

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขที่ 113 ตำบล คลองหนึ่ง อำเภอ คลองหลวง จังหวัด ปทุมธานี 12120
โทร.02-664-6700 ต่อ 3324, 3329

พันธุ์ข้าวหอมชลสิทธิ์สร้างธุรกิจให้สหกรณ์การเกษตรผักไห่

วันที่ 16 สิงหาคม 2556 ไบโอเทค สวทช. นำคณะสื่อมวลชนเยี่ยมชมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการขยายพันธุ์ข้าวหอมชลสิทธิ์ ณ สหกรณ์การเกษตรผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา ซึ่งพื้นที่บริเวณนี้ ถูกใช้เป็นพื้นที่รองรับน้ำ หรือ “พื้นที่แก้มลิง” ดังนั้นจึงมีความเสี่ยงที่จะประสบปัญหาน้ำท่วมซึ่งเป็นเวลานาน ซึ่งเกิดผลกระทบต่อพื้นที่การเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นที่ปลูกข้าวที่ได้รับความเสียหายมากเมื่อประสบภาวะน้ำท่วม

ไบโอเทค โดยหน่วยปฏิบัติการค้นหาและใช้ประโยชน์ยีนข้าว (ความร่วมมือระหว่างไบโอเทคกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน) ได้พัฒนาข้าวหอมชลสิทธิ์ โดยใช้เทคนิคเครื่องหมายโมเลกุลในการคัดเลือกยีนทนน้ำท่วมและยีนควบคุมคุณภาพหุงต้ม ควบคู่กับการคัดเลือกพันธุ์แบบหนึ่งเมล็ดต่อต้น ข้าวหอมชลสิทธิ์มีคุณสมบัติเด่นที่สำคัญ คือ คุณภาพหุงต้มและมีกลิ่นหอมแบบข้าวขาวดอกมะลิ 105 ทนอยู่ใต้น้ำโดยไม่ตายได้ 2-3 สัปดาห์ ไม่ไวต่อช่วงแสงทำให้ปลูกได้มากกว่า 1 ครั้งต่อปี ให้ผลผลิตเฉลี่ย 800 กิโลกรัมต่อไร่

ไบโอเทคดำเนินโครงการถ่ายทอดการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมชลสิทธิ์จากระดับพันธุ์ขยายมาเป็นพันธุ์ระดับจำหน่ายให้กับเกษตรกรสมาชิกสหกรณ์การเกษตรผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา มาตั้งแต่ปี 2552 โดย คุณวิไลลักษณ์ นาครุ่งเรือง ผู้จัดการสหกรณ์การเกษตรผักไห่ กล่าวถึงความเป็นมาของไบโอเทคในการส่งเสริมให้สหกรณ์การเกษตรผักไห่ สามารถดำเนินธุรกิจข้าวหอมชลสิทธิ์ได้อย่างครบวงจร ว่า “คุณสมบัติ พลอยพานิชเจริญ นักวิชาการไบโอเทค ได้เดินทางเข้ามาพูดคุยกับคณะกรรมการสหกรณ์ว่า อยากให้ทางสหกรณ์ฯ มีการปรับเปลี่ยนนำเอาข้าวสายพันธุ์ใหม่ๆ ที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์ด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อให้เกษตรกรลดความสูญเสียที่จะต้องเสี่ยงกับสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ลดต้นทุนการผลิต ส่งผลให้เกษตรกรกินดีอยู่ดี และสหกรณ์ฯ มีความมั่นคงในอนาคต”

ด้วยคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวหอมชลสิทธิ์ และความมุ่งมั่นตั้งใจของสหกรณ์การเกษตรผักไห่ จำกัด ส่งผลให้สหกรณ์ฯ ได้รับคัดเลือกให้เป็นสหกรณ์ต้นแบบ ตามโครงการสหกรณ์ไทยสร้างสรรค์ (Creative CO-OP) ของกระทรวงพาณิชย์เป็นเจ้าภาพ เมื่อปี 2554 ซึ่งภายใต้โครงการนี้ สหกรณ์ฯ ได้รับการอบรมด้านการบริหารจัดการธุรกิจ จัดทำแผนธุรกิจและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ส่งผลให้สหกรณ์ฯ สร้างแบรนด์ “อ่อนหวาน” และออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่

คุณวิไลลักษณ์ กล่าวเสริมว่า “ปัจจุบันสหกรณ์ฯ มีแผนที่จะเพิ่มผลผลิต รวมถึงพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ซึ่งในปีนี้ สหกรณ์ฯ ได้ลงทุนสร้างโรงสีในพื้นที่เพื่อรองรับผลผลิตข้าวที่คาดว่าจะได้กว่า 3,000 ตัน โดยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีร่วมให้การสนับสนุนงบประมาณสำหรับสร้างโรงอบเพื่อลดความชื้นข้าว ซึ่งจะช่วยลดสูญเสียเนื่องจากข้าวไม่ได้คุณภาพ”

พร้อมกันนี้ ไบโอเทคสนับสนุนการสร้างองค์ความรู้การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) โดยเข้าไปจัดฝึกอบรมให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ โดยมุ่งหวังที่จะให้เกษตรกรได้ประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวเพื่อพัฒนาคุณภาพผลผลิตให้ดียิ่งขึ้น และปลอดภัยต่อการบริโภค พร้อมพัฒนาไปสู่การผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ในอนาคต นอกจากนี้ ไบโอเทค ร่วมกับเอ็มเทค ได้ทดสอบการนำเทคโนโลยีฟิล์มนาโนที่ผสมแร่ดินเหนียว (Nano

Clay) ที่สามารถคัดกรองออกซิเจนได้ มาใช้ในการบรรจุข้าวสาร “ข้าวอ่อนหวาน” เพื่อช่วยลดปัญหาการเกิดมอดข้าวสารและลดการเกิดกลิ่นเหม็นหืนขึ้นอีกด้วย

ข้าวอ่อนหวาน ผลิตและจัดจำหน่ายโดย สหกรณ์การเกษตรรฟกไข่ จำกัด มีวางจำหน่ายแล้วที่ บิ๊กซีซูเปอร์เซนเตอร์ สนใจสั่งซื้อหรือต้องการเป็นตัวแทนจำหน่าย ติดต่อได้ที่ สหกรณ์การเกษตรรฟกไข่ โทร. 0-3539-1167



คุณวิไลลักษณ์ นาครุ่งเรือง ผู้จัดการ สหกรณ์การเกษตรรฟกไข่ จ. พระนครศรีอยุธยา



โรงงานอบลดความชื้น กำลังการผลิต 160 ตัน/วัน ที่ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสนับสนุนงบประมาณในการจัดสร้าง



คุณสมศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ นักวิชาการไปโอเทคโนโลยีสำรวจแปลงปลูกข้าวหอมชลสิทธิ์



ข้าวอ่อนหวาน ผลิตและจัดจำหน่ายโดย สหกรณ์การเกษตรรฟกไข่ จำกัด

นางสาวอุดมรัตน์ วัฒนกุล
งานประชาสัมพันธ์ ไปโอเทคโนโลยี
โทร. 02-564-6700 ต่อ 3324
โทรสาร 02-564-6705
www.nstda.or.th, facebook