

ข่าวประจำวันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม พ.ศ.2558

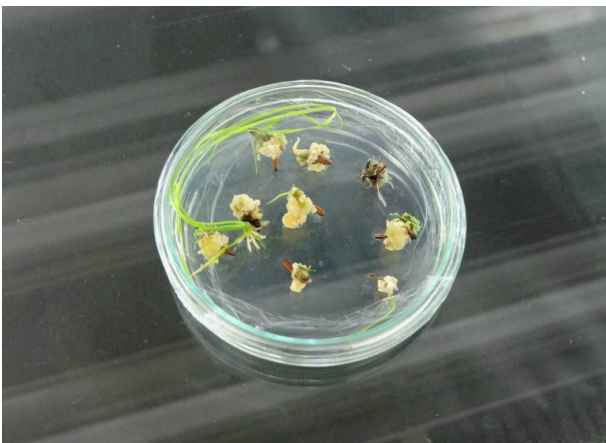
ข่าวจากหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ

สเต็มเซลล์...ข้าวมันปู จากหลักร้อยสู่หลักหมื่น



สเต็มเซลล์...คำนี้นับวันเราจะได้ยินกันบ่อยขึ้น และหลายคนคงนึกไปถึงการเพาะเลี้ยงเซลล์ต้นกำเนิดใหม่ไปทดแทนเซลล์เก่าที่ชำรุดเพื่อรักษาโรคให้มนุษย์ แต่สเต็มเซลล์ไม่ได้มีเฉพาะเซลล์มนุษย์ ในพืชก็ทำได้ ในต่างประเทศทำกันมานานแล้ว...วันนี้บ้านเราไม่น้อยหน้า เอาข้าวมาทำสเต็มเซลล์

“นักวิทยาศาสตร์ต่างประเทศมีการทำสเต็มเซลล์จากแอปเปิ้ล องุ่น รวมทั้งมะเขือเทศ มาใช้ในการผลิตเครื่องสำอาง เพื่อให้มีสรรพคุณต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันแก้ไขผิวเสื่อมสภาพ และลดรอยเหี่ยวย่น”



ดร.นิสากร แสงวัน สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ผู้ได้รับโจทย์จากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ให้ศึกษาความเป็นไปได้ในการนำข้าวมาสกัดสเต็มเซลล์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไทย บอกว่า ปัจจุบันวงการเครื่องสำอางได้นำสเต็มเซลล์จากพืชมาเป็นส่วนผสมในครีมสเต็มเซลล์ ชีรัมสเต็มเซลล์เพื่อช่วยกระตุ้นฟื้นฟูผิวให้อ่อนเยาว์เหมือนเด็กได้เร็วขึ้น โดยเฉพาะในสวิตเซอร์แลนด์ ฝรั่งเศส เกาหลี ญี่ปุ่น แหล่งผลิตสเต็มเซลล์จากพืชที่ขายกันในราคา กก.ละ 20,000 บาท ส่วนไทยยังไม่เคยมีใครศึกษาเรื่องนี้เลย

นับเป็นเรื่องท้าทาย ดร.นิสากร ต้องเริ่มจากนำข้าวสารพัดสายพันธุ์ที่มีในบ้านเรา มาเพาะเลี้ยงเซลล์ต้นกำเนิดเพื่อทดสอบประสิทธิภาพสเต็มเซลล์จากข้าวพันธุ์ไหนมีฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระและช่วยกระตุ้นให้เซลล์ผิวหนังของมนุษย์สร้างเซลล์ใหม่แทนเซลล์เก่าที่เสื่อมโทรมได้ดีและมากที่สุด ในที่สุดได้คำตอบ...เซลล์ต้นกำเนิดจากข้าวมันปู มีสารสำคัญมากกว่าข้าวพันธุ์อื่นๆ



กระบวนการเพาะเลี้ยงเซลล์ต้นกำเนิดจากข้าวมันปูจึงเริ่มขึ้นอย่างจริงจัง ด้วยการนำข้าวที่เก็บเกี่ยวจากแปลงนา นำมาสีกะเทาะเปลือกออกให้เสร็จภายใน 3 วัน เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความสดใหม่ เซลล์สำคัญยังมีชีวิต และเมล็ดข้าวสารที่นำมาเพาะเลี้ยงสเต็มเซลล์ ต้องเป็นเมล็ดสมบูรณ์ไม่แตกหรือหัก จมูกข้าวอยู่ครบ...ถึงจะได้เมล็ดข้าวที่มีเซลล์สมบูรณ์ 100 เปอร์เซ็นต์

จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อ เลี้ยงในอาหารวุ้นฮอร์โมน KD 24D (อาหารสำหรับเพาะเลี้ยงเซลล์พืช) ทุกขั้นตอนต้องรักษาความสะอาด ไม่อย่างนั้นการเลี้ยงเซลล์จากข้าวจะไม่สำเร็จ...กระทั่งเมล็ดข้าวกลายเป็นแคลลัส ซึ่งมีลักษณะเป็นเซลล์เล็กๆ เกาะรวมกันเป็นปุย จากนั้นจึงเอาไปขยายต่อเพื่อให้เซลล์ต้นกำเนิดมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น

เซลล์นี้แหละ “สเต็มเซลล์ข้าวมันปู” ...นำไปตรวจวิเคราะห์ มีสารในกลุ่มอะมิโนแอซิด กรดฟีนอลิก มีประโยชน์ช่วยให้ผิวคนเราดูดีขึ้นริ้วรอยลดลง ผิวเนียนช่วยกระตุ้นเซลล์ผิวให้สร้างใหม่ได้เร็วขึ้น และทำให้ผิวเนียนนุ่มเหมือนกับผิวเด็ก

ข้าวมันปู 1 กก. ราคา 100 บาท เมื่อนำมาสกัดเพาะเลี้ยงจะได้เซลล์ต้นกำเนิด 3 กก. คิดตัวเลขกลมๆ สนนราคาปาเข้าไป 60,000 บาทเท่านั้นเอง

เพ็ญพิชญา เตียว

ข่าวจากหนังสือพิมพ์คมชัดลึก

งานปรับปรุงพันธุ์ต้องฝันให้ใหญ่สุดสำเร็จนักวิจัย(ข้าวโพด)มือหนึ่ง'ดร.ทวีศักดิ์ ภูหล้า' :
คมคิดจิตอาสา สุรัตน์ อัดตะ เรื่องและภาพ



“งานปรับปรุงพันธุ์หรือเอสเอ็มอีนั้นต้องฝันให้ยิ่งใหญ่ จะทำได้หรือไม่ ต้องพยายาม” คำกล่าวสั้นๆ แต่ได้ใจความของนักปรับปรุงสายพันธุ์ข้าวโพดมือหนึ่งของเมืองไทยในยุคนี้ “ดร.ทวีศักดิ์ ภูหล้า” บอสใหญ่แห่งสวีสิตส์ ผู้ริเริ่มธุรกิจเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดหวานลูกผสมในประเทศไทย ส่งให้บริษัทค้าเมล็ดพันธุ์ยักษ์ใหญ่ระดับโลกมาอย่างยาวนาน

ทวีศักดิ์ ถือเป็นคนแรกๆ ในเมืองไทยที่มาจับงานวิจัยข้าวโพด เมื่อเกือบ 40 ปีที่แล้ว ก่อนหน้านี้มีเพียง ศ.ดร.สุจินต์ จินายน เท่านั้น (ปัจจุบันเป็นอธิการบดีมหาวิทยาลัยนเรศวร) นักปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดที่มีชื่อเสียง ในฐานะผู้คิดค้นข้าวโพดลูกผสมสุวรรณ 1 จนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในเวลาต่อมา

“ด้วยเหตุผลเดียวต้องกลับมาสอนพันธุศาสตร์ในประเทศไทย ณ วันนั้นสาขาพันธุศาสตร์เป็นสาขาที่ขาดแคลนมาก แล้วนักปรับปรุงพันธุ์ที่บ้านเราก็มองไม่ค่อยเห็น ตอนนั้นก็มิดร.สุจินต์ (จินายน) ดร.สุทัศน์ (ศรีวัฒนพงษ์) ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของนักวิจัยต่างชาติ”

หลังจบปริญญาตรีปฐพี คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จากนั้นก็สอบชิงทุนอัสเวสต์ เซ็นเตอร์ไปศึกษาต่อในระดับปริญญาโทด้านฟิสิกส์ที่มหาวิทยาลัยฮาวาย สหรัฐอเมริกา ก่อนย้ายมาเรียนด้านปรับปรุงพันธุ์พืช จบปริญญาเอกมหาวิทยาลัยเดียวกัน

“พอไปเรียนได้เทอมเดียวเขาก็ให้เรียนปริญญาเอกเลย เพราะว่าปีนั้นมีนักเรียนปริญญาโทประมาณ 10 กว่าคน แล้วอเมริกันนั้นจะมีเงื่อนไขว่าทดลองเรียน พอทดลองเรียนไปได้เทอมเดียวก็มีการสอบควอลิฟาย ปีนั้นที่ฮาวายผมได้คะแนนสูงสุด เขาก็เลยให้เรียนเอกเลย ผมเป็นคนไม่จบปริญญาโท มีแค่ปริญญาตรีกับปริญญาเอก จบปี 1977 ก็ไปใช้ทุนเป็นอาจารย์ที่คณะวิทย์ ม.สงขลานครินทร์”

ทว่าดวงไม่สมพงษ์กับวิชาชีพอาจารย์ หลังสอนได้เพียงแค่สองอาทิตย์ก็ต้องลาออก เนื่องจากผู้บริหารมอบหมายวิชาให้สอนไม่ตรงกับสาขาที่ร่ำเรียนมา ก่อนย้ายมาเป็นอาจารย์ที่ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขนในช่วงสั้นๆ

จากนั้นก็ลาออกมารั้งตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายวิจัย รับผิดชอบภาคพื้นเอเชีย-แปซิฟิก บริษัท ไพโอเนีย ไฮ-เบรด (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายเมล็ดพันธุ์โพดที่ใหญ่ที่สุดในโลก มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่สหรัฐอเมริกา หลังไปประจำอยู่ที่ฟิลิปปินส์ประมาณ 13 ปี ก่อนถูกบังคับให้ลาออกแล้วมาตั้งบริษัทของตัวเองในปี 1991 ภายใต้ชื่อ บริษัท สวิทชีดส์ จำกัด เพื่อทำการวิจัยเมล็ดพันธุ์และปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดอย่างจริงจัง โดยเน้นข้าวโพดหวานโดยเฉพาะ

“ตอนนั้นอายุเกือบ 40 ปี ก็ล่องลอยอยู่พักหนึ่ง ทำให้เข้าใจชีวิตของคนไม่มีงานทำ ก็มีผู้ใหญ่หลายท่านแนะนำให้เราไปทำงานอื่นที่ใช้ภาษาอังกฤษหรือสอนหนังสือ แต่ก็ได้ตอบท่านเหล่านั้นไปว่า ไม่ทำอย่างอื่นหรอก จะทำข้าวโพดนี่แหละ ให้รู้ไปว่าจะอดตายกับข้าวโพด ที่คิดเช่นนั้นก็เพราะว่าเราทำงานอยู่กับข้าวโพดมาตลอด 18 ปี ถ้าทำเรื่องข้าวโพดไม่รอดแล้วไปทำอย่างอื่นจะรอดได้อย่างไร”

ระหว่างปี 1980-1990 นั้นถือเป็นช่วงที่ประเทศไทยกำลังเริ่มใช้พันธุ์ข้าวโพดลูกผสมซึ่งให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์ผสมเปิด โดยผู้ที่คุมธุรกิจเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดลูกผสมในประเทศไทยตอนนั้นเป็นบริษัทเมล็ดพันธุ์รายใหญ่ระดับโลกทั้งสิ้น

อาจกล่าวได้ว่าพันธูกรรมของธุรกิจเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดไร้ที่มีมูลค่ากว่า 2,000 ล้านในขณะนั้นอยู่ในกำมือบริษัทต่างชาติโดยสิ้นเชิง เมื่อคิดได้เช่นนั้นเขาก็เลิกทำข้าวโพดไร้หันมาปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดหวานแทน ซึ่งข้าวโพดหวานนี้ขณะนั้นยังไม่มีใครสนใจ มีนักวิชาการ อาจารย์และบริษัททำเมล็ดพันธุ์จำหน่ายอยู่บ้าง แต่เป็นพันธุ์ผสมเปิดและไม่มีการพัฒนาพันธุ์อย่างจริงจัง

เมื่อเริ่มทำข้าวโพดหวานก็มีเสียงพูดในวงการว่า “ดร.ทวีศักดิ์ สงสัยจะบ้า ใครจะไปซื้อเมล็ด” แต่ความคิดเขาในตอนนั้นขอทำแค่อยู่รอดก็พอ หลังเริ่มงานปรับปรุงพันธุ์ได้เพียง 2 ฤดู จึงรวบรวมเมล็ดพันธุ์ ภายใต้ชื่อข้าวโพดหวาน ATS1 จากนั้นเอาไปให้เกษตรกรทดลองปลูก เมื่อผลผลิตออกมาปรากฏว่าฝักเล็กเกินไป รสชาติไม่อร่อย

จากนั้นได้มุ่งมั่นพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ต่อไปจนได้ข้าวโพดหวาน ATS2 พร้อมขยายงานวิจัยพัฒนาพันธุ์ให้มากยิ่งขึ้น ขณะเดียวกันมีการสร้างเครือข่ายข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง ซึ่งเป็นธุรกิจที่เกิดขึ้นใหม่ เพราะการกำเนิดของพันธุ์ ATS2 จนผู้ซื้อต่างประเทศเริ่มให้ความมั่นใจต่อคุณภาพข้าวโพดหวานจากประเทศไทยและความสามารถในการผลิต จนกล่าวได้ว่าประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมข้าวโพดหวานของโลกที่สามารถผลิตได้และซื้อได้ทั้งปี

ความสำเร็จของอุตสาหกรรมข้าวโพดหวานเกิดจากความร่วมมือที่ลงตัวของเกษตรกร ผู้รวบรวมผลผลิต โรงงานแปรรูปอาหารและบริษัทเมล็ดพันธุ์ ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อยกระดับผลผลิตของเกษตรกร ซึ่งทำได้จาก 1 ต้นต่อไร่เป็น 4 ต้นต่อไร่ในปี 2556 นับเป็นความสำเร็จที่เขาภาคภูมิใจ

“อยากให้ทุกคนนึกถึงข้าวโพด นึกถึงเรา” เป็นสโลแกนที่ทวีศักดิ์ท่องขึ้นใจอยู่ตลอดเวลา เมื่อธุรกิจพันธุ์ข้าวโพดหวานเริ่มมีรายได้เข้ามาพออยู่ได้ จึงเริ่มปรับปรุงพันธุ์ลูกผสมข้าวโพดเหนียว โดยมีบริษัท ชินเจนทา (ประเทศไทย) จำกัด ดูแลการผลิตและจำหน่าย ภายใต้ชื่อ WAX22 ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวโพดเหนียวลูกผสมพันธุ์แรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แล้วพัฒนามาเป็นพันธุ์ WAXX44 ไปจำหน่ายในเวียดนาม จากนั้นก็หันมาทุ่มเทให้งานวิจัยสร้างพันธุ์ชุดใหม่คือพันธุ์ชาวม่วงแท้หรือ SweetWax254 ซึ่งปัจจุบันปลูกกันมากในทางภาคอีสานและสปป.ลาว

“ผมเริ่มธุรกิจจากไม่มีเงิน ก็เริ่มทำข้าวโพดหวานหาเงินเอาเงินจากข้าวโพดหวานมาทำข้าวโพดเหนียว ข้าวโพดหวานปีนี้ (2558) ขายอยู่ 4 สายพันธุ์ มีหวาน 54 หวาน 56 หวาน 1351 และหวาน 57 ส่วนข้าวโพดเหนียวมี 2 สายพันธุ์คือชาวม่วง 254 กับชาวนเหนียวแดง ข้าวโพดเหนียววันนี้ชินเจนทาเป็นคนขาย ประมาณ 80 ตัน/ปี ส่วนอีส์ท์ เวสต์ ซีดอยู่ที่ 200-300 ตันต่อปี” ทวีศักดิ์เผยข้อมูล พร้อมยอมรับว่า ธุรกิจเมล็ดพันธุ์พืชนั้นจะต้องใช้เวลาในการทดสอบพันธุ์และการขยายตัวของตลาด อาจไม่รวดเร็วเหมือนบางอุตสาหกรรม

กล่าวสำหรับดร.ทวีศักดิ์ ภูหล้า ที่คร่ำหวอดอยู่กับการปรับปรุงพันธุ์พืชมาค่อนข้างชีวิต แม้วันนี้เลยผ่านวัยเกษียณมาหลายปีแต่ก็ยังทุ่มเทงานวิจัยเพื่อความสุขของเกษตรกรที่ได้ใช้ข้าวโพดพันธุ์ดี มีผลผลิตต่อไร่สูง พร้อมวาดฝันอนาคตไว้ที่โรงเรียนเกษตรกรข้าวโพดหวานเพื่อเป้าหมายที่ทำทายคือทำอย่างไรให้เกษตรกรรวย

ย้อนอดีต“ข้าวโพด”ในประเทศไทย

ไม่เป็นทราบแน่ชัดว่าบรรพบุรุษของไทยเรารู้จักปลูกข้าวโพดมาตั้งแต่เมื่อใด ถึงแม้จะค้นคว้าบางท่านสันนิษฐานว่าได้รับข้าวโพดมาจากอินเดีย แต่ก็ยังไม่มีหลักฐานยืนยันแน่ชัด มีแต่เอกสารเก่าแก่ที่พบเป็นจดหมายเหตุของลูนแบร์ (Monsieur De La Loubere) ชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาเมืองไทยในสมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราชระหว่างปี 2230-2231 โดยได้เขียนไว้ว่า “คนไทยปลูกข้าวโพดแต่ในสวนเท่านั้น และต้มกินหรือเผากินทั้งฝักโดยมิได้ปอกเปลือกหรือกะเทาะเมล็ดเสียก่อน” ต่อมามีการบุกเบิกแนวใหม่ของการกลีกรรรมในประเทศไทย ม.จ.สิทธิพร กฤดากร อดีตอธิบดีกรมเพาะปลูก (กรมวิชาการเกษตรในปัจจุบัน) ซึ่งได้ลาออกไปทำฟาร์มส่วนตัวที่ต.บางเบิด อ.บางสะพานน้อย จ.ประจวบคีรีขันธ์ ในปี 2463 จึงได้ทดลองสั่งพันธุ์ข้าวโพดไรซ์นิตหัวบุบ (dent corn) จากสหรัฐอเมริกา และทดลองปลูกเป็นครั้งแรกในประเทศไทยจำนวน 2 พันธุ์ คือ พันธุ์นิโคลสันเยลโลเดนด (เมล็ดสีเหลือง) และพันธุ์เม็กซิกกันจู (เมล็ดสีขาว) โดยได้ทดลองปลูกที่ฟาร์มบางเบิดเพื่อใช้เมล็ดเลี้ยงไก่ไข่ขายส่งตลาดกรุงเทพฯ และเลี้ยงสุกรขายตลาดปีนัง นอกจากนี้ยังได้ส่งไปขายเป็นอาหารไก่ในประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย อย่างไรก็ตามมีการรายงานไว้ว่าข้าวโพดทั้ง 2 พันธุ์นี้เจริญเติบโตได้ดีมาก ต่อมาหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ปี 2486 ปริมาณการปลูกข้าวโพดได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในระยะหลังจากปี 2498 เป็นต้นมา เนื้อที่และผลผลิตของข้าวโพดเพิ่มขึ้นหลายร้อยเท่าและในปี 2508 นับว่าเป็นปีที่ประเทศไทยผลิตผลข้าวโพดได้เพิ่มขึ้นถึงระดับ 1 ล้านเมตริกตันและผลผลิตยังเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนถึงปัจจุบัน

ที่มา:โครงการสารานุกรมไทยฯ

ภาคเกษตรไทยเตรียมพร้อม

ทำกินถิ่นอาเซียน : ภาคเกษตรไทยเตรียมพร้อม : โดย...อาหมัด เบ็ญอาหวั

คมชัดลึก



นับจากนี้ไปอีก 6 วันข้างหน้า กลุ่มประเทศสมาชิกในอาเซียนกำลังจะเป็นตลาดและฐานการผลิตเดียว ที่สามารถเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน คนงานที่มีฝีมือ และเงินทุนภายในอาเซียนได้อย่างเสรี ภายใต้เงื่อนไขในการรวมตัวของกลุ่มประเทศในอาเซียนจะเป็นหนึ่งเดียว ภายใต้กรอบประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน หรือเออีซี

ทุกประเทศเชื่อว่าจะมีการเตรียมพร้อมกันแล้ว ในส่วนของประเทศไทย ภาคการเกษตรนั้น พล.อ.ฉัตรชัย สาริกัลยะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศก่อนหน้านี้ชัดเจนแล้วว่า ได้เตรียมความพร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยดำเนินการตามเป้าหมายประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในการเป็นตลาด และฐานการผลิตเดียวกัน ซึ่งมีการดำเนินการแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ 1.ตามพันธกรณีของประชาคมอาเซียน เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย (เออีซี บลูพริ้นท์) 2.ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดเพิ่มเติม

เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย 2 ประเด็นหลัก คือ 1.การลดภาษีและขยายโควตาสินค้าเกษตร ซึ่งดำเนินการร่วมกับกระทรวงพาณิชย์เสร็จเรียบร้อยแล้ว 2. การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ซึ่งดำเนินการตั้งแต่ปี 2551-2558 จำนวน 23 รายการ ได้ดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้ว คือ มาตรฐานสินค้าพืชสวน ที่ได้มาตรฐาน ASEAN GAP (ASEAN Good Agriculture Practice (การทำเกษตรที่ดี)

ในส่วนภายในประเทศเราเอง ได้ออกกฎกระทรวงเกษตรฯ เพื่อกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่องหลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลไม้มัดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เป็นมาตรฐานบังคับฉบับแรกของประเทศไทย ที่กระทรวงเกษตรฯ ประกาศบังคับใช้ เพื่อควบคุมกระบวนการมัลเฟอร์ไดออกไซด์สำหรับผลไม้ เช่น ลำไย ลิ้นจี่ โดยจะเริ่มมีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 4 พฤษภาคม 2559 เป็นต้นไป

ทั้งนี้ เนื่องจากปัจจุบันมีการใช้กระบวนการผลไม้มัดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์อย่างแพร่หลาย เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ให้คงความสดและสามารถวางจำหน่ายในตลาดได้นานขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งลำไย ทำให้มีโอกาสที่สารชนิดนี้จะตกค้างเกินค่ามาตรฐาน อาจจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องเร่งควบคุมกระบวนการเพื่อไม่ให้มีปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างเกินกว่าข้อกำหนดตามกฎหมาย เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ และยังสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัยของผลไม้ไทยด้วย

ฉะนั้นผู้ประกอบการโรงรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทุกขนาด ทั่วประเทศกว่า 110 แห่ง ต้อง
เร่งปรับตัวและเตรียมพร้อมรองรับการบังคับใช้มาตรฐานนี้ โดยผู้ประกอบการ โรงรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์
ผู้นำเข้าและผู้ส่งออกผลไม้ ที่มีการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะต้องยื่นขออนุญาตกับสำนักงานมาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ หรือมกอช.ก่อน เช่นเดียวกันกับโรงรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ต้องการ
ตรวจรับรองจากกรมวิชาการเกษตร หรือหน่วยตรวจ/หน่วยรับรองเอกชนที่ส่วนราชการรับรอง ให้แล้ว
เสร็จภายในวันที่ 4 พฤษภาคม 2559 นี้

ขณะที่ ดุจดเดือน ศตะนาวิน เลขาธิการ มกอช.ก็ฝากย้ำมาว่า ผู้นำเข้าและผู้ส่งออกผลไม้
โดยเฉพาะลำไย ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน โดยเฉพาะโรงรม ห้องรม ระบบบำบัดก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์
รวมถึงเครื่องมือและอุปกรณ์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและหลักปฏิบัติ ต้องเร่งปรับปรุงให้ได้ตามมาตรฐาน
ที่กำหนดด้วย ที่สำคัญต้องมีกระบวนการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์อย่างถูกต้องและถูกวิธี โดยเฉพาะโรงรม
ลำไยสด ที่ต้องดำเนินการให้เสร็จตามกฎหมาย เพื่อรองรับผลผลิตที่จะออกสู่ตลาดในรอบกลางปี 2559
ซึ่งจะทำให้การส่งออกลำไยสดเกิดความคล่องตัว และไม่มีปัญหาตรวจพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างเกิน
ค่ามาตรฐานที่กำหนดไว้หน้าครับ