยแต่น้ำมันบีโตรเลียม สักวันหนึ่งคงต้องบอกว่า “มีปัญญาชี้หรณ์ (ผ่อนส่ง) แต่ไม่มีปัญญาชื่อน้ำมันเติมรถ”

มันสำปะหลัง เพื่อผลิตอาหารออล



ในระยะ 2 - 3 ปีมานี้ หลายฝ่ายเริ่มหันมาให้ความสนใจศึกษา
ทดลอง “พืชพลังงาน” ไม่ว่าจะเป็นปาล์มน้ำมัน และสูตรด้า สำหรับ
ผลิตใบโอดีเซล อ้อย ข้าวโพด ข้าวฟ่างหวาน และมันสำปะหลัง
สำหรับผลิตอาหารออลนำไปผสมกับน้ำมันเบนซินเป็น “แก๊สโซฮอล์”

“ผลใบฯ” เคยนำเสนอเรื่อง “จากมันสำปะหลัง...สู่อาหารออล”
มีครั้งหนึ่งแล้วเมื่อฉบับประจำเดือนเมษายน 2547 โดยกล่าวถึง
โครงการนำร่องการผลิตมันสำปะหลังสู่อุตสาหกรรมอาหารออล
ของสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 3 จังหวัดขอนแก่น
ซึ่งขณะนั้นมีภาคเอกชนที่มีความประสงค์จะดึงโรงงานผลิตอาหารออล
เข้ามาทุ่มทุน แต่ติดข้อที่วัตถุดินป้อนโรงงานมีไม่เพียงพอ จึงขอ
ความร่วมมือจากภาครัฐในการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกมัน
สำปะหลัง โดยให้เกษตรกรเข้ามามีส่วนร่วมในการวางแผนการ

ปลูกด้วย แต่ความแห้งแล้งและปัจจัยอื่น ๆ อิกหลายประการเป็น
อุปสรรคสำคัญต่อการดังกล่าว วัตถุดินโดยเฉพาะมันสำปะหลัง
ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของโรงงานผลิตอาหารออล แม้กระนั้น
ปัจจุบันเวลาผ่านมา 2 ปีเศษแล้ว ปัญหานี้ก็ยังคงมีอยู่ ถึงขนาด
รัฐบาลมีนโยบายให้มีการนำเข้าอาหารออลเพื่อนำมาผสมกับน้ำมัน
เบนซินให้เป็นแก๊สโซฮอล์ กรมวิชาการเกษตรเองมีได้รับเชิญต่อ
ปัญหานี้ โดยเฉพาะหน่วยงานที่มีหน้าที่ค้นคว้าวิจัยเกี่ยวกับมัน
สำปะหลัง ได้พยายามค้นคว้าวิจัยปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังที่ให้
เบอร์เช็นต์แป้งสูงสำหรับใช้ผลิตอาหารออล แต่ก่อนที่จะไปถึงพันธุ์
มันสำปะหลังดังกล่าว จะขอนำเรื่องราวของอาหารออลมาเสนอให้
ทราบเป็นพื้นฐานอีกครั้ง



ทำอย่างไรจึงได้เอทานอล

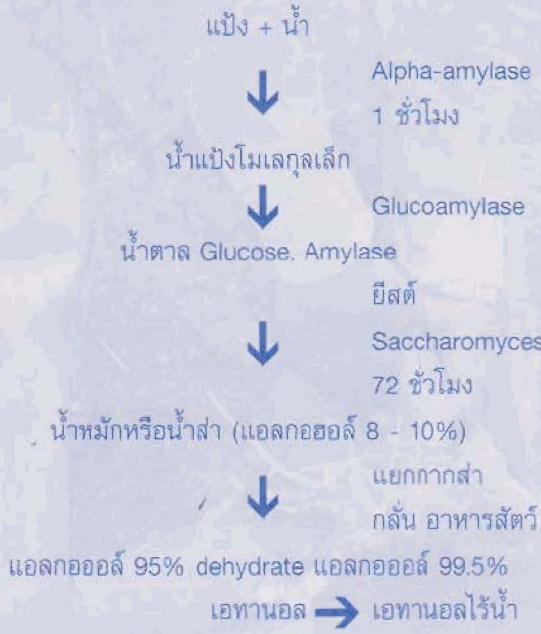
จากข้อมูลของสถาบันวิจัยพิชัย กรมวิชาการเกษตร อธิบายเกี่ยวกับ “เอทานอล” ไว้ว่า เอทานอลเป็นแอลกอฮอล์ชนิดหนึ่งเกิดจากการหมักพิช เศษข้าวพิช เช่น อ้อย น้ำตาล กาคน้ำตาล กาอ้อย น้ำพริก แป้งมันสำปะหลัง มันเทศ หัตถพิชต่าง ๆ เช่น ข้าวข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าวนานาชาติ ข้าวฟ่าง เพื่อเปลี่ยนแป้งจากพิชให้เป็นน้ำตาล และเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์ที่ทำให้บริสุทธิ์ตั้งแต่ 95% โดยปริมาตร เรียกว่า “เอทานอล” ซึ่งสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงได้ 3 รูปแบบ คือ

✿ เอทานอล 95% ใช้เป็นเชื้อเพลิงโดยตรงแทนน้ำมันเบนซิน และน้ำมันดีเซล ใช้กับเครื่องยนต์ที่มีอัตราส่วนการอัดสูง

✿ ดีโซออล (Diesohol) สำหรับเครื่องยนต์ดีเซล สามารถใช้เอทานอลบริสุทธิ์ 95% ผสมน้ำมันดีเซลในอัตราส่วนร้อยละ 15 และเพิ่มสารปรับปรุงบางตัวในปริมาณร้อยละ 1 - 2 เรียกว่า “ดีโซออล”

✿ แก๊สโซออล (Gasohol) ใช้เอทานอล 99.5% โดยปริมาตรผสมในน้ำมันเบนซิน โดยทั่วไปใช้ผสมในอัตราร้อยละ 10 ในลักษณะของการเติมแต่งเพื่อปรับปรุงค่าอุกเทนของน้ำมันเบนซิน เรียกว่า “แก๊สโซออล” สามารถนำมายังเครื่องยนต์โดยทั่วไปโดยไม่ต้องดัดแปลงเครื่องยนต์เด้อย่างใด ทั้งนี้มีข้อดีในการผลิตเอทานอล ดังนี้

กระบวนการผลิตเอทานอล



เอทานอลจากมันสำปะหลัง

จากเอกสารประกอบการແດງຂ່າວຂອງมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่อง “วช.พนเทคโนโลยีใหม่ในการผลิตเอทานอลระดับอุดมสมบูรณ์จากมันสำปะหลังแก้วกฤติเอทานอลไม่เพียงพอ” เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2548 ที่โรงเรียนวิชาการเดลินาโน ตอนบนชั้น



กรุงเทพฯ ซึ่งແດງโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ กล่าวถึงการผลิตเอทานอลจากมันสำปะหลังไว้ว่า

ในการนำมันสำปะหลังมาใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเอทานอล ควรใช้มันสำปะหลังในรูปของมันเส้น ซึ่งในปี พ.ศ. 2545 สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติได้ให้ทุนสนับสนุนแก่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในการสร้างโรงงานต้นแบบผลิตเอทานอลจากมันเส้น โรงงานนี้ตั้งอยู่ที่องค์การสุรา อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยได้รับการสนับสนุนสถานที่ อุปกรณ์ และบุคลากรบางส่วนจากองค์การสุรา กรมสรรพาณิช กรมสรรพาณิชมี

ในเอกสารดังกล่าวระบุว่า ในหัวมันสำปะหลังจะต้องแป้งที่สามารถนำมาผลิตเป็นน้ำตาลเพื่อใช้ในการหมักเป็นเอทานอล โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1. การย่อยแป้งเป็นน้ำตาล เป็นขั้นตอนการย่อยแป้งให้ได้น้ำตาลด้วยเอนไซม์ สำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในขั้นตอนการหมักต่อไปโดยทั่วไปการย่อยแป้งเป็นน้ำตาลด้วยเอนไซม์จะประกอบด้วยการย่อย 2 ครั้ง ได้แก่

2. การย่อยครั้งแรก หรือการทำให้เหลว ขั้นตอนนี้จะใช้กรดหรือเอนไซม์ กลุ่มแอลfa-อะมิเลส (α -amylase) กับกิจกรรมการย่อยแป้งที่อุณหภูมิสูงประมาณ 90 - 100 องศาเซลเซียส ให้ได้โมเลกุลขนาดเล็กลงและมีความหนืดลดลง

3. การย่อยครั้งสุดท้ายหรือการเปลี่ยนเป็นน้ำตาล ขั้นตอนนี้จะใช้เอนไซม์กลุ่ม glucoamylase ย่อยเดกซ์ทรัฟให้ได้น้ำตาลที่ยึดติดสามารถนำไปใช้ได้ ซึ่งโดยทั่วไปเอนไซม์ในกลุ่มนี้จะมีกิจกรรมที่อุณหภูมิสูงประมาณ 55 - 65 องศาเซลเซียส



ลักษณะใบของพันธุ์ระยอง 90

2. การหมักขันตอนนี้เป็นขันตอนการหมักน้ำตาลที่ได้จากการปั้นเปลือกด้วยเชือกยีสต์เพื่อผลิตเอทานอล ซึ่งโดยทั่วไปการหมักน้ำตาลที่อุณหภูมิ 30 - 35 องศาเซลเซียส

เมื่อเสร็จล้วนกระบวนการหมักแล้ว น้ำส่าที่ได้จะมีเอทานอลประมาณร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก และน้ำส่าที่ได้นี้จะผ่านเข้าสู่กระบวนการกรองและแยกน้ำ เพื่อให้ได้อาหารอลที่มีความบริสุทธิ์สูงสามารถนำไปใช้ผสมกับน้ำมันเบนซิน เพื่อผลิตแก๊สโซเชลไป

ในเอกสารประจำการแสดงข่าวดังกล่าว ยังกล่าวต่อไปว่าเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการผลิตเอทานอลจากมันสำปะหลังได้ทำการประยุกต์เทคโนโลยีที่เรียกว่า SSF หรือ Simultaneous Saccharification and Fermentation มาใช้กับมันเส้น ซึ่งเป็นในส่วนที่ใช้ผลิตเอทานอลจากข้าวโพดในสหรัฐอเมริกา โดยใน

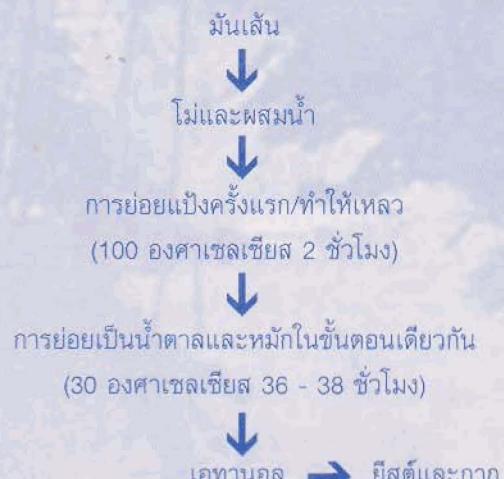


มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 9

กระบวนการผลิตเอทานอลจากมันเส้นแบบ SSF นี้ จะเริ่มจากการไม้มันเส้นและผสมน้ำ แล้วทำการย่อยแป้งครั้งแรก หรือทำให้เหลวด้วยเอนไซม์แอฟฟาราซมิเลส จากนั้นจะทำการย่อยครั้งสุดท้าย เพื่อเปลี่ยนเป็นน้ำตาลด้วยเอนไซม์กลูโคซามิเลส พร้อมกับหมักด้วยเชือกยีสต์ในขันตอนเดียวกัน ซึ่งจะช่วยลดระยะเวลาและประหยัดพลังงานของกระบวนการผลิตได้

การผลิตเอทานอลจากมันเส้นแบบ SSF นี้ยังสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบชนิดอื่นที่มีแป้งเป็นองค์ประกอบได้ เช่น กากมันสำปะหลัง ซึ่งเป็นของเหลือที่ได้จากการกระบวนการผลิตแป้งมันสำปะหลังที่ยังมีแป้งเป็นองค์ประกอบอยู่ถึงร้อยละ 50 โดยน้ำหนักแห้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของหัวมันและกระบวนการผลิตแป้งมันสำปะหลังของโรงงาน ทั้งนี้มีกระบวนการผลิตเอทานอลจากมันสำปะหลังแบบ SSF ดังนี้

กระบวนการผลิตเอทานอลจากมันเส้นแบบ SSF



พันธุ์มันสำปะหลังสำหรับผลิตเอทานอล

จากข้อมูลของสถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร ระบุว่า มันสำปะหลังมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Manihot esculenta* Crantz มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเขตอเมริกาใต้ มีลักษณะเป็นไม้พุ่มสูงประมาณ 1 - 5 เมตร มีอายุอยู่ได้นานหลายปี มีหัวที่ไม่แตกกิ่ง และแตกกิ่งในระดับต่าง ๆ ลำต้นมีสีแตกต่างกันตามพันธุ์ เช่น สีเขียวเงิน เทาเงิน เหลือง น้ำตาล มีเปลือกบางลอกออกได้ง่าย เมื่อใบหลุดออก จะปรากฏเป็นรอยที่ดัน เรียกว่า รอยแพลงไบ มีใบเป็นแบบใบเดี่ยว เกิดสับบนลำต้น มีดอกตัวเมียและดอกตัวผู้บนต้นเดียวกัน มีผลขนาดเล็กผ่าศูนย์กลาง 1.5 เซนติเมตร มีลักษณะ 6 เหลี่ยม เมล็ดมีลักษณะยาวคำลายเมล็ดละทุ่งแต่มีขนาดเล็กกว่า ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ในการบริโภค คือ รากที่สะสมอาหารที่เรียกว่า “หัว” รูปร่างของหัว สีของหัว สีของเนื้อ จะแตกต่างกันออกไปตามพันธุ์

พันธุ์มันสำปะหลังที่เหมาะสมสำหรับการนำมาผลิตเอทานอลควรเป็นพันธุ์ที่มีペอร์เซ็นต์แป้งสูง ซึ่งขณะนี้มีหลายพันธุ์ที่มีคุณสมบัติ



ลักษณะหัวของพันธุ์ระยอง 90

ดังกล่าว ศูนย์วิจัยพืชไตรรัตน์ กรมวิชาการเกษตร ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการวิจัยปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลัง ได้ทำการวิจัยปรับปรุงพันธุ์จนได้มันสำปะหลังที่มีคุณสมบัติเหมาะสมในการนำไปเป็นวัตถุดินผลิตเชื้อทานอล ได้แก่

มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 7 เป็นผลงานการวิจัยของ ดร. โภ哥ษ พุญเสียง และคณะ โจทย์ของการปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลัง ระยะ 7 ที่ ดร. โภ哥ษ ตั้งไว้คือข้อจำกัดของมันสำปะหลังทั่วไปคือ ปลูกได้เฉพาะดินทรายฝุ่นเท่านั้น ทำอย่างไรจึงจะสามารถปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังให้สามารถปลูกได้ทุกถิ่น ขณะเดียวกันต้องเป็นพันธุ์ที่ให้ปริมาณแป้งสูงด้วย การดำเนินการปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังระยะ 7 ดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 โดยการผสมข้ามระหว่างพันธุ์ CMR 30-71-25 กับพันธุ์ OMR 29-



ลักษณะใบของพันธุ์ระยอง 7

20-118 ทำการปลูกทดสอบเพื่อประเมินผลผลิตตามระบบปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลังในสถานที่ต่าง ๆ ทั้งในแปลงทดลอง และในไร่ของเกษตรกร ในแหล่งปลูกมันสำปะหลังที่สำคัญทั้งภาคตะวันออก และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จนถึงปี 2548 มันสำปะหลังระยะ 7 ได้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการวิจัยปรับปรุงพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร ให้เป็นพันธุ์รับรอง เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2548

ลักษณะประจำพันธุ์ ลำต้นสืบต่อต้น ไม่แตกกิ่ง เมื่ออายุ 1 ปี สูง 183 เซนติเมตร ก้านใบสีเขียวอ่อน แฉกใบกลางเป็นรูปใบหอก ในและยอดอ่อนสีเขียวอ่อน หัวสีครีม เนื้อของหัวสีขาว ไม่มีก้านหัว

ลักษณะเด่น มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 7 ให้ผลผลิตและปริมาณแป้งในหัวสูงกว่าพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมปลูกทั่วไป โดยให้ผลผลิตหัวสดประมาณ 6 ตันต่อไร่ ปริมาณแป้งสูงถึง 27.7 เบอร์เซ็นต์ หรือผลผลิตแป้งประมาณ 1.7 ตันต่อไร่ เมื่อใช้หัวสด เป็นวัตถุดินในการผลิตเชื้อทานอลจะให้ปริมาณเชื้อทานอลมากกว่า





มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 9

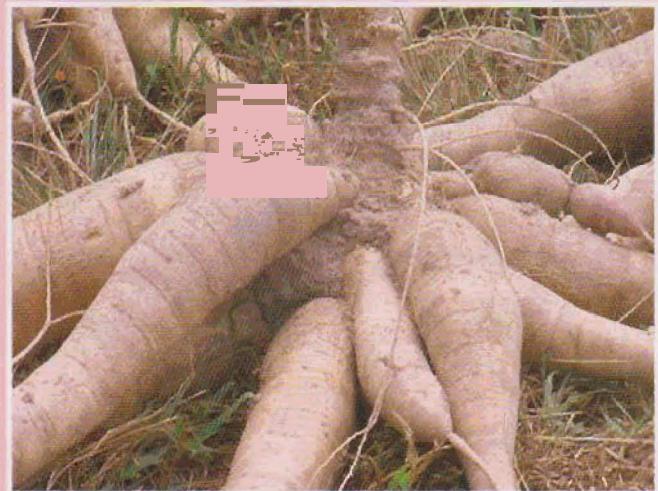
1.26 ลิตรต่อไร่ หรือประมาณ 170 ลิตรต่อหัวมันสด 1 ตัน มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 7 มีความออกเร็วมาก คือ ประมาณ 5 วันหลังปลูก ในขณะที่พันธุ์ทั่วไปใช้เวลาออกถึง 15 วันหลังปลูก แตกจากนั้นมันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 7 ยังให้ผลผลิตทั่วถูก ขนาดของ ตuber ไม่เล็กเทียบกัน และไม่มีก้านหัว จึงเหมาะสมสำหรับการใช้เครื่องชุด ในการเก็บเกี่ยว และจากจำนวนมันสำปะหลังพันธุ์ที่แตกออกจากหัวนั้นๆ ก็ทำให้สามารถลดลุ่วพืชในช่วง 3 เดือนหลังปลูกได้ดี เป็น พันธุ์ที่มีทรงตันดี ไม่แตกกิ่ง ทำให้ลำตันไม่หักล้ม จึงสะดวกในการ เก็บเกี่ยว ที่สำคัญคือสามารถปลูกในช่วงปลายฤดูฝนได้ และปลูก ได้ทุกแหล่งปลูกมันสำปะหลังของไทย



ลักษณะต้นของพันธุ์ระยอง 7

มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 9 เป็นผลงานวิจัยปรับปรุงพันธุ์ ทางภาครัฐบาล ลิมศิลา และคณะ ได้จากการทดสอบข้ามพันธุ์ระหว่าง พันธุ์ที่มีเบอร์เช็นต์แป้งสูง 2 สายพันธุ์ คือ สายพันธุ์ CMR 29-23 กับสายพันธุ์ OMR 29-20-118 ดำเนินการที่ศูนย์วิจัย ระยองเมื่อปี พ.ศ. 2535 เดิมวัดถูกประสงค์ของการปรับปรุง ให้มันสำปะหลังระยอง 9 คือ เพื่อให้ได้พันธุ์ที่มีเบอร์เช็นต์แป้งสูง และสำหรับโรงงานอุตสาหกรรม แต่หลังจากที่ได้ฟังกระแส คำวิจารณ์ของพราหมณ์สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเกี่ยวกับแก้ไขขอรับ

ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดว่าพันธุ์ที่ปรับปรุงใหม่นี้ถ้านำไปผลิตอาหาร จะได้ปริมาณสักเท่าไร ศูนย์วิจัยพิชไรร่ายองจึงได้ร่วมมือกับ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ทำการ ประเมินผลผลิตอาหารของมันสำปะหลังสายพันธุ์ระยอง 9 ร่วม กับพันธุ์อื่น ๆ อีก 4 พันธุ์ คือ ระยอง 5 ระยอง 72 ระยอง 90 และ เกษตรศาสตร์ 50 โดยดำเนินการในระดับห้องปฏิบัติการเพื่อคัด เลือกว่าพันธุ์ใดที่มีแนวโน้มเหมาะสมสำหรับการนำไปผลิตอาหาร ผลการทดสอบในห้องปฏิบัติการ พบว่า พันธุ์ระยอง 9 ดีที่สุด สำหรับการผลิตอาหาร รองลงมาคือพันธุ์ระยอง 90



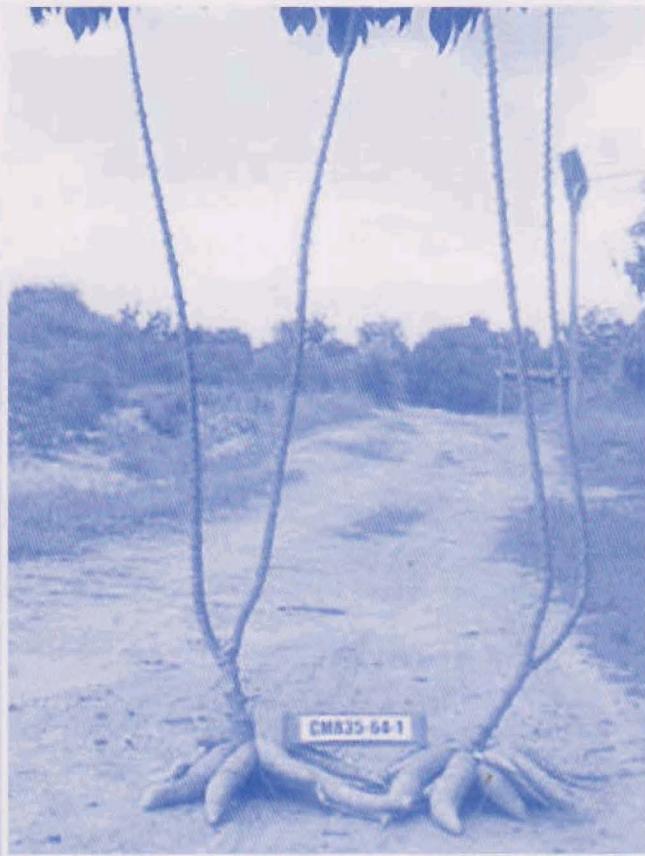
ลักษณะหัวของพันธุ์ระยอง 9

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้นำมันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 9 และระยอง 90 ไปผลิตอาหาร ใบในโรงงานต้นแบบ โดยใช้วัตถุดิบครั้งละ 10 ตัน ผลปรากฏว่า พันธุ์ ระยอง 9 ให้ปริมาณอาหาร 190 ลิตรต่อวัตถุดิบทัวมันสด 1 ตัน ส่วนพันธุ์ระยอง 90 ให้ปริมาณอาหาร 170 ลิตรต่อวัตถุดิบ หัวมันสด 1 ตัน ขณะที่พันธุ์อื่น ๆ จะให้ปริมาณอาหารประมาณ 150 ลิตรต่อหัวมันสด 1 ตัน

ลักษณะประจำพันธุ์ มันสำปะหลังพันธุ์ระยอง 9 มีลำต้น สีน้ำตาลอ่อน ต้นสูงตรง ไม่แตกกิ่ง ยอดอ่อนและใบแก่สีเขียวอ่อน ก้านใบสีเขียวอมชมพู เป็นกอกองกอกของหัวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีขาว



ลักษณะหัวของพันธุ์ระยอง 9



ลักษณะด้านของพันธุ์ระยอง 9



ลักษณะเด่น ให้ผลผลิตสูง มีเปอร์เซ็นต์แป้งสูง 24.5% ใน ถูกฟุน และ 29.2% ในถูกแล้ง ผู้วิจัยแนะนำให้เก็บเกี่ยวเมื่อมีอายุ 1 ปี เพราะมันสำบะหลังพันธุ์ระยอง 9 เป็นพันธุ์ที่เปอร์เซ็นต์แป้งสูงแต่สร้างหัวช้า สะสมเนื้หักช้า หัวจะไม่ใหญ่มากนัก แต่เนื้อจะแน่น ถ้าเก็บเกี่ยวไว้จะให้ผลผลิตหัวลดลงต่ำกว่าพันธุ์มาตรฐานอีก ฯ

คณะกรรมการวิจัยปรับปรุงพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร พิจารณาให้เป็นพันธุ์รับรอง เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2548

มันสำบะหลังพันธุ์ระยอง 90 ได้จากการผสมพันธุ์ระหว่างพันธุ์ CMC 76 กับ V 43 เมื่อปี 2521 ที่ศูนย์วิจัยพืชไร่วายอง ทำการคัดเลือกพันธุ์ ปลูกเปรียบเทียบพันธุ์ และทดสอบพันธุ์ตามลำดับจนกระทั่งปี 2534 ได้ผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการวิจัยปรับปรุงพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร ให้เป็นพันธุ์แนะนำ เมื่อวันที่ 8 กรกฎาคม 2534 ให้ชื่อว่าพันธุ์ระยอง 90 เพื่อร่วมกับพระเกี้ยรัต

สมเด็จพระศรีนครินทร์ทรงทราบขานนี้ในโอกาสทรงเจริญพระชนม์ 90 พรรษา

ลักษณะประจำพันธุ์ ยอดอ่อนลีเชี่ยวอ่อน ใบที่เจริญเต็มลีเชี่ยวแก่ กำนันใบลีเชี่ยวอ่อน แผ่นใบเป็นรูปหอก ต้นสูงประมาณ 1.60 - 2.00 เมตร ลำต้นสีน้ำตาลอมส้ม แตกกิ่ง 0 - 1 ระดับ ระดับแรกสูงจากพื้นดินประมาณ 120 เซนติเมตร กิ่งทำมุมกว้าง 75 - 90 องศา หัวยาวเรียว เปลือกลีน้ำตาลเข้ม เนื้อสีขาว ออกรดออกภายนอก 1 ปี ถ้าลำต้นมีการแตกกิ่ง

ลักษณะเด่น ผลผลิตสูง และมีเปอร์เซ็นต์แป้งสูง ประมาณ 24% ในถูกฟุน และ 30% ในถูกแล้ง

นอกจากมันสำบะหลังทั้ง 3 พันธุ์ดังกล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีพันธุ์ที่มีเปอร์เซ็นต์แป้งสูงที่สามารถนำมาผลิตเชื้อเพลิง สถานีน้ำมันเชื้อเพลิง คือ พันธุ์ระยอง 5 และพันธุ์ระยอง 7 อย่างไรก็ตามแม้พันธุ์ที่กล่าวมาจะมีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับน้ำมันผลิตเชื้อเพลิง แต่มีข้อเสียคืออัตราการเผาไหม้สูงกว่าพันธุ์อื่น ๆ ที่ดี และต้องแยกต่างหาก จึงขึ้นอยู่กับพื้นที่ปลูกที่เหมาะสมของแต่ละพันธุ์ และการดูแลและเก็บตรวจ เมื่อน้อยกว่าที่ ดร.อัจฉรา ลิมศิลป์ กล่าวไว้ว่า “พันธุ์ใดที่เราปรับปรุงขึ้นมา ไม่จำเป็นว่าจะต้องดีกว่าพันธุ์อื่น หรือจะพันธุ์เดิม เพราะแต่ละพันธุ์จะมีการปรับตัวที่ต่างกันออกไปเพียงแค่เรามีพันธุ์ใดเพื่อเป็นทางเลือกให้กับเกษตรกรมากขึ้น เช่น พันธุ์ระยอง 9 ให้เปอร์เซ็นต์แป้งสูง ขายได้ราคา เกษตรกรอาจจะชอบรับซื้อ หรือเกษตรกรอาจจะชอบพันธุ์อื่นที่ต้นสูง เพราะทำให้มีกิ่งพันธุ์เพียงพอ ไม่มีปัญหาเรื่องการขาดแคลนท่อนพันธุ์ หรืออาจจะชอบพันธุ์ระยอง 7 เพราะปรูกปล่ายถูกฟุนได้ เป็นต้น”

จะอย่างไรก็ตาม มันสำบะหลังที่นักปรับปรุงพันธุ์ได้ทุ่มเทกำลังกาย กำลังใจ และเวลา เพื่อปรับปรุงพันธุ์ให้มีคุณสมบัติดี ความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ แสดงให้เห็นว่าการวิจัยปรับปรุงพันธุ์นั้นมีความสำคัญ และหยุดยั้งไม่ได้ นักปรับปรุงพันธุ์ต้องตั้งตัวอยู่ตลอดเวลาเพื่อตามสถานการณ์ ให้กับ ขณะเดียวกันต้องมีวิสัยทัศน์มองไปข้างหน้า คาดเดาเหตุการณ์ และความต้องการของสังคมในอนาคต เพื่อวางแผนปรับปรุงพันธุ์พืชของตนให้รองรับสถานการณ์และความต้องการในอนาคต เหล่านั้น เพราะการปรับปรุงพันธุ์พืชต้องอาศัยเวลาและพลังงานที่มาก

“ผลใบฯ” ขอเป็นกำลังใจให้นักปรับปรุงพันธุ์พืชทุกท่าน สร้างสรรค์งานที่มีคุณค่าต่อวงการเกษตรของไทย และหวังว่า ในอนาคตอันใกล้นี้ การผลิตเชื้อเพลิงจะได้ใช้มันสำบะหลังเป็นวัตถุดีประจำประเทศไทย นำร่อง นำทาง นำความสำเร็จ นำผลงานผลิตเชื้อเพลิงที่มีอยู่ในปัจจุบัน และวัตถุดีนี้เพียงพอสำหรับป้อนโรงไฟฟ้า ไม่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศอีกต่อไป ซึ่งเมื่อถึงวันนั้นเชื่อเพลิงสำหรับรถยนต์คงจะมี “แก๊สโซฮอล์” มาแทนที่น้ำมันเบนซินโดยสิ้นเชิง



ช่วงเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา เป็นช่วงเวลาแห่งความปลื้มปิติของคนไทยและคนไทยทั่วโลก ที่มีโอกาสเข้าชมพิพิธภัณฑ์ของประเทศไทยและคนต่างด้าว ที่มีห้องจัดแสดงห้องอาหารและอาหารไทยที่มีความหลากหลายและน่าสนใจมาก ทำให้ประเทศไทยเป็นจุดท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต่างประเทศให้ความสนใจมากที่สุดในโลก พร้อมกับที่คนไทยทั่วประเทศ ได้มีโอกาสสัมผัสร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการต้อนรับพระราชนัดดาจากประเทศต่างๆ รวม 25 ประเทศ นับเป็นสิริมงคลต่อผู้ที่ได้มีส่วนร่วมกับเหตุการณ์อันยิ่งใหญ่ครั้งนี้อย่างยิ่ง



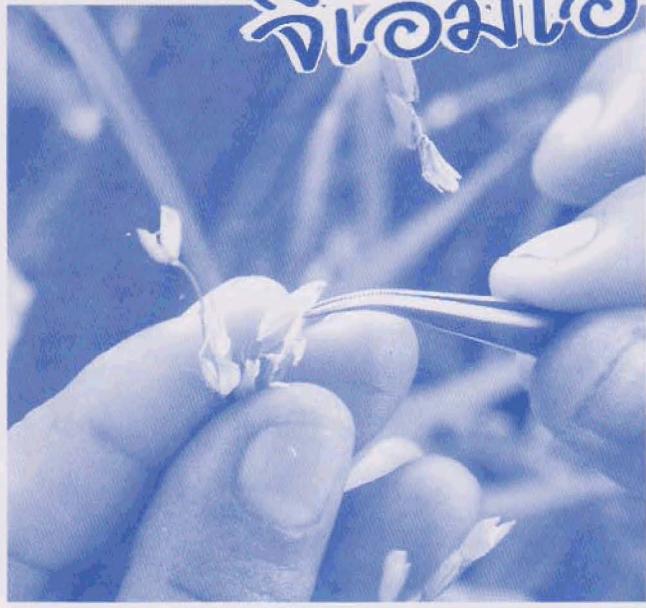
เปิดมาตรฐานเกียวนีอง

จีเว็มโอล

ในช่วงเวลาเดียวกันนี้ เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นประธาน ได้เห็นชอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญหลายเรื่อง “ฉีกซอง” ซึ่งข้อนำท่านผู้อ่านไปรู้จักมาตรฐานที่เกี่ยวเนื่องกับจีเอ็มโอล โอลิอิอันเป็นที่กังขาของหลายฝ่าย...

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย

ระบบการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ที่มีปูของคณะกรรมการ เรียกว่าคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นประธาน ได้รับการแต่งตั้งเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2546 โดยมีคณะกรรมการรับรองด้วย อธิบดีกรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ เอกอัธิการสำนักงานมาตรฐานสหกรณ์ สถาบันวิจัยการเกษตร เอกอัธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อธิบดีกรมการค้าต่างประเทศ กรมศุลกากร สำนักงานตำรวจนครบาล เอกอัธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สภาหอการค้าไทย มีผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสหกรณ์ สถาบันวิจัยการเกษตรและอาหารแห่งชาติ ทำหน้าที่เป็นเลขานุการ หน้าที่หลัก คณะกรรมการชุดนี้คือกำหนดนโยบายและแผนงาน มาตรฐานระบบ กำกับดูแลให้เป็นไปตามนโยบายและแผนงาน มาตรฐานระบบ กำกับดูแลให้เป็นไปตามนโยบายและแผนงาน มาตรฐานระบบ กำกับดูแลให้เป็นไปตามนโยบายและแผนงาน นักวิชาการ นักวิจัย มาตรฐานระบบ กำกับดูแลหน่วยงานที่รับผิดชอบ ในการตรวจสอบมาตรฐานดังกล่าว นอกจากนี้ยังต้องทำหน้าที่



ในการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มาตรฐานระบบไปพร้อมกันด้วย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่กำหนดขึ้นจะใช้เป็นเกณฑ์อ้างอิงในการผลิต การค้า และการตรวจสอบรับรอง โดยมีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองสุขภาพและสุขอนามัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ อย่างไรก็ตาม ณ ปัจจุบันยังไม่มีมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร ฉบับใดที่ผ่านคณะกรรมการชุดดังกล่าวแล้วถูกประกาศเป็น มาตรฐานบังคับ เนื่องจากยังไม่มีกฎหมายรองรับการปฏิบัติงาน ดังนั้น มาตรฐานทั้งหมดจึงเป็นมาตรฐานสมควรใจ สำหรับปัญหา ดังกล่าวสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มหาช.) ซึ่งทำหน้าที่เป็นเลขานุการคณะกรรมการฯ ได้แก้ไขด้วยการ



ประสานงานกับหน่วยงานที่มีภูมิปัญญาในกำกับดูแล เป็นผู้นำไป ประการบังคับใช้ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการประกาศมาตรฐานสารตอกด่างสูงสุดที่ยอมรับได้ของสินค้า เกษตรและอาหาร เป็นต้น พร้อมกับได้เสนอร่างพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร พ.ศ. ให้คณะกรรมการพิจารณา ซึ่งได้ให้ความเห็นชอบดังต่อไปนี้ 2546 และนำเสนอสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกาพิจารณา ก่อนเสนอเข้าสู่สภากาชาด พิจารณาตาม ลำดับต่อไป อย่างไรก็ตาม ล่าสุดได้ข่าวมาว่าร่าง พ.ร.บ. ดังกล่าว ยังคงส่งกลับไปกลับมาเรื่องความชัดเจนและความช้าช้อน ซึ่งเป็นที่ทราบดีว่าระบบการบัญญัติกฎหมายของประเทศไทยต้องใช้ เวลานานมาก จึงไม่แปลกใจว่าทำไม่กู้ภูมิปัญญาของไทย จึงไม่สามารถปรับได้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน อิงกูมายที่ เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้วยแล้ว ยังตามกันไม่ทัน หากเป็นการประลองความเร็ว ต้องเรียกว่าแพ้แบบ นื้อกรอบ หลาย ๆ รอบด้วย ไม่ใช่รอบเดียว



โดยทั่วไปมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย สามารถแบ่งได้ 3 รูปแบบ คือ มาตรฐานสินค้า มาตรฐานระบบการผลิต และมาตรฐานทั่วไป โดยมาตรฐานสินค้า เป็นมาตรฐานที่กำหนดเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ระดับประเทศในการผลิต การค้า และการรับรองสินค้า โดยมีข้อกำหนดครอบคลุมทั้งความปลอดภัย และคุณภาพที่จำเป็นตามที่ผู้บริโภคต้องการ ทั้งนี้มีทั้งสินค้าที่เป็นอาหาร เช่น ทุเรียน มะม่วง ลับปะรด หน่อไม้ฟรัง และสินค้าที่มิใช่อาหาร เช่น กล้วยไม้ เส้นไหมไทย เป็นต้น

ในส่วนของมาตรฐานระบบการผลิต เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจและให้การรับรองกับ ปฏิบัติของผู้ผลิตตั้งแต่ระดับเบื้องต้นจนถึงระดับสูง ในเชิงมาตรฐาน GAP และระดับโรงงาน รวมถึงโรงคัดบรรจุ ไช่ฟ้าสัตว์ และโรงงานแปรรูปอาหารด้วย มาตรฐานในระดับโรงงาน ที่รู้จักกัน คือ มาตรฐาน GMP และมาตรฐาน GHP (การปฏิบัติทางสุขาภิบาลที่ดี) ซึ่งมาตรฐานระบบการผลิตนี้ใช้เป็นแนวทาง ในการพัฒนาระบบการผลิต เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัยให้เกิดตลอดห่วงโซ่อุปทาน และสร้างสินค้าให้เป็น มาตรฐานตามเกณฑ์ของมาตรฐานสินค้าที่กำหนด ด้วยย่างชื่อ มาตรฐานระบบการผลิตที่ประกาศไปแล้ว ได้แก่ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย มาตรฐานการปฏิบัติ สำหรับไช่ฟ้าสัตว์ เป็นต้น

มาตรฐานสุดท้าย คือ มาตรฐานทั่วไป เป็นมาตรฐานที่บังคับใช้ กำหนดเฉพาะด้านที่เกี่ยวกับความปลอดภัย สุขอนามัยสิ่งแวดล้อม ฯลฯ โดยไม่ใช่เกณฑ์สำหรับสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะ หรือไม่ใช่เกณฑ์ด้านระบบการผลิตและกระบวนการผลิต แต่เป็นเกณฑ์ที่นำไปใช้กับสินค้าเกษตรและอาหารหลายชนิด ด้วยย่าง เช่น สารพิษตอกด่าง สารปนเปื้อน การวิเคราะห์และภาษาชักตัวอย่าง ข้อกำหนดสำหรับวัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่เพื่อการส่งออก การซั่นสูตรโรค การวิเคราะห์ความเสี่ยง เป็นต้น



๑. เป็นมาตรฐาน

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นมาตรฐานที่ยังคงมีอยู่อย่างน้อยต่อการอ้างอิงทางการค้า โดยเฉพาะกับประเทศของทวีปเอเชียและสหกรณ์ที่รัฐบาลได้มอบหมายให้ดูแลซึ่งสินค้าเกษตรและอาหารที่ส่งออกเป็นหลัก ดังนั้น ประเทศไทยมีความต้องการสินค้ามาตรฐานสูง มาตรฐานสินค้าที่ประเทศไทยจำเป็นต้องพัฒนาไปให้ทันกับมาตรฐานดังกล่าว สามารถทำการค้าได้ อย่างไรก็ตาม มาตรฐานที่กำหนดของประเทศไทยต้องไม่เป็นอุปสรรคทางการค้า และมีข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่เชื่อถือได้รองรับ มีฉะนั้นแล้วการกำหนดมาตรฐานต้องมาจากใจทำให้ประเทศไทยได้ภัยได้ช้อปขององค์กรการค้าโลก (WTO)

สำหรับการดำเนินงานของ 我妈办. แบ่งการกำหนดมาตรฐานตามกระบวนการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ออกเป็น 10 ขั้นตอน ประกอบด้วย

ขั้นตอนที่ ๑ พิจารณาเรื่องที่การกำหนดเป็นมาตรฐาน ของพิจารณาตามความจำเป็นและความต้องการของผู้เกี่ยวข้อง ในการค้า ความเสี่ยงต่าง ๆ ตลอดจนข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

นำมากำหนดลำดับความสำคัญ เสนอให้คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติให้ความเห็นชอบ

ขั้นตอนที่ ๒ แต่งตั้งคณะกรรมการ/คณะอนุกรรมการ

เฉพาะกิจ โดยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเป็นผู้แต่งตั้ง ซึ่งเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาตน ๆ ประกอบด้วยผู้ชำนาญการจากหลาย ๆ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยคณะกรรมการฯ ดังกล่าวจะเป็นผู้ดำเนินการจัดทำร่างมาตรฐาน

ขั้นตอนที่ ๓ การจัดทำร่างมาตรฐาน คณะอนุกรรมการฯ

จะต้องทำการศึกษา ค้นคว้า รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงมาตรฐานสากล มาตรฐาน/มาตรฐาน/มาตรฐาน/ระเบียบ/แนวโน้มของประเทศคู่ค้า ข้อมูลทางด้านเทคนิคต่าง ๆ ประสานความเห็นจากผู้เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ หากข้อมูลไม่เพียงพอ อาจจะทำการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมแล้วแต่กรณีไป

ขั้นตอนที่ ๔ เสนอคณะกรรมการเฉพาะกิจพิจารณา

ร่างมาตรฐาน ซึ่งคณะดังกล่าวจะเป็นผู้พิจารณาให้ความเห็นเป็นเบื้องต้น ก่อนที่จะจัดทำประชาพิจารณ์ในขั้นตอนต่อไป

ขั้นตอนที่ ๕ ประสานความเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ในขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนของการประชาพิจารณ์ โดยมีการประชุม ระดมความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด รวมทั้งผู้ทรง

คุณวุฒิ ซึ่งมีทั้งการเวียนให้ความเห็นทางไปรษณีย์ หรือทาง website ของ มอกช. (www.acfs.go.th) โดยเปิดโอกาสให้ทุกคนได้มีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรฐานให้ได้มากที่สุด เพื่อพิจารณาให้ความเห็นต่อร่างมาตรฐาน ก่อนที่ปรับปรุงร่างมาตรฐานให้เป็นที่ยอมรับของทุกฝ่าย

ขั้นตอนที่ 6 นำเสนอต่อคณะกรรมการฯ โดยร่างมาตรฐานที่ผ่านการประชุมพิจารณ์แล้ว จะถูกเสนอเข้าสู่คณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะกรรมการอาหาร คณะกรรมการอนุกรรมการสุขอนามัยสัตว์ เป็นต้น เป็นผู้พิจารณาข้อมูลทางวิชาการ ผลกระทบต่าง ๆ ก่อนที่จะเสนอให้คณะกรรมการอนุกรรมการฯ พิจารณาแล้วนั้นการด้านเทคนิคและภาษาให้ความเห็นชอบ ปรับปรุง และเสนอคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติให้ความเห็นชอบ

ขั้นตอนที่ 7 แจ้งองค์การการค้าโลก (WTO) กรณีที่เป็นมาตรฐานนังคับ โดย WTO ได้กำหนดให้ประเทศสมาชิกแจ้งการเปลี่ยนแปลงหรือการกำหนดมาตรการที่เกี่ยวข้องให้กับ WTO ทราบก่อนที่จะมีผลบังคับใช้อย่างน้อย 60 วัน เพื่อให้ประเทศสมาชิกให้ความเห็น และหากมีความจำเป็นร่างด่วน เช่น กรณีใช้หัวดันแก๊สสามารถบังคับใช้ได้กันที่อย่างไรก็ตามมาตรฐานที่ผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ยังไม่มีมาตรฐานใดเป็นมาตรฐานนังคับ

ขั้นตอนที่ 8 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ขั้นตอนที่ 9 เผยแพร่มาตรฐานให้กับผู้เกี่ยวข้อง และผู้สนใจนำไปทั้งทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่ออื่น ๆ ตามความเหมาะสม

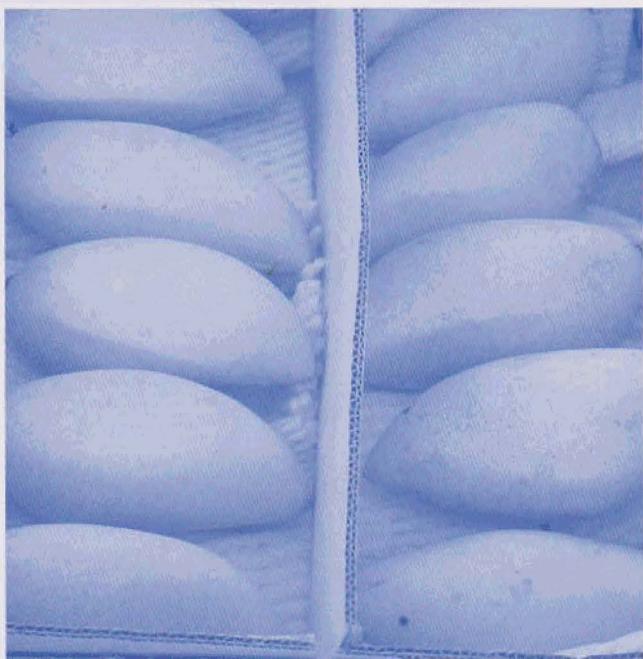
ขั้นตอนที่ 10 หน่วยน้ำมาร์ตรฐานที่ประกาศใช้ไปแล้ว โดยสามารถทบทวนได้ 2 กรณี คือ เมื่อมาร์ตรฐานดังกล่าวประกาศใช้ครบ 5 ปี หรือเมื่อมีผู้ร้องขอ เนื่องจากข้อมูลได้เปลี่ยนแปลงไป

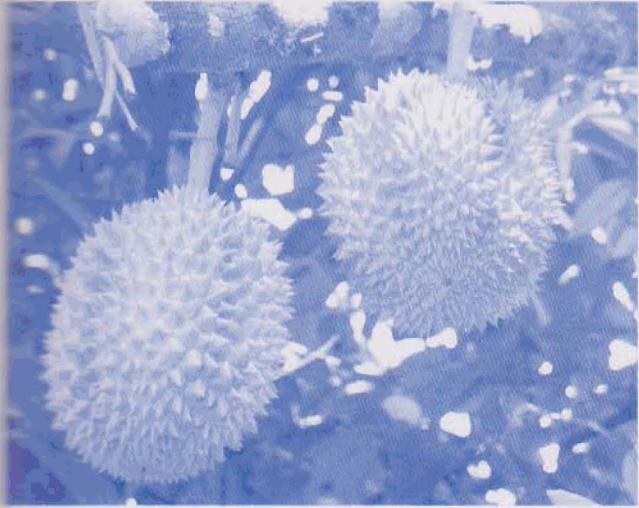
ดังนั้น กว่าจะมีการประกาศใช้มาตรฐานต่าง ๆ ต้องผ่านกระบวนการพิจารณาอย่างเข้มงวดและรัดกุม เนื่องจากมาตรฐานต่างๆจะถูกนำไปใช้อ้างอิงทั้งในระบบการผลิต การตรวจสอบ และใช้สำหรับการเจรจาทางประเทศ หากเกิดปัญหาใดที่เกี่ยวเนื่องกับลินดี้นั้นขึ้น มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่จะใช้ในสนา�การค้าในยุคปัจจุบัน

มาตรฐานกับจีเอ็มโอ

คงไม่มีความจำเป็นที่จะมาเท้าความถึงความหมายของ จีเอ็มโอสำหรับผู้อ่านทุกท่านที่ติดตาม “ฉีกซอง” มาอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งท่านนักวิชาการที่เกี่ยวข้องกับเรื่องดังกล่าว ถึงแม้ว่าปัจจุบันคณะกรรมการตั้งคงมีห้ามการทดลองพืชตัดและพัฒนากุญแจในระดับไวน้ำก็ตาม แต่สำหรับต่างประเทศแล้วเทคโนโลยีดังกล่าวได้ก้าวหน้าไปมาก คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเองเห็นความจำเป็นของการเตรียมความพร้อมเพื่อรับมือกับเทคโนโลยีชีวภาพดังกล่าวจึงได้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาพันธุ์พืชและศูนย์พัฒนาชีวภาพ ให้เป็นศูนย์กลางการวิเคราะห์ความเสี่ยงและการประเมินความเสี่ยง ความปลอดภัยของอาหารที่ได้จากเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ ไม่ผูกอันนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเป็นประธาน คณะกรรมการประกอบด้วยผู้แทนกรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กรมยุโรป สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มหาวิทยาลัย สถาบันอาหาร สมาคมทางการค้าที่เกี่ยวข้อง และผู้ทรงคุณวุฒิ ทั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากศูนย์พัฒนาชีวภาพและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ และสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ทำหน้าที่เป็นผู้ยกร่าง โดยยึดมาตรฐานของ Codex เป็นแนวทาง และร่างมาตรฐานตั้งแต่ได้ผ่านการประชุมพิจารณ์ รวมทั้งพัฒนาความเห็นชอบจากคณะกรรมการมาตรฐานอาหารไปเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2548 ก่อนเข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เมื่อการประชุมวันที่ 8 มิถุนายน 2549 ประกอบด้วย หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงของอาหารที่ได้จากการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ การประเมินความเสี่ยงในการก่อภัยแพะ แนวทางปฏิบัติสำหรับการประเมินความเสี่ยงของอาหารที่ได้จากพืชตัดต่อติดต่ออีก เนื่องจากความเสี่ยงของอาหารที่ได้จากการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ ครอบคลุมเฉพาะความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ครอบคลุมถึงสิ่งแวดล้อม ศิลธรรม จรรยาบรรณ และเศรษฐกิจสังคม อีกทั้งใช้เฉพาะกับอาหารของมนุษย์

สำหรับหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงของอาหารที่ได้จากการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ ครอบคลุมเฉพาะความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ครอบคลุมถึงสิ่งแวดล้อม ศิลธรรม จรรยาบรรณ และเศรษฐกิจสังคม อีกทั้งใช้เฉพาะกับอาหารของมนุษย์





นั้น ซึ่งได้กำหนดความหมายของเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ มาตรฐานฉบับนี้จะเป็นการใช้เทคนิคการถ่ายทอดกรดนิวคลีอิก ทางกายลิ่งมีชีวิตและการนำดีเอ็นเอเข้าสู่เซลล์หรือออร์แกนเนลล์ หรือการรวมตัวของเซลล์ที่ต่างวงศักันตามหลักอนุกรมวิธาน การใช้เทคโนโลยีดังกล่าวทำให้พันธุ์จำพวกของการสืบพันธุ์ บรรรณาจัติ และไม่ใช้เทคนิคการผสมพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ ปกติ นำมาเปรียบเทียบกับคู่เปรียบเทียบ ซึ่งก็คือลิ่งมีชีวิตหรือ พันธุ์ของลิ่งมีชีวิตนั้น หรือองค์ประกอบและผลิตผลอย่างใด ก็หนึ่ง หรือทั้งสองอย่างของลิ่งมีชีวิตหรือสายพันธุ์ของลิ่ง มีชีวิตนั้นที่ปลอดภัยในการใช้เป็นอาหารมนุษย์และต้องไม่ใช้อาหาร ออกจากเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ โดยกระบวนการวิเคราะห์ แล้วเสียงประกอบด้วย 3 ขั้นตอน ได้แก่ การประเมินความเสี่ยง บริหารจัดการความเสี่ยง และการสื่อสารความเสี่ยง

ส่วนมาตรฐานลินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การประเมินความเสี่ยงในการก่อภัยแพ็ค เกิดขึ้นเนื่องจากการเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ โดยเทคนิคการตัดต่อดีเอ็นเอ อาจมีสารโปรตีนชนิดใหม่ปรากฏในอาหาร ซึ่งสารโปรตีนชนิดนั้นอาจสุ่มให้เกิดอาการแพ้สำหรับผู้ที่ไวกับโปรตีนชนิดดังกล่าว แม้แต่จึงมีความจำเป็นที่จะต้องประเมินว่าเป็นสารที่ก่อให้เกิดภัยแพ้ไม่ แต่เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีวิธีทดสอบให้เชื่อถือได้ จึงได้แนวทางจากหลาย ๆ แหล่งเป็นข้อมูลในการพิจารณา โดยในส่วนต้นให้พิจารณาข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งที่มาของโปรตีน ความถี่ของลิ่งมีชีวิตสำหรับห่วงลำดับกรดอะมิโนของโปรตีนใหม่กับลำดับกรดอะมิโนของโปรตีนที่เป็นสารก่อภัยแพ็ค และสมบัติของโครงสร้างของโปรตีนชนิดใหม่ เช่น ความไวต่อการตอบด้วยเอนไซม์ ความเสียรุ่อร่วมกับความร้อน/กรด/เอนไซม์ เป็นต้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวเนื่องกับมาตรฐานด้านความปลอดภัย แนวทางปฏิบัติสำหรับการประเมินความ

ปลอดภัยของอาหารที่ได้จากพืชตัดต่อดีเอ็นเอ โดยในมาตรฐานฉบับนี้ได้ให้ความสำคัญต่อหลักการพื้นฐานของการวิเคราะห์ ความเสี่ยงที่จำเป็นต้องดำเนินการอย่างเป็นระบบ ไปร่วมกับโครงสร้างชั้ดเจน และต้องอาศัยข้อมูลทางวิทยาศาสตร์อย่างเพียงพอ เพื่อสร้างเชื่อมั่นกับผลการประเมินดังกล่าว โดยกำหนดกระบวนการประเมินความปลอดภัยไว้เป็นแนวทาง ซึ่งประกอบด้วย 7 องค์ประกอบ ได้แก่ การอธิบายเกี่ยวกับพืชตัดต่อดีเอ็นเอ พืชเจ้าบ้านและการนำมาใช้เป็นอาหาร ลิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรม การตัดแบ่งพันธุกรรม คุณลักษณะเฉพาะของการตัดแบ่งพันธุกรรม การประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงสารที่แสดงออก การวิเคราะห์องค์ประกอบของส่วนประกอบที่สำคัญ การประเมินสารเคมีไปàiต์ กระบวนการแปรรูปอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณค่าทางโภชนาการ และเปิดกว้างไว้สำหรับข้อพิจารณอื่น ๆ

มาตรฐานฉบับสุดท้ายคือ แนวทางปฏิบัติสำหรับการประเมินความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตโดยใช้จุลินทรีย์ตัดต่อดีเอ็นเอ โดยแนวทางดังกล่าวมีหลักการประเมินความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตโดยใช้จุลินทรีย์ตัดต่อดีเอ็นเอเปรียบเทียบกับคู่เปรียบที่มีประวัติความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหารมานาน โดยรวมทั้งอาหารที่ผลิตโดยจุลินทรีย์ตัดต่อดีเอ็นเอ และจุลินทรีย์ดังกล่าวด้วย ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงผลที่เจตนาให้เกิดและผลที่ไม่เจตนาให้เกิดมากกว่าการพยายามระบุกงับรายทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือจุลินทรีย์ดังกล่าว ส่วนรายละเอียดอื่น ๆ ของมาตรฐานทั้ง 4 เรื่อง ท่านผู้อ่านสามารถหาอ่านได้จาก website ของ อกอช. ที่อ้างถึง

การกำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ เป็นอีกหนึ่งของการคุ้มครองผู้บริโภคภายใต้ประเทศ อีกทั้งมีไว้เพื่อรับมือกับเทคโนโลยีชีวภาพที่ก้าวกระโดดไปอย่างรวดเร็ว การเตรียมความพร้อมดังกล่าวจะช่วยให้งานวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพของไทยสามารถก้าวต่อไปได้ แม้มิใช่การก้าวกระโดด แต่ก็ยังดีกว่าหยุดนิ่งอยู่กับที่มิใช่หรือ...

(ขอบคุณ : สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ/ข้อมูล)

พนกันใหม่ฉบับหน้า.....สวัสดิ์
อังคณา



คำกานอีกช่อง

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวพลับฯ กรมวิชาการเกษตร จทุจก. กรุงเทพฯ 10900 E-mail : angkanas@doa.go.th

เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2549 ศาสตราจารย์อานันท์ บุญยะรัตนา เลขาธิการคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ หรือ วช. เปิดเผยว่า สํานักงานสิทธิบัตรฝรั่งเศสได้ออกสิทธิบัตรเลขที่ 1491088 เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2548 ทูลเกล้าฯ ภารายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช ชื่อว่า "Weather Modification by Royal Rainmaking Technology" หรือ "สิทธิบัตรฝนหลวง" ที่ได้ทรงจดทะเบียนในพระปรมาภิไธย



สิทธิบัตรฝนหลวง

สิทธิบัตรฝนหลวงฉบับนี้ นับเป็นสิ่งที่แสดงถึงพระอัจฉริยภาพ ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่ทรงศึกษาและอาชีวกรรมชาติ ได้ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ พระองค์ทรงวิเคราะห์และใช้ภูมิ ความรู้ด้านวิชาการจนสามารถทำให้เกิดโครงการฝนหลวงขึ้นมาบรรเทา ความเดือดร้อนให้กับเกษตรกรที่ประสบภัยภาวะแห้งแล้ง สิทธิบัตร ดังกล่าวครอบคลุมและขยายผลคุ้มครองถึง 30 ประเทศในยุโรป เช่น ออสเตรีย ฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร สวิตเซอร์แลนด์ เยอรมนี และ อีนฯ รวมทั้งเขตปกครองพิเศษช่องเขาและขณะนี้ วช. กำลังดำเนินการ จดสิทธิบัตรในประเทศสหราชอาณาจักรด้วย

สำหรับการยื่นขอจดสิทธิบัตรฝนหลวงทั้งในประเทศไทยและ ต่างประเทศนั้น วช. ได้รับการประสานจากสำนักพระราชวังในการ ดำเนินการเพื่อทูลเกล้าฯ ถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเป็น ผู้ทรงสิทธิ์ และในการดำเนินการดังกล่าวได้ทรงมีพระราชบัญญัติ และ รับสั่งให้ นายอำเภอ เสนาณรงค์ คงมนตรี เป็นผู้แทนพระองค์ในการ ยื่นจดสิทธิบัตรในประเทศไทย ซึ่งได้ดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ออกสิทธิบัตรและนำเข้าทูลเกล้าฯ

ภารายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในนามของรัฐบาล เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน พ.ศ. 2546

วันจันทร์ บวրพานิช ได้กล่าวไว้ในบทความเรื่อง "ฝนหลวง จากฟากฟ้า...สู่เดนเดิน" ในคอลัมน์ "ตามรอยพระยุคลบาท" วารสารกษัตริย์ ประจำลัมพ์ฉบับประจำเดือนกันยายน 2548 ว่า "ผลสำเร็จของการ ทำฝนหลวงในประเทศไทย ทำให้สมาชิกองค์การอุดหนุนภูมิภาคไทย แห่งสหประชาชาติ ซึ่งมีภารกิจหนึ่งในการแปรสภาพอากาศ ให้มอบหมาย ให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการทำฝนในเขตตอนของภูมิภาคอาเซียน ซึ่งหลายประเทศได้นำไปเป็นแนวทางปฏิบัติ เช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย พิลิปปินส์ ศรีลังกา และบังกลาเทศ บางประเทศมีการแลกเปลี่ยนร่วมมือ และเทคโนโลยีซึ่งกันและกัน หรือเดินทางมาลง闳ในประเทศไทย เช่น ออสเตรีย อิตาลี ฝรั่งเศส สาธารณรัฐประชาชนจีน อังกฤษ และ อิสราเอล นอกจากนี้ประเทศไทยมีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีได้เสมอ ให้ความร่วมมือในการวิจัยและพัฒนาภารกิจภารมีร่วมกัน เช่น แคนาดา และสหราชอาณาจักร"

ก่อนหน้านี้ในปี พ.ศ. 2543 "ฝนหลวง" เคยได้รับรางวัล เหรียญทอง และประกาศนียบัตรสดุดีพระเกียรติคุณ พร้อมด้วยรางวัล ในงานนิทรรศการลิ่งประดิษฐ์นานาชาติ "Brussels Eureka 2001" กรุงบрю塞尔 ประเทศเบลเยียม ในฐานะที่เป็นผลงานด้านวัตกรรม เพื่อการพัฒนาประเทศไทย อันแสดงถึงพระอัจฉริยภาพและพระปริญญา สามารถในการทรงประดิษฐ์คิดค้นของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่ทั่วโลกยอมรับ สำหรับสภานิติบัญญัติไทยนั้น "ฝนหลวง" มีใช้เพียงน้ำ จากฟากฟ้าที่หลั่งมาเพื่อบรรเทาความเดือดร้อนเพราะภัยแล้งเท่านั้น แต่เปรียบเสมือนน้ำพระราชทานที่ทรงพระราชทานมาให้มีชัดเจน และมีเคียงเทือดแห้งไปเพราะกาลเวลา

บนกันไม่ลมบันหน้า

บรรณาธิการ

E-mail : pannee@doa.go.th



พลีบิ ก้าวใหม่การวิจัยและพัฒนาการเกษตร

วัตถุประสงค์

- เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลการดำเนินงานของ หน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
- เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับ นักวิจัย และนักวิจัยกับผู้สนใจจากการแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
- เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือ เป็นพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป

ที่ปรึกษา

- : อติศักดิ์ ศรีสรรพกิจ สุปรานี อิมพิทักษ์
โสกิตา เท-มาคม ประเวศ แสงเพชร

บรรณาธิการ

พรอนันดี วิชชาชู
กองบรรณาธิการ : อุดมพร สุพุดุร ลุเทพ ภูริสมมิตร พนารัตน์ เสรีทวี อังคณา สุวรรณภูมิ

ช่างภาพ : วิสุทธิ์ ต่ายทรัพย์ กัญญาณรัตน์ ไฝแดง ชชาติ อุทารสกุล

บันทึกข้อมูล : รัชชัย สุวรรณพงศ์ อาการน์ ต่ายทรัพย์ สมจิตต์ ยะเหลา

จัดส่ง : พรพิพพ์ นามคำ

สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ : 0-2561-2825, 0-2940-6864 โทรสาร : 0-2579-4406

พิมพ์ที่ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อรุณการพิมพ์ โทรศัพท์ : 0-2282-6033-4