

'วิทย์'ยกระดับปลาสดชุมชนเพิ่มค่าโอท็อป

กรมวิทยาศาสตร์บริการสนับสนุนพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสด มุ่งสร้างมาตรฐานและคุณภาพให้ผลิตภัณฑ์-กระบวนการผลิต ระบบมูลค่าการตลาดรวม 60 ล้านบาทต่อปี ตั้งสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม นำร่องกลุ่มผู้ประกอบการปลาสดแมริเนอ จ.ยโสธร ปลาสดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาน้ำจืดที่ได้จากการกระบวนการหมักปลากับส่วนผสมต่างๆ เช่น ข้าวเหนียวกระเทียมและเกลือ เป็นที่นิยมในการบริโภคเป็นอย่างมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือและภาคกลางบางจังหวัด ทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่รับการคัดสรรของหลายชุมชน โดยมีการผลิตปลาสดทั้งในระดับครัวเรือน อุตสาหกรรม ครัวเรือนและอุตสาหกรรม ปริมาณการผลิตต่อปีประมาณ 1.35 ล้านกิโลกรัม คิดเป็นมูลค่ากว่า 60 ล้านบาท

นางสาวเสาวณี มุสิตแดง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กล่าวว่า นายพีรพันธุ์ พาลุสุข รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ให้ความสำคัญในการนำงานด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างรายได้และส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับประชาชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) จึงลงพื้นที่ภาคอีสานเพื่อพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ปลาสด ส่งเสริมให้เป็นสินค้าโอท็อปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือการผลิตที่ดี GMP (Good Manufacturing Practice) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภคและได้ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

(วว.) ที่จะช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้สินค้าได้รับการยอมรับ ทำให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้น ส่งเสริมให้เศรษฐกิจครัวเรือนและ ชุมชนเข้มแข็งยิ่งขึ้น

ในฐานะที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้ดำเนินการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์โอท็อป จึงส่งทีมนักวิทยาศาสตร์ลงพื้นที่พูดคุยกับผู้ประกอบการปลาสดถึงปัญหาที่เกิดขึ้น พบว่าปัจจุบันมีผู้ประกอบการหลายรายยังไม่ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์ อีกทั้งกระบวนการผลิตในแบบดั้งเดิมนั้นมักประสบปัญหาในเรื่องการควบคุมคุณภาพ และในขั้นตอนการผลิตยังไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร ทางภาครัฐจึงจำเป็นต้องนำเทคโนโลยีเข้าไปช่วยพัฒนาศักยภาพการผลิตให้กับผู้ประกอบการ

ยกตัวอย่างกลุ่มปลาสดแมริเนอ ซึ่งเป็นผู้ผลิตปลาสดรายใหญ่ของจังหวัดยโสธร และมีสถานประกอบการตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง ภายใต้ชื่อผลิตภัณฑ์ "ปลาสดแมริเนอ" ที่ได้เข้ารับการประเมินเพื่อวิสาหกิจเทคโนโลยีกับศูนย์ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม อาคารกลุ่มปฏิบัติงานวิจัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ตั้งแต่ปลายปี 2552 เพื่อคิดค้นสูตรการผลิตใหม่โดยไม่มีการเติมสารเคมีในปลาสดเลย ทั้งในส่วนของสีผสมอาหาร และสารดินประสิว ซึ่งหากได้รับในปริมาณมากอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ต่อมาได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.

แต่จากการสำรวจพบว่าสถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลัก GMP จึงได้ให้คำแนะนำผู้ประกอบการในการปรับปรุงแก้ไข ส่งผลให้ปัจจุบันกลุ่มปลาสดแมริเนอมีศักยภาพและความพร้อม ที่จะเป็นกลุ่มนำร่องเข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการปลาสด เพื่อการรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ปลาสด ของกรมวิทยาศาสตร์บริการด้วย

ทั้งนี้ กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดงานสัมมนาเรื่อง "การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการปลาสด เพื่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลาสด" ในวันที่ (27 ส.ค.) ณ โรงแรมเดอะกรีนปาร์ค แกรนด์ จ.ยโสธร ผู้ที่สนใจสอบถามรายละเอียดได้ที่ 0 2201 7555