

**ผลิตภัณฑ์ "ปลาต้ม"** อาหารคู่ครัวคนไทย อันเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่บรรพบุรุษทิ้งไว้ให้ลูกหลานสืบทอดจนถึงปัจจุบัน อีกทั้งปัจจุบัน "ปลาต้ม" ยังจัดเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (โอท็อป) ในประเภทผลิตภัณฑ์อาหารหมัก แต่ด้วยการผลิตปลาต้มใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิม ทั้งผู้ประกอบการมักประสบปัญหาการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความสะดวกความปลอดภัยทางสุขอนามัยอีกด้วย

เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิต กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (มมส.) ได้จัดประชุมและอบรมเชิงปฏิบัติการ "โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มสู่การรับรอง"



**รศ.ดร.อนุชิตา** เล่าว่า โครงการได้รับการสนับสนุนกิจการการให้บริการแก่ชุมชนอย่างต่อเนื่อง ตามพันธกิจหลักของ มมส. นอกเหนือจากการเรียนการสอน และการวิจัย การดำเนินงานในโครงการ ถือเป็นการส่งเสริมให้เกิดการบูรณาการทางวิทยาศาสตร์ในหลายสาขา ช่วยพัฒนา



ดร.สุมลวรรณ ชุ่มเชื้อ

# มมส.ยกระดับ 'ปลาต้ม'

## อาหารท้องถิ่นสู่มาตรฐานสากล



รศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม, สุมาลี ทั้งพิทยกุล และรุ่งกัท พิลเยี่ยม

มาตรฐานในพื้นที่จังหวัดยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์ และร้อยเอ็ด" ขึ้น เมื่อวันที่ 13 มีนาคม ที่ผ่านมา ที่โรงแรมเดอะกรีนปาร์ค อ.เมือง จ.ยโสธร โดยมี "สุมาลี ทั้งพิทยกุล" รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานเปิดงานและแถลงข่าว ร่วมกับ "รศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม" คณบดีคณะเทคโนโลยี มมส. และ "รุ่งกัท พิลเยี่ยม" พัฒนาการ จ.ยโสธร

คุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ได้มาตรฐานสากล และเป็นโจทย์วิจัยพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในอนาคต

ด้าน **สุมาลี** เล่าเสริมว่า กรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้ความสำคัญการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีส่งชุมชน เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ สอดคล้องตามยุทธศาสตร์ของประเทศ เป็นการนำองค์ความรู้

จากห้องปฏิบัติการเข้ามาช่วยแก้ปัญหาชุมชน ปรับเปลี่ยนการทำงานของนักวิทยาศาสตร์จากห้องปฏิบัติการให้ลงพื้นที่เข้าถึงประชาชน ได้รับฟังปัญหาและได้ช่วยแก้ไขปัญหาให้ประชาชนได้ตรงตามความต้องการมากยิ่งขึ้น

"ได้เริ่มดำเนินงานในหลายด้าน ได้แก่ การพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าโอท็อปให้ได้มาตรฐาน การทดสอบและเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค การตรวจสอบคุณภาพสินค้าเพื่อการส่งออก การแก้ไขปัญหาสารปนเปื้อนในน้ำ เช่น การอุปโภคบริโภค ที่มีผลต่อสุขภาพ" สุมาลี กล่าว

ทางด้านการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าโอท็อปให้ได้มาตรฐาน กรมวิทยาศาสตร์บริการมีบทบาทพัฒนากระบวนการผลิตให้สินค้าโอท็อปมีคุณภาพและความปลอดภัย มุ่งพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน (มฟช.) จะทำให้เกิดประโยชน์ต่อกลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน เมื่อได้รับการรับรองมาตรฐาน ทำให้เพิ่มมูลค่า มีรายได้เพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด และปลอดภัย ทำให้มีสุขภาพแข็งแรง ซึ่งเป็นเป้า





หมายนำวิทยาศาสตร์ลงสู่ชุมชนสามารถแก้ไข ปัญหาฯ ให้แก่ประชาชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

ส่วน **รองก็** กล่าวเสริมว่า โครงการบริการ วิชาการที่ทำให้เกิดประโยชน์โดยตรงต่อชุมชนผู้ ผลิตผลิตภัณฑ์พื้นเมืองแล้ว ยังจะเป็นประโยชน์ ต่อผู้บริโภคโดยทั่วไป ที่จะได้บริโภคผลิตภัณฑ์ ที่สะอาดและปลอดภัย เกิดการบูรณาการความ ร่วมมือกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ทั้ง อุตสาหกรรมจังหวัด กระทรวงอุตสาหกรรม ผู้ดูแลผลิตภัณฑ์ชุมชน สาธารณสุขจังหวัด กระทรวงสาธารณสุข ผู้ดูแลมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อาหารและยา และพัฒนาชุมชน กระทรวง มหาดไทย ผู้ดูแลสินค้าโอท็อป เพื่อให้เกิดการ พัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกให้ได้มาตรฐานการ ผลิต

ขณะที่ **ดร.สุเมศวรรม ชุ่มเชื้อ** ในฐานะ ผู้เชี่ยวชาญและนักวิจัยจาก มมส. กล่าวว่า มีประสบการณ์ ทำโครงการวิจัย “การพัฒนา กระบวนการผลิตพลาสติกให้ได้

มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร โดยใช้กล้าเชื้อบริสุทธิ์” (พลาสติกไบโอ) จนทำให้ ผู้ประกอบการ “พลาสติกแมริน” ซึ่งเป็นผู้ผลิตพลาสติกรายใหญ่ ใน จ.ยโสธร ได้รับการรับรอง

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและยาหรือ ออย. และ ทำให้ผู้ประกอบการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้ อย่างเป็นรูปธรรม ดีใจที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ รวมทั้งหน่วยงานราชการต่างๆ เล็งเห็นความ สำคัญของชุมชนจนเกิดโครงการดังกล่าว

แม้ว่า “โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ พลาสติกสู่การรับรองมาตรฐานในพื้นที่จังหวัด ยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์ และร้อยเอ็ด” เพิ่งเริ่มต้นแต่ก็ถือเป็นนิมิตหมายอันดี ในอนาคต เราอาจจะได้เห็นสินค้าแบรนด์ “พลาสติกโยสฯ” โกอินเตอร์ ก็ได้ใครจะไปรู้

● บรรจง บุรินประโคน ●  
เจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัยมหาสารคาม