

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ แนวหน้า

ฉบับวันพฤหัสบดีที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2563

‘ແຫນແດງ’คว่ำแชมป์ปุ๋ยพืชสดให้ธาตุอาหารสูง

กรมวิชาการเกษตร หนุนเกษตรกรใช้ແຫນແດງแห้งทดแทนปุ๋ยเคมีในแปลงพืชผัก ซึ่งให้ธาตุไนโตรเจนสูงกว่าพืชตระกูลถั่ว ชูเป็นพืชหมัศจรรย์ตอบโจทย์เกษตรกรครบวงจร เข้าทางเกษตรกรอินทรีย์ นำไปผสมกับวัสดุปลูกช่วยต้นกล้าโตไว แถมเป็นแหล่งโปรตีนชั้นดีเหมาะเป็นอาหารสัตว์ ช่วงแล้งขาดแคลนหญ้า

นางสาวเสริมสุข สลักเพ็ชร์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรเปิดเผยว่า แຫນແດງเป็นพืชชนิดหนึ่งที่ถูกนำมาใช้เป็นปุ๋ยพืชสดผลิตพืช เนื่องจากใบของແຫນແດງมีโพรงใบซึ่งมีสารสีเขียวแกมน้ำเงินชนิดที่ตรึงไนโตรเจนอาศัยอยู่ เมื่อนำมาวิเคราะห์ธาตุอาหารพบมีไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบสูงถึง 5% ขณะที่ปุ๋ยพืชสดตระกูลถั่วมีธาตุอาหารไนโตรเจนประมาณ 2.5-3% เท่านั้น ดังนั้น แຫນແດງจึงเปรียบเสมือนโรงงานผลิตปุ๋ยไนโตรเจนทางชีวภาพที่ใช้ทดแทนหรือลดใช้ปุ๋ยเคมีได้อย่างมีประสิทธิภาพ และยังช่วยเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้ดินด้วย โดยกองวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร ได้ปรับปรุงพันธุ์ແຫນແດງสายพันธุ์อะซอลล่า ไมโครพินล่า ซึ่งให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์พื้นเมืองถึง 10 เท่า และสามารถขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็วภายใน 30 วัน ให้ผลผลิตແຫນແດງสดถึง 3 ตัน/ไร่ และสามารถตรึงไนโตรเจนได้ถึง 5-10 กิโลกรัม/ไร่ โดยหลังจากແຫນແດງย่อยสลายจะปลดปล่อยธาตุอาหารออกมาให้พืชได้อย่างรวดเร็ว

อธิบดีกรมวิชาการเกษตรกล่าวว่า ที่ผ่านมาແຫນແດງถูกนำมาใช้ประโยชน์เป็นปุ๋ยพืชสดเฉพาะในข้าวเพียงพืชเดียวเท่านั้น นักวิจัยจึงมีแนวคิดต่อยอดนำແຫນແດງไปใช้ประโยชน์กับพืชอื่นให้หลากหลายชนิดมากขึ้นประกอบกับมีกระแสส่งเสริมเพิ่มพื้นที่การทำเกษตรอินทรีย์ แຫນແດງจึงเข้ามามีบทบาทสำคัญที่ตอบโจทย์ทำเกษตรอินทรีย์ เพราะใช้ทดแทนปุ๋ยเคมีได้อย่างมีประสิทธิภาพจึงเริ่มทดสอบนำແຫນແດງสดไปตากแดดให้แห้งเพื่อนำไปใช้กับพืชผัก เพราะหากใช้ແຫນແດງสดต้องใช้ปริมาณมากพืชจึงจะได้รับธาตุอาหารที่เพียงพอ โดยเมื่อนำແຫນແດງแห้งไปตรวจวิเคราะห์ธาตุอาหาร ปรากฏว่ามีคุณสมบัติไม่แตกต่างจากແຫນແດງสด และยังใช้ແຫນແດງแห้งในปริมาณน้อยกว่าการใช้ແຫນແດງสด

จากผลการทดลองนำແຫນແດງแห้งไปใช้กับพืชผักกินใบเช่น คะน้า กวางตุ้ง และผักสลัด โดยนำมาคลุกกับดินหรือรองก้นหลุม1 กำมือ โดยไม่ใช้ปุ๋ยเคมี พบว่าให้ผลผลิตทั้งปริมาณและคุณภาพเป็นที่น่าพอใจ จึงเหมาะสมมากสำหรับผลิตพืชผักอินทรีย์ ที่สำคัญช่วยลดต้นทุนการผลิต เนื่องจากเกษตรกรสามารถผลิตและขยายพันธุ์ແຫນແດງไว้ใช้ได้เอง โดยมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำมาก โดยແຫນແດງแห้ง 1 2 ตารางเมตร ซึ่งเมื่อเทียบกับปุ๋ยยูเรียແຫນແດງแห้ง 1 กิโลกรัม มีปริมาณธาตุอาหารเท่ากับปุ๋ยยูเรีย ประมาณ 100 กรัม (1 ชีด)

ที่ผ่านมากรมวิชาการเกษตรสนับสนุนแม่พันธุ์ແຫນແດງและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงແຫນແດງในบ่อแม่พันธุ์ สำหรับให้เกษตรกรนำไปเพาะเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์เอง ซึ่งวิธีเพาะเลี้ยงทำได้ง่ายโดยทำบ่อเพาะเลี้ยงแม่พันธุ์ແຫນແດງ 2-3 บ่อ เพื่อให้เพียงพอต่อการนำไปขยายพันธุ์ต่อในบ่อขยายที่มีขนาดใหญ่ขึ้น โดยແຫນແດງใช้เวลาขยายพันธุ์จนเต็มบ่อประมาณ 1-2

สัปดาห์ และจะเจริญเติบโตขยายตัวไปได้เรื่อยๆ เกษตรกรจึงผลิตได้ตลอดไม่มีวันขาดแคลน รวมทั้งยังสามารถเก็บแหนแดงแห้งใส่กระสอบไว้ได้นานถึง 3 ปีโดยที่ธาตุอาหารยังอยู่ครบ

นอกจากนี้ แหนแดงแห้งยังผสมลงไปในวัสดุปลูกตั้งแต่เริ่มปลูกกล้าได้เลย โดยกล้าจะดูดซึมไนโตรเจนเข้าไปในรากพืชเมื่อนำกล้าลงแปลงปลูกพบว่าต้นกล้าที่ใช้แหนแดงผสมกับวัสดุปลูกสามารถเจริญเติบโตได้เร็วกว่าต้นกล้าที่ไม่ได้ใส่แหนแดง รวมทั้งยังสามารถนำแหนแดงไปใช้เป็นอาหารสัตว์ เช่น เป็ด ไก่ ห่าน ปลา วัว และสุกรได้ด้วย เพราะแหนแดงสดมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบสูงถึง 30% จึงเหมาะสมสำหรับเป็นแหล่งโปรตีนให้สัตว์ที่กินพืชเป็นอาหาร โดยเฉพาะในหน้าแล้งขาดแคลนหญ้า จะเห็นได้ว่าแหนแดงเป็นพืชมหัศจรรย์ที่มีประโยชน์ในการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรแบบครบวงจร

“ที่ผ่านมาเราอาจเคยได้ยินแต่การนำแหนแดงสดไปใช้ประโยชน์ในนาข้าว แต่วันนี้ได้พัฒนาต่อยอดและส่งเสริมการนำแหนแดงแห้งไปใช้ประโยชน์ให้พื้นที่ปลูกพืชผักโดยเฉพาะพื้นที่ทำเกษตรอินทรีย์ และในพื้นที่แห้งแล้ง โดยแหนแดงจะทำหน้าที่ดูดซับน้ำเอาไว้ให้พืช เนื่องจากแหนแดงแห้งสามารถซับน้ำได้ 300 เท่าของน้ำหนักตัว ที่สำคัญเกษตรกรสามารถเพาะเลี้ยงแหนแดงได้เองด้วยวิธีง่ายๆ ใช้ต้นทุนน้อยมากในการสร้างบ่อเพาะเลี้ยงแม่พันธุ์และบ่อขยายพันธุ์ เกษตรกรที่สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กองวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร โทรศัพท์ 0-2579-7523” อธิบดีกรมวิชาการเกษตร กล่าว

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ ไทยรัฐ

ฉบับวันพฤหัสบดีที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2563

คอลัมน์หน้ามองฟ้า เท้าหยั่งดิน : ความมั่นคงอาหารโลกหลังโควิด



สัปดาห์ที่ผ่านมา นาย António Guterres เลขาธิการสหประชาชาติ นายธนวรรช เทียนสิน ประธานคณะกรรมการความมั่นคงอาหารโลก (CFS) นาย Qu Dongyu ผู้อำนวยการใหญ่ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) นาย Gilbert Houngbo ประธานกองทุนระหว่างประเทศเพื่อพัฒนาเกษตรกรรม (IFAD) นาย David Beasley ผู้อำนวยการใหญ่โครงการอาหารโลก (WFP) และ นาง Henrietta Fore ผู้อำนวยการใหญ่ UNICEF ได้ร่วมกันแถลง รายงานสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการโลก ประจำปี 2563

ปัจจุบันโลกผลิตอาหารได้เพียงพอกับจำนวนประชากรโลก แต่ไม่ใช่ทุกคนที่สามารถเข้าถึงอาหารได้ 1 ใน 10 ของประชากรโลก ยังคงอยู่ในภาวะเสี่ยงสูงที่จะมีอาหารไม่เพียงพอ...ประชากรโลกกว่า 2 พันล้านคน มีโอกาสน้อยที่จะเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ประชากรกว่า 83-132 ล้านคน ได้รับอาหารไม่เพียงพอ เด็กเล็กอายุต่ำกว่า 5 ขวบ กว่า 144 ล้านคน อยู่ในสภาพแคระแกร็น และกว่า 47 ล้านคน อยู่ในสภาพอดอาหาร ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารได้ มีอาหารรับประทาน แต่คำถามคือกินอะไร มีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีคุณค่า

ทางโภชนาการหรือไม่ อาหารที่ดีต่อสุขภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ มีต้นทุนและมีราคาแพง ทำอย่างไรจึงจะถูกลง ต้องจัดการปรับเปลี่ยนระบบอาหารทั้งระบบ food supply chain...ผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ที่มีคุณค่า แต่เน่าเสียเร็ว เกิด food loss and food waste ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมีความสำคัญอย่างมาก

นายอนรรฆ เทียนสิน อัครราชทูต (ฝ่ายเกษตร) และผู้แทนถาวรไทยประจำสหประชาชาติ ณ กรุงโรม ในฐานะประธานคณะกรรมการอาหารโลก (CFS) กล่าวถึงผลกระทบของ COVID-19 ได้ตอกย้ำถึงปัญหาด้านความมั่นคงอาหารและโภชนาการของโลกให้เลวร้ายลงไปอีก...สะท้อนให้เห็นว่าระบบอาหารของโลกและระดับประเทศมีข้อบกพร่อง มีเป้าหมายร่วมกันในการร่วมยุติความหิวโหยและภาวะทุพโภชนาการในทุกรูปแบบ ดังนั้น ระบบอาหารจะต้องปรับเปลี่ยนให้มีการสร้างความสมดุลทั้งมิติทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม

ปัจจุบัน CFS ได้จัดทำแนวทางปฏิบัติเชิงนโยบายด้านระบบอาหารและโภชนาการ นโยบายด้านเกษตรเชิงนิเวศและนวัตกรรมภาคเกษตร เพื่อนำเข้าสู่การพิจารณารับรองในเดือนกุมภาพันธ์ 2564 รวมทั้งจะไปสู่การหารือในการปฏิรูประบบอาหารโลก ในระหว่างการประชุมสุดยอดระดับผู้นำด้านระบบอาหารโลก ในปี 2564

สะ-เล-เต

3 นวัตกรรมเจียไต๋ ต้อนรับนิวนอร์มอล



นายเทพวิทย์ เตียวสุรัตน์กุล ประธานคณะผู้บริหาร บริษัท เจียไต๋ จำกัด เผยว่า ด้วยปัจจุบันผู้บริโภคให้ความใส่ใจเรื่องความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมเป็นสิ่งสำคัญ การยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้คนจึงเป็นหนึ่งในพันธกิจของบริษัท ที่ให้ความสำคัญกับการคิดค้นสေးหาเทคโนโลยี นวัตกรรม ไม่ใช่แค่

แก้ปัญหาให้กับภาคเกษตรเท่านั้น บริษัทยังได้ต่อยอดธุรกิจใหม่สำหรับคนเมืองด้วยการนำเสนอ 3 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองการใช้ชีวิตในยุคนิวนอร์มอล

นวัตกรรมแรก ผลิตภัณฑ์ล้างผักและผลไม้ เจียไต๋ พิชชี พาวเดอร์ ใช้ล้างสารพิษกลุ่มยาฆ่าแมลงที่ตกค้างในผักและผลไม้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นนวัตกรรมเพื่อให้การรับประทานผักผลไม้เป็นเรื่องที่ปลอดภัย ไร้สารเคมี ที่การันตีด้วยรางวัลด้านนวัตกรรมระดับสากล อาทิ รางวัลชนะเลิศ เหรียญ



เงิน International Invention Innovation Competition in Canada-ICAN 2019 เพียงแค่ผสมในน้ำสะอาด จะทำลายโมเลกุลของสารเคมีจำพวกยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ให้สลายตัวอยู่ในรูปของสารไม่มีพิษ จึงปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



นวัตกรรมถัดมา สเปรย์ไอโซลเทค สูตรปราศจากแอลกอฮอล์ ที่ผ่านการคิดค้นและพัฒนาร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรค สามารถฆ่าเชื้อได้ทั้งไวรัสโคโรนา เชื้อไวรัสอื่นๆ เชื้อแบคทีเรีย และเชื้อรา ด้วยเทคโนโลยีฟิล์มเคลือบผิวสัมผัส จึงทำหน้าที่ยกเหมือนเกราะป้องกัน เชื้อโรคได้ยาวนาน สามารถ

ใช้พ่นโดยตรงกับผิวมือ แขน อวัยวะภายนอก พ่นด้านนอกและในของหน้ากากอนามัย รวมถึงพื้นผิวสัมผัสอื่นๆ ทั้งเฟซชีลด์ โทรศัพท์มือถือ เสื้อผ้า เพอร์นิเจอร์ ลูกบิดประตู รววจับ สุขภัณฑ์ ได้อย่างปลอดภัย

นวัตกรรมที่ 3 สเปรย์เย็นไอซ์เอสท์ เป็นสเปรย์ฉีดพ่นเพื่อความเย็นสบาย เย็นยาวนาน แม้ต้องอยู่ท่ามกลางอากาศร้อนระอุของไทย ด้วยเทคโนโลยี Menthol-Encapsulation ที่เก็บกักและค่อยๆ ปล่อยความเย็นสดชื่นอย่างต่อเนื่องยาวนาน สัมผัสความเย็นได้ทันทีที่ฉีดพ่น โดยไม่ทิ้งคราบไว้บนเสื้อผ้า ปลอดภัย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการคลายร้อน ทำนา ทำสวน หรือต้องอยู่กลางแจ้งเป็นเวลานาน