

SCIWATCH

:ก.วิทย์ฯพัฒนาคุณภาพปลาสำรับอาเซียน

"ปลาสำรับ" เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (โอท็อป) ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารหมัก ที่ผู้ประกอบการประสบปัญหาในเรื่องการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค อีกทั้งมีรสชาติไม่คงที่สม่ำเสมอ ส่งผลให้ไม่สามารถขอการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการร่วมกับภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสำรับสู่การรับรองมาตรฐาน ในพื้นที่จังหวัดยโสธร มหาสารคาม กาฬสินธุ์และร้อยเอ็ด เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจและถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงลึกเรื่องการถนอมอาหาร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ กระบวนการผลิต การพัฒนาสถานที่ผลิตแก่ผู้ประกอบการ และการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการมาตรฐาน (pre-test) ก่อนยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

รวมทั้งติดตามผลการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสำรับเป็นระยะ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาสำรับมีคุณภาพและได้รับการรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น มาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดีขั้นต้น (primary GMP) มาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและยา (อย.) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ก่อให้เกิดประโยชน์โดยตรงกับผู้ผลิตและผู้บริโภค พร้อมทั้งยกระดับไปสู่ตลาดต่างประเทศได้ในอนาคต

ศ.อนุชิตา มุ่งงาม คณบดีคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กล่าวว่า โจทย์วิจัยจากโครงการบริการวิชาการในครั้งนี้ ยังใช้เป็นตัวอย่งให้กับนักศึกษาในการเรียนการสอน และให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงกับผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ในชุมชนอีกด้วย