

กองบรรณาธิการอนุสารฯ

อาจารย์คณิศร ส้อมเมตตะ
ว่าที่ ร.ต.วิษรวิทย์ รัตมี
อาจารย์ สบธยา กุลกัศยา
นายปราโมช ร่วมสุข [ที่ปรึกษา]

อนุสาร เกษตรรำไพพรรณี



รายจุดมาส

2

ฉบับที่

ฉบับนี้ โรงพิมพ์ต้นฉบับ จำกัด 18/64-67 ต.เทศบาล 2 ต.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000
โทร. 039-313144, 039-351678 โทรสาร 039-351679



สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีกับลูกโค



เศรษฐกิจพอเพียง

“การเป็นเสือนั้นไม่สำคัญ สำคัญอยู่ที่เรามีเศรษฐกิจแบบพอมีพอกิน แบบพอมีพอกินนั้นหมายความว่า อุ่มชูตัวเองได้...”

“ถ้าสามารถที่จะเปลี่ยนไป ทำให้กลับเป็นเศรษฐกิจแบบพอเพียง ไม่ต้องทั้งหมด แม้แต่ครึ่งก็ไม่ต้อง อาจจะสักเศษหนึ่งส่วนสี่ ก็สามารถอยู่ได้ การแก้ไขอาจจะต้องใช้เวลาดา ไม่ใช่ง่าย ๆ โดยมากคนก็ใจร้อนเพราะเต็อดร้อน แต่ถ้าทำตั้งแต่เดี๋ยวนี้ก็สามารถที่จะแก้ไขได้...”

พระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
4 ธ.ค. 2540

สารบัญ

คุยเปิดเล่ม	5
ฝัน...หวานแดงจันทบูร..บานสะพรั่งที่วังสวนบ้านแก้ว	6
มหัศจรรย์น้ำมันมะพร้าว	8
ขี้จอ...ปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่น่าสนใจ ของตะวันออกไทย	11
เรื่องของผลไม้ที่คนไทยอาจไม่รู้	15
มาตรฐาน..สิ่งจำเป็นของโลกอาหาร	17
แฮมบุชย์ แผลงที่สำคัญทางการแพทย์	19
กล้วยไข่..ไข่กล้วยๆ	20
พลัง..คุณค่า..เครือข่าย..ครูเกษตร	22
มารู้จักคณะเทคโนโลยีการเกษตรกันหน่อย...	27
ผลบุญกับการทำบุญ : เหตุนำ กรรมส่ง	30

คุยเปิดเล่ม

อนุสารเทคโนโลยีการเกษตรฉบับนี้เป็นฉบับที่ 2 แล้ว แสดงว่า เวลาที่ผ่านมาไป 4 เดือนนั้นเร็วมาก เราชาวเทคโนโลยีเกษตร ขอขอบคุณทุกท่านที่ตอบรับผลงานของเรา มีคำชื่นชมผ่านมาจากทางท่านอธิการบดีถึงทีมงาน ทำให้มีแรงขึ้นอีกเยอะเลย

สำหรับเนื้อหาสาระในเล่มนี้เริ่มด้วย การนำเอาพระราชดำริสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เรื่องเศรษฐกิจพอเพียงมาน้อมใส่เกล้าฯกันอีกครั้ง เพื่อย้ำเตือนถึงพระมหากรุณาธิคุณที่พระองค์ทรงมีต่อพสกนิกรและเกษตรกรไทย อนาคตของคณะเทคโนโลยีการเกษตรซึ่งเป็นบ้านของพวกเราที่อยากให้ท่านได้ทราบตัวตนของเรา เรื่องของมาตรฐานอาหารที่เราควรรู้ไว้ เรื่องของผลไม้ที่คนไทยอาจไม่รู้มาก่อนแม้ว่าจะเกิดในเมืองผลไม้ เรื่องของผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกที่กระทบต่อภาคการศึกษาเกษตรของไทย ผลจากการเสวนาเรื่องกล้วยไข่ ผลอะไรเอ่ยเฉลยคราวหน้าก็ได้เฉลยของเก่าแล้วเอาของใหม่มาท้าทายกันอีก ล้วนเป็นเรื่องที่น่าติดตามทั้งนั้นเลย..พลิกไปหาสาระกันได้เลย

การเกษตรของไทยเปลี่ยนไปมากแล้ว เรื่องของเทคโนโลยีชีวภาพกำลังก้าวมาหาพวกเราอย่างรวดเร็ว ถ้าไม่มีการเตรียมความพร้อม การเกษตรไทยคงอยู่ลำบาก นี่เป็นเรื่องที่เราเตรียมไว้สำหรับการคุยกันในฉบับหน้าอย่าลืมติดตาม...

กจจ บกจจ.

...หวายแดงจันทบูร

...บานสะพรั่งที่วังสวนบ้านแก้ว

หวายแดงจันทบูร เป็นกล้วยไม้พื้นเมืองที่พบมากในจังหวัดจันทบุรีจัดอยู่ในสกุล *Renanthera* มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Renanthera coccinea* Lour. เป็นกล้วยไม้ที่พบขึ้นอยู่ในป่าเขาสวนยาง และสวนผลไม้ที่อยู่ใกล้เชิงเขา ขณะนี้ชาวบ้านได้เก็บออกมาปลูกเลี้ยงไว้ตามบ้าน หรือพ่อค้าไม้ดอกไม้ประดับเก็บไว้ขาย และเมื่อครั้งที่สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีได้เสด็จมาประทับที่วังสวนบ้านแก้ว จังหวัดจันทบุรี พระองค์ได้ทรงปลูกหวายแดงจันทบูรไว้บริเวณพระตำหนักเทา พระตำหนักแดง เป็นจำนวนมาก จากการศึกษาเบื้องต้นทำให้ทราบว่าหวายแดงจันทบูร เป็นกล้วยไม้ที่ปลูกเลี้ยงง่าย ชอบแสงแดดจัดให้ดอกสีแดงเข้ม มีก้านดอกที่แข็งแรง ช่อดอกแตกแขนงให้ดอกปริมาณมาก มีคุณสมบัติที่ดีสำหรับใช้ในการปรับปรุงพันธุ์ และพัฒนาเป็นกล้วยไม้ตัดดอกได้

กล้วยไม้สกุล *Renanthera* นี้ถูกค้นพบและตั้งชื่อขึ้นมาโดย Juan Loureiro ในปี ค.ศ. 1970 และได้ถูกบันทึกไว้ในหนังสือชื่อ *Flora Cochinchinensis* สาเหตุที่ตั้งชื่อกล้วยไม้สกุลนี้ว่า *Renanthera* ก็เพราะก่อนเรณูมีรูปร่างคล้ายไต

สายพันธุ์ที่พบแล้วมีทั้งหมดประมาณ 15 species (Jim Cootes, 2001)

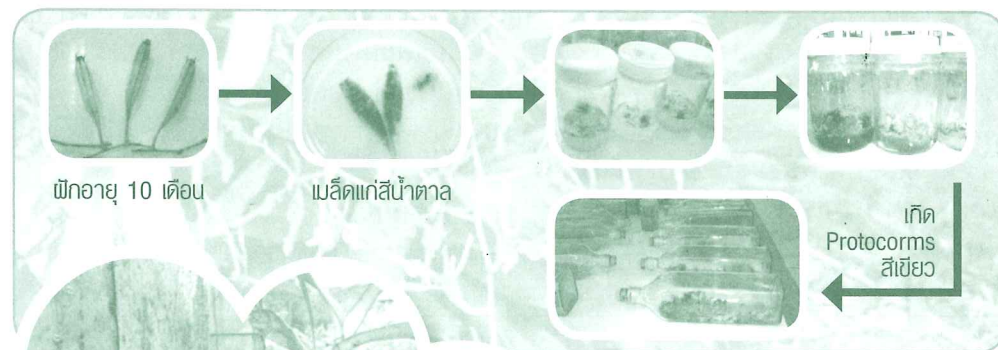
กล้วยไม้สกุล *Renanthera* มีการกระจายพันธุ์ตามธรรมชาติอยู่ในแถบตะวันออกเฉียงใต้ของทวีปเอเชีย เช่น ฟิลิปปินส์ ไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย เวียดนาม ลาว และบางชนิดพบทางตอนใต้ของประเทศจีน กล้วยไม้สกุลนี้มีการเจริญเติบโตและรูปทรงไม่แตกกอ ส่วนใหญ่มีทรงต้นสูงโปร่ง ช่วงปล้องของลำต้นค่อนข้างยาว โดยธรรมชาติมักพบอาศัยเกาะอยู่กับต้นไม้เพื่อการพยุงตัว ก้านช่อดอกออกจากด้านข้างของลำต้นค่อนข้างยาวและมีนิสัยแตกแขนง ช่อดอกค่อนข้างตั้งโดยช่อจะเอนลงไปจนขนานหรือเกือบขนานกับพื้น ในช่อดอกหนึ่งๆ มีดอกจำนวนมาก สีของดอกมีตั้งแต่สีแดงสด ถึงสีเหลืองที่มีจุดแต้มสีเข้มกว่าสีพื้น กลีบดอกแคบ กลีบเลี้ยงด้านบนเล็กมีขนาดและรูปร่างคล้ายกลีบดอก กลีบเลี้ยงคู่ล่างเรียวยาวและใหญ่กว่ากลีบอื่นๆ และมักจะอยู่ชิดติดกัน กลีบปากมีขนาดเล็กและไม่มีบานพับที่ปาก *Renanthera* เกือบทุกชนิดมีเส้าเกสรสั้น มีเรณู 4 ก้อน แบ่งเป็น 2 คู่ กลีบดอกเหนียว กลีบดอกบานทนนาน กล้วยไม้สกุล *Renanthera* ที่พบในประเทศไทยมีอยู่ 2 ชนิด คือ หวายแดงจันทบูร (*Renanthera coccinea*) และหวายแดงประจวบ (*Renanthera isosepara*) (Kamemoto, H and R. Sagarik, 1975)

หวายแดงจันทบูร (*Renanthera coccinea* Lour.) มีลำต้นเจริญแบบ Monopodial ลำต้นกลมเลื้อยขึ้นสูงเกาะตามต้นไม้ ใบยาวประมาณ 10 เซนติเมตร ปลายเว้า ก้านช่อดอกยาวประมาณ 50-100 เซนติเมตร ช่อดอกมีแขนงหลายแขนง ดอกอยู่ห่างกัน มีกลีบเลี้ยงและกลีบดอกแคบ มีสีแดงเข้ม ชอบหยิกบางตอน กลีบปากเล็กมีสีแดงเข้ม แซมด้วยสีขาว ดอกบานนานประมาณ 1 เดือน หลังจากผสมเกสรแล้วสีของกลีบดอกจะมีสีซีดลงจากสีแดงเป็นสีส้ม เหลือง และจะเห็นส่วน ovary พองออกมาเป็นสีเขียว ฝักรูปปร่างยาว ขนาด 1.5 x 4.0 เซนติเมตร เมื่อฝักแก่อายุประมาณ 10-12 เดือน เมล็ดข้างในจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เมื่อนำมาเพาะในอาหารตั้งเคราะห์สูตร Vacin and Went ที่เติมน้ำมะพร้าว 15% ที่อุณหภูมิ 24 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 สัปดาห์จะเกิดเป็น Protocorm like body สีเขียว หลังจากนั้นได้ทำการย้าย Protocorm like body ลงเลี้ยงในอาหารแข็งสูตร Modified

Vacin and Went ที่เติมน้ำมะพร้าว 15% กล้วยหอมสุก 5% และมันฝรั่งบด 5% เพื่อชักนำให้เกิดต้นที่มีรากอย่างสมบูรณ์

นอกจากนี้หวายแดงจันทบูรสามารถทำการขยายพันธุ์ได้ดีโดยการตัดยอด หรือตัดลำต้นเป็นท่อนๆ ยาวประมาณ 1.5 ฟุต โดยให้มีรากติดไปด้วย 2-3 ราก หลังจากเลี้ยงไปนาน 1-2 เดือน จะเกิดแขนงยอดใหม่ขึ้นมา

ในเมื่อหวายแดงจันทบูรเป็นกล้วยไม้ที่มีดอกสวย ขยายพันธุ์ได้ง่าย และปลูกเลี้ยงได้ไม่ยาก ความฝันของเราที่อยากเห็นหวายแดงจันทบูรออกดอกบานสะพรั่งในวังสวนบ้านแก้วเหมือนเมื่อครั้งสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีทรงประทับอยู่คงเป็นไปได้ แต่คงจะต้องใช้เวลาสักกระยะหนึ่งเพื่อที่จะสร้างฝันของเราให้เป็นจริง..... ■



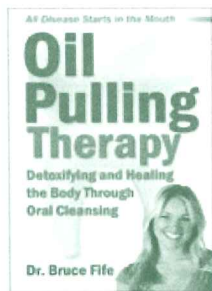
มหัศจรรย์ น้ำมันมะพร้าว coconut oil miracle

น้ำมันมะพร้าวมีประโยชน์หลายอย่าง ใช้ทำอาหารแทนน้ำมันพืชต่างๆ เป็นอาหารที่เป็นยา ใช้บำรุงผิวพรรณ เส้นผม และอื่นๆ ประโยชน์อีกอย่างหนึ่งคือใช้บำบัดโรคในช่องปาก ด้วยวิธีการที่เรียกว่า **ออยล์พูลลิ่ง (Oil Pulling)**

ออยล์พูลลิ่ง (Oil Pulling:OP) คืออะไร?

ออยล์พูลลิ่ง เป็นวิธีการบำบัดของชาวอินเดีย โดยการอมน้ำมันไว้ในปาก แล้วเคลื่อนน้ำมันไปมาให้ทั่วช่องปาก ประมาณ 15-20 นาที แล้วจึงบ้วนทิ้ง วิธีนี้ได้เผยแพร่ โดย F. Karach นายแพทย์ชาวอินเดีย ต่อที่ประชุมสัมมนาทางด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์ในประเทศรัสเซีย เมื่อปี 2534-2535

Bruce Fife นักโภชนาการผู้มีชื่อเสียงซึ่งเขียนหนังสือไว้หลายเล่มรวมทั้ง Coconut Oil Miracle เป็นอีกผู้หนึ่งที่มีความสงสัยในรายงานดังกล่าว จึงได้ทดลองทำออยล์พูลลิ่งด้วยตนเอง และได้กล่าวว่า ออยล์พูลลิ่งเป็นการรักษาของแพทย์ทางเลือก ที่มีประสิทธิภาพที่สุดและได้ เขียนหนังสือชื่อ Oil Pulling Therapy มีใจความบางตอนในการบำบัดโรคในช่องปากไว้ดังนี้



ในปากของเรามีจุลินทรีย์หลายชนิด ทั้งแบคทีเรีย ไวรัส เชื้อรา และโปรโตซัว แต่ส่วนใหญ่เป็นแบคทีเรีย เนื่องจากปากเป็นแหล่งอาศัยที่เหมาะสม มีความร้อน ความชื้น และอุณหภูมิคงที่ รวมทั้งมี

อาหารอุดมสมบูรณ์จากเศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ในปากหลังจากรับประทานอาหาร แบคทีเรียบางชนิดอาศัยอยู่บนผิวฟัน บางชนิดอยู่ในช่องว่างระหว่างซอกฟัน บางชนิดอยู่ที่เพดานปาก และบางชนิดอยู่ที่ใต้ลิ้นและโคนลิ้น การแปรงฟันและการใช้น้ำยาบ้วนปากช่วยลดปริมาณแบคทีเรียเหล่านี้ลงได้ชั่วคราว และก็จะกลับมาแพร่พันธุ์เพิ่มจำนวนขึ้นเช่นเดิม

โรคร้ายทุกชนิดหากไม่นับโรคทางพันธุกรรม โรคทางอารมณ์ หรือโรคจากการบาดเจ็บอื่น ๆ รวมทั้งการเจ็บป่วยเรื้อรังต่าง ๆ ล้วนเริ่มต้นที่ปาก เนื่องจากปากเป็นประตูเข้าสู่ร่างกาย การรับประทานอาหารไม่ถูกต้องหรือรับประทานอาหารที่มีพิษ ทำให้ระบบภูมิคุ้มกันอ่อนแอ ยิ่งกว่านั้นในปากและลำไส้ยังเป็นที่อยู่ของแบคทีเรียมillions ล้านตัว บางชนิดเป็นอันตราย บางชนิดไม่เป็นอันตราย และบางชนิดเป็นประโยชน์ ถ้าแบคทีเรียเหล่านี้สามารถเข้าสู่กระแสเลือด แม้แต่แบคทีเรียชนิดที่ไม่เป็นอันตราย ก็สามารถทำให้เราถึงแก่ความตายได้ หากในปากของเรามีแผล หรือมีการ

อักเสบของเหงือกหรือเนื้อเยื่อ จะทำให้แบคทีเรียสามารถเข้าสู่กระแสเลือดได้โดยง่าย เป็นสาเหตุของการเกิดโรคหลายชนิด ตั้งแต่โรคไขข้ออักเสบไปจนถึงโรคหัวใจ

ออยล์พูลลิ่ง (Oil Pulling) ทำทานอย่างไร?

ออยล์พูลลิ่งเป็นการบำบัดที่ทำได้ง่ายที่สุดแต่ก็มีประสิทธิภาพมากที่สุดในการบรรเทาการรักษาทางธรรมชาติด้วยกัน สำหรับหลายๆคนมีความรู้สึกว่าการอมและเคลื่อนน้ำมันไปทั่วๆ ปากไม่น่าจะช่วยรักษาโรคได้ อันที่จริงออยล์พูลลิ่งไม่ได้รักษาโรค แต่มันช่วยขจัดแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของโรคหรือเป็นตัวการปล่อยสารพิษให้หมดไป เพื่อให้ร่างกายมีโอกาสได้ฟื้นฟู

ออยล์พูลลิ่งเป็นกระบวนการทางชีววิทยาล้วนๆ แบคทีเรียในช่องปากที่ก่อให้เกิดโรคส่วนใหญ่เป็นสัตว์เซลล์เดียว ซึ่งเยื่อหุ้มเซลล์เป็นไขมัน เมื่อคุณเทน้ำมันลงในน้ำ จะเห็นน้ำกับน้ำมันจะแยกชั้นกันอยู่ไม่ผสมรวมกัน แต่ถ้าคุณเทน้ำมันสองชนิดเข้าด้วยกัน น้ำมันทั้งสองจะผสมรวมและดึงดูดซึ่งกันและกัน นี่คือการดึงของออยล์พูลลิ่ง เมื่อคุณใส่น้ำมันลงในปาก เนื้อเยื่อที่เป็นน้ำมันหรือไขมันของแบคทีเรียจะถูกน้ำมันดูดไว้ ขณะที่เคลื่อนน้ำมันไปทั่วช่องปาก แบคทีเรียที่ซ่อนอยู่ภายใต้รอยแยกของเหงือกและฟันหรือตามซอกของฟันจะถูกดูดออกจากที่ซ่อนและติดแน่นอยู่ในส่วนผสมของน้ำมัน ยิ่งนานยิ่งมาก หลังจากผ่านไป 20 นาที ส่วนผสมของน้ำมันจะเต็มไปด้วย

แบคทีเรีย ไวรัส ฯลฯ คุณจึงควรบ้วนทิ้งไป ส่วนเศษอาหารที่ติดอยู่ตามซอกฟันก็จะถูกดูดออกด้วยเช่นกัน สิ่งที่ไม่ใช่น้ำมัน (water based) จะถูกดูดออกด้วยน้ำลาย น้ำลายยังช่วยลดกรดที่เกิดจากแบคทีเรีย เมื่อแบคทีเรียและพิษที่เกิดจากแบคทีเรียถูกดูดออกไป จึงเป็นโอกาสดีที่ร่างกายได้ฟื้นฟู การอักเสบทั้งหลายหมดไป กระแสเลือดเป็นปกติ เนื้อเยื่อที่เสียหายได้รับการซ่อมแซม การมีสุขภาพดี จึงกลับมาในที่ที่สุด

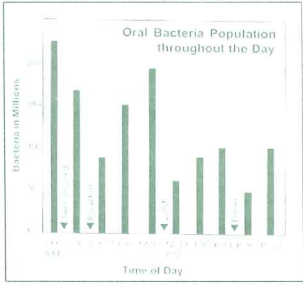
น้ำปัสสาวะในโถงปากสามารถใช้ทำออยล์พูลลิ่ง (Oil Pulling) ?

ตามตำราโบราณของอินเดียแนะนำให้ใช้น้ำมันดอกทานตะวันหรือน้ำมันงา เนื่องจากเป็นน้ำมันที่หาได้ทั่วไปในอินเดียขณะนั้น Dr. Fife กล่าวว่า น้ำมันชนิดใดก็สามารถใช้ทำออยล์พูลลิ่งได้ แต่โดยส่วนตัวแล้วชอบน้ำมันมะพร้าว เนื่องจากน้ำมันมะพร้าวเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าน้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันงา หรือน้ำมันพืชชนิดอื่นๆ กรดลอริกในน้ำมันมะพร้าวเมื่อถูกกับเอนไซม์ในน้ำลายจะแตกตัวเป็นโมโนกลีเซอไรด์ชื่อว่า โมโนลอรีน ซึ่งมีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อโรค เหตุผลอีกประการหนึ่ง น้ำมัน มะพร้าวบริสุทธิ์บีบเย็นที่ได้รับการผลิตอย่างมีคุณภาพจะมีความสะอาดถูกอนามัย แอมยังมีกลิ่นและรสชาติที่น่าพอใจอีกด้วย

วิธีการทำออยล์พูลลิ่ง

ทำขณะที่ท้องว่าง จะดื่มน้ำก่อนหรือไม่ก็ได้ ใช้น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์บีบเย็นประมาณ 2-3 ช้อนชา อมไว้ในปาก ค่อยๆ ดูด ดัน และดึง ให้น้ำมันไหลผ่านซอกฟันและเหงือก น้ำมันจะเปลี่ยนเป็นขุ่นหรือมีสีเหลือง เคลื่อนน้ำมันไปทั่วๆ ปากอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 15-20 นาที จากนั้นให้บ้วนน้ำมันทิ้งไป บ้วนปากด้วยน้ำสะอาด ตามด้วยการดื่มน้ำ ทำอย่างนี้วันละครั้งเป็นอย่างน้อย

ช่วงเวลาใดที่เหมาะสมจะทำออยล์พูลลิ่ง?



จากกราฟแสดงให้เห็นว่า ปริมาณของแบคทีเรียในช่องปากมีการเปลี่ยนแปลงในระหว่างวัน การรับประทานทำให้แบคทีเรียบางส่วนผสมกับอาหารและ

น้ำลายในที่สุดถูกกลืนลงไป ปริมาณแบคทีเรียมีมากที่สุดในตอนเช้าก่อนรับประทานอาหารเช้า การแปรงฟันช่วยลดปริมาณแบคทีเรียได้ไม่มาก เนื่องจากฟันมีพื้นที่แค่ 10% ของช่องปาก ก่อนอาหารกลางวันปริมาณแบคทีเรียจะเพิ่มสูงขึ้นเกือบเท่าตอนก่อนอาหารเช้า และลดลงมากที่สุดภายหลังรับประทานอาหารเช้า เมื่อคุณหลับ แบคทีเรียมีโอกาสดับมาเพิ่มจำนวนขึ้นใหม่โดยไม่มีสิ่งใดมารบกวน การทำออยล์พูลลิ่งจึงควรทำเป็นครั้งแรกในตอนเช้า ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่แบคทีเรียในช่องปากมีปริมาณมากที่สุด หรือ ตอนท้องว่าง ขณะที่รู้สึกไม่ค่อยสบาย สุขภาพร่างกายมีปัญหา ก็ทำได้

ใช้เพียง 10 cc. บ้วนบ่อยๆ ใช้ 20 cc. จะดีไหม?

เมื่อทำออยล์พูลลิ่ง (Oil Pulling) น้ำมันที่อมในปากนั้นจะต้องรู้สึกบางเบาจางลง มีความรู้สึกคล้ายน้ำ ไม่ใช่ยังรู้สึกว่ายังอมน้ำมันอยู่ เมื่อมีความรู้สึกอย่างนี้จึงจะเป็นผลดี และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการทำ โดยทั่วไปความรู้สึกอย่างนี้จะเกิดขึ้นหลังจากอมไว้ 15-20 นาที แต่ถ้าใช้น้ำมันมากเกินไปก็ต้องใช้เวลาเพิ่มขึ้นกว่าที่น้ำมันจะกลายเป็นน้ำสีขาว ๆ เราก็คงไม่มีเวลาที่จะมาอมน้ำมันอยู่นาน ๆ ถ้าหากบ้วนทิ้งออกมาแล้วยังรู้สึกว่ายังคงเป็นน้ำมันอยู่ ก็เป็นการสิ้นเปลือง ไม่ค่อยได้ประโยชน์นัก จะไม่ค่อยรู้สึกสดชื่น ไม่ได้ผลสำเร็จตามที่ปรารถนา แต่ก็ไม่เป็น

อันตรายใด ๆ เพียงแต่ใช้เวลาไม่นาน และสำหรับเด็กใช้ 5 cc. ก็พอ

โรคที่ได้รับรายงานว่าตอบสนองต่อการทำออยล์พูลลิ่ง

ผลของการทำออยล์พูลลิ่งที่เห็นได้ชัดเจนคือ สุขภาพในช่องปากดีขึ้น ฟันขาวขึ้น แน่นขึ้นไม่โยกคลอน เหงือกเป็นสีชมพู ลมหายใจสดชื่น นอกจากนี้ ดูเหมือนว่าออยล์พูลลิ่งจะช่วยเยียวยาความเจ็บไข้หรืออาการป่วยเรื้อรังได้อีกหลายชนิด เช่น สิว ภูมิแพ้ รังแค ไชนิส ปวดหัวไมเกรน น้ำมูกมาก หืด หลอดลมอักเสบ ผิวหนังอักเสบ เรื้อนกวาง ปวดหลัง ปวดคอ ข้ออักเสบ กลืนปาก ฟันผุ ฟันเป็นหนอง เลือดออกตามไรฟัน โรคเหงือก ท้องผูก แผลในกระเพาะ ลำไส้ ลำไส้อักเสบ ริดสีดวงทวาร นอนไม่หลับ อ่อนเพลียเรื้อรัง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง ปัญหาเกี่ยวกับประจำเดือน ส่วนอาการหรือโรคที่การศึกษาทางการแพทย์พบว่าเกี่ยวข้องกับสุขภาพในช่องปากโดยตรงและอาจมีผลตอบสนองกับการทำออยล์พูลลิ่งได้แก่ ปัสสาวะเป็นกรด ปอดอักเสบ (ARDS) ฝูงลมโป่งพอง การอุดตันของเส้นเลือดและเส้นเลือดในสมอง ผลเลือดผิดปกติ ฝีในสมอง มะเร็ง เกาต์ ภาวะหัวใจ หัวใจ น้ำตาลในเลือดสูง แท้งบุตร ไต ตับ ความผิดปกติของระบบประสาท กระจกพรุน ปอดบวม ทารกคลอด ก่อนกำหนดน้ำหนักตัวน้อย แพ้สารพิษ และโรคติดเชื้ออื่น ๆ อีกหลายชนิด ■



...ปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่น่าสนใจของตะวันออกไทย

ใ การตรวจสอบคุณภาพของน้ำชายฝั่งทะเล สามารถศึกษาวิเคราะห์ได้จากข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติทางเคมี ชีวะ และฟิสิกส์ของน้ำทะเลบริเวณชายฝั่ง อาทิเช่น ปริมาณสารแขวนลอย TSS ปริมาณออกซิเจน BOD จำนวนของจุลินทรีย์ ความเป็นกรดเป็นด่าง ความเค็ม และอื่น ๆ อีกหลายอย่าง อันจะสะท้อนถึงคุณภาพของลุ่มน้ำชายฝั่งทะเลได้ สำหรับลุ่มน้ำชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกมีปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่เรียกว่า “ซึ่ยอ” เกิดขึ้นใน อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี และ อ.แหลมงอบ จ.ตราด โดยการศึกษาเบื้องต้นสรุปได้ว่า “ซึ่ยอ” คือ ตะกอนของพีชชั้นสูง ในแผ่นดินใหญ่หรือชายฝั่งทะเล เกิดการพองตัวกลายเป็นชิ้นส่วนขนาดเล็ก ๆ ถูกคลื่นซัดเข้าเกยหาดที่ตื้น ๆ โดยจะมีลักษณะเป็นสีดำคล้ำ ขนาดใกล้เคียงกับเม็ดทราย แต่เป็นสีดำ น่าจะเรียกเป็นภาษาราชการว่า ตะกอนเบาของพีชชั้นสูง ซึ่งชาวบ้านใน

แหล่งดังกล่าวได้มีการรวบรวมซึ่ยอมาใช้ประโยชน์ทางด้านเป็นปุ๋ยให้กับต้นไม้ ซึ่งเป็นสิ่งที่จะสะท้อนให้เห็นถึงการดำเนินการเกษตรแบบเกษตรธรรมชาติหรือเกษตรอินทรีย์ เพราะหลีกเลี่ยงหรือลดการใช้สารเคมี นอกจากนี้ยังเป็นการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อลดรายจ่ายอันเป็นการพึ่งพาตนเองโดยสอดคล้องกับแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง

สำหรับซึ่ยอในลุ่มน้ำชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกนั้น ยังมีสิ่งที่จะต้องศึกษาวิจัยอีกหลายประการได้แก่

1. ชื่อที่เหมาะสมเป็นทางการ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
2. สภาพภูมิประเทศ และแหล่งที่เอื้ออำนวยให้เกิดซึ่ยอ
3. ช่วงระยะเวลาและเหตุอันทำให้เกิดปรากฏการณ์ซึ่ยอ
4. วัตถุประสงค์กำเนิดอันทำให้เกิดปรากฏการณ์ซึ่ยอ
5. คุณค่าทางอาหารของซึ่ยอที่มีต่อภาวะเจริญเติบโตของพืช

*รศ.ดร.พิชัย สราญรัมย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการลุ่มน้ำชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

6. การนำขี้เถ้าไปใช้ประกอบกับการจัดการสวนในประเด็นต่างๆ เช่น ปรับปรุงโครงสร้างของดิน การรอกันหลุมเวลาปลูกพืช
7. แนวทางการพัฒนาขี้เถ้าให้เป็นปุ๋ยธรรมชาติหรือปุ๋ยอินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ อาทิเช่น การนำไปหมักผสมกับมูลสัตว์ชนิดต่างๆ
8. การใช้ร่วมกับปุ๋ยเคมีทั้งในรูปของแหล่งอาหารเสริมและตัว Filler ในการทำปุ๋ยเคมี ตลอดจนกระทั่งความเป็นไปได้การผสมปุ๋ยยูเรีย แล้วจะเกิดอาการเหนียวหนืดติดมือหรือไม่
9. ด้านอื่นๆได้แก่ คุณลักษณะของขี้เถ้าทั้งกายภาพ เคมี และด้านต่างๆ



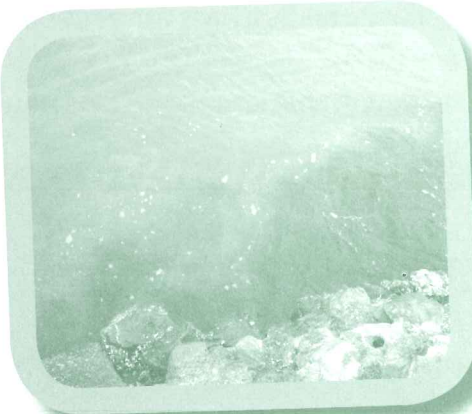
ภาพที่ 1 ชายหาดน้ำตื้นที่แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี เมื่อน้ำขึ้นแล้วเวลานั้น จะมีคราบสีดำปรากฏอยู่ที่ชายหาด ชาวบ้านมักจะเรียกว่า “ขี้เถ้า” หรือ “ขี้กะเอย”



ภาพที่ 2 ขี้เถ้าเมื่อทับถมนานขึ้น ก็จะเพิ่มความหนา เมื่อเดินเหยียบลงไปจะยุบทำให้เกิดความลำบากในการเดินหรือขนย้ายผลิตภัณฑ์ประมง



ภาพที่ 4 การเก็บขี้เถ้ามาใช้ประโยชน์ โดยรวบรวมขี้เถ้ามาเป็นกองๆ เพื่อให้สะเด็ดน้ำทะเล



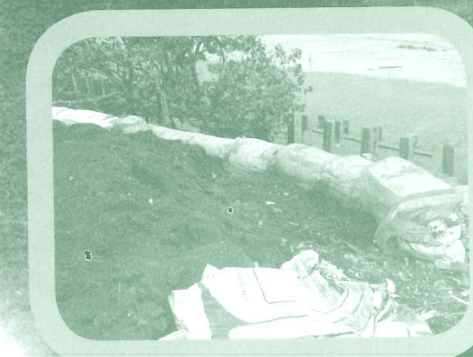
ภาพที่ 3 เราสามารถมองเห็นขี้เถ้าที่ลอยอยู่ในน้ำชายฝั่งได้อย่างชัดเจน



ภาพที่ 5 การเก็บขี้เถ้าผลประโยชน์จากชายหาด หากมีสีขาวก็จะเป็นพวกทำนากเกลือ แต่พวกเก็บขี้เถ้าจะได้กองสีดำ ชาวบ้านบางคนเรียก “ทองคำดำ”



ภาพที่ 7 สภาพและขนาดของขี้เถ้า



ภาพที่ 9 ขี้เถ้าเมื่อแห้งแล้ว ชาวบ้านจะนำมาบรรจุกระสอบหรือกองไว้สำหรับ รถกระบะหรือรถบรรทุกที่จะมาตกลงราคาซื้อขายกันต่อไป



ภาพที่ 6 การกองขี้เถ้า ยิ่งกองสูงก็จะทำให้น้ำทะเลไหลออกไปมากขึ้น เมื่อเอามาตากบนบก ยิ่งแห้งก็จะยิ่งเบาและไม่มียุง



ภาพที่ 8 ชาวบ้านนิยมนำขี้เถ้ามาฝังให้แห้งบริเวณริมถนน



ภาพที่ 10 ชาวบ้านบางคนนำกระสอบขี้เถ้ามาวางริมถนน เพื่อขายในกรซื้อขายและขนส่ง

เรื่องขอ

ผลไม้ ที่คนไทยอาจไม่รู้



Lมืองจันทบุรีมีแบรนด์หรือชื่อเสียงในเรื่องของการเป็นเมืองแห่งผลไม้ อาหารทะเล อัญมณีและสภาพแวดล้อมที่มีความอุดมสมบูรณ์ สำหรับผลไม้ที่เป็นที่เข้าใจกันได้ดีแล้วว่า เราเป็นที่หนึ่งในโลกในเรื่องผลไม้เมืองร้อน คือทุเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง กัลยไช้ รวมไปถึงลำไย ซึ่งแต่ละปีมีการผลิตเพื่อการส่งออกอย่างเป็นล่ำเป็นสัน เฉพาะในปี 2552 นี้เท่าที่สามารถหาข้อมูลได้ เชื่อได้ว่าเรามีการส่งออกผลไม้รวมกันน่าจะอยู่ใกล้ๆ 200,000 ตัน เฉพาะที่ส่งออกทางเรือที่เราเห็นตู้คอนเทนเนอร์ติดเครื่องทำความเย็นมีหัวลากนำไปลงเรือที่แหลมฉบัง อย่างเดียวก็ไม่ต่ำกว่า

5,000 ตู้เข้าไปแล้ว (แต่ละตู้บรรจุผลไม้หนักเฉลี่ย 20 ตัน) แล้วยังมีมีการส่งออกทางด้านชายแดนตะวันออกและตะวันออกเฉียงเหนือ คือ ด้านจังหวัดตราด จันทบุรี สระแก้วและมุกดาหาร นี่ยังไม่รวมกับที่ออกไปเล็กๆ น้อยๆ ทางตะวันตกและทางใต้ละ อีกรวมกันคิดว่าน่าจะใกล้เคียงกับตัวเลขที่กล่าวมาข้างต้น

แต่ท่านทราบหรือไม่ว่า ตลาดของผลไม้เหล่านั้น เขามีการวิเคราะห์เจาะลึกกันถึงการตัดสินใจในการซื้อผลไม้ว่า คนกินเขาใช้อะไรเป็นตัวตัดสินใจ เคยมีข้อมูลงานวิจัยของ Fresh Trends : 2001 ได้ทำการสำรวจ ปัจจัยเบื้องต้นที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อผลผลิตสด ใ้ที่น่าสนใจดังนี้

- 87% ความคาดหวังในเรื่องรสชาติ
- 83% รูปลักษณ์ทั่วไปของสินค้า
- 74% ความสะอาด
- 70% ระดับของการสุกหอม
- 57% คุณค่าทางโภชนาการ
- 47% ราคา

- 41% ชนิดผลผลิตตามฤดูกาล
- 39% ความรู้เกี่ยวกับการรับประทาน
- 33% ภาพลักษณ์ของการจัดเสนอสินค้า
- 27% ความสมบูรณ์
- 14% เพาะปลูกจากแหล่งใด
- 12% เพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์

• คณะบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร



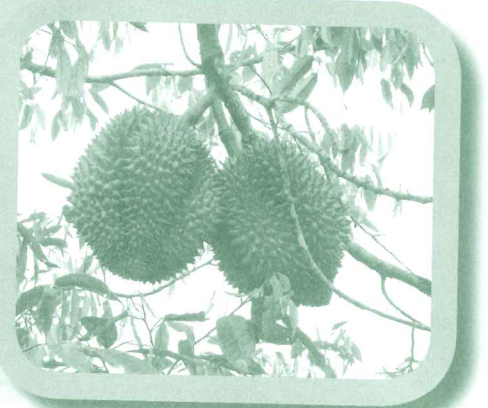
ภาพที่ 11 เกษตรกรนำขี้เอยมาใส่ในสวนมังคุดแล้วได้รับการยอมรับว่า ใยมังคุดมีขนาดใหญ่ มีผลดกและรสหวาน



ภาพที่ 12 ชาวสวนเงาะก็นำขี้เอยไปใส่เช่นเดียวกัน และยืนยันว่าเงาะมีรสหวาน



ภาพที่ 13 มีเกษตรกรหลายคนนำขี้เอยไปผสมดินปลูกผัก แล้วยืนยันว่าได้ผลดี แม้จะไม่งามเท่ากับปุ๋ยเคมี แต่ก็งามพอๆกับปุ๋ยมูลสัตว์ แต่ยังไม่ข้อมูลว่าผักชนิดใดใช้ได้บ้างหรือชนิดใดใช้ไม่ได้บ้าง



ภาพที่ 14 นำขี้เอยมาใส่ในแปลงทุเรียน แล้วไม่ประทับใจ เพราะทุเรียนเจริญเติบโตไม่ดี มีโรคแทรกซ้อนได้ง่าย (ควรวิจัยเพิ่มเติม)

อ้างอิง : www.chanthaburi.go.th, www.chonburi.go.th, www.trad.go.th, www.rayong.go.th
 พิชัย สราญรมย์ 2551 การศึกษาเบื้องต้นขี้เอยในลุ่มน้ำชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
www.oae.go.th/ewt_news.php?nid=6731

มาตรฐาน... สิ่งจำเป็นของโลกอาหาร



ถ้าจะมีคนถามคำถามกันว่า **“ฉันนี่จะกินอะไรดี?”** มันจะมีความหมายแค่ไหน แล้วกับคำถามที่ว่า **“แล้วฉันนี่จะมีอะไรกิน?”** ละมันให้นัยยะกับเราแค่ไหน อันที่จริงมันน่าจะสนใจนะ เพราะว่าความจริงก็คือ คน

เรากิน (อาหาร) อะไรก็ได้เมื่อหิว ต้องหิวจริง ๆ นะ ส่วนที่เราเลือกว่าจะกินอะไรมันเป็นเรื่องของความอยากปนเข้าไปด้วย อีกนัยหนึ่ง คนที่ถามว่าจะกินอะไรดีนั้นมันมีสิทธิ์เลือก เพราะอาหารอาจมีหลายอย่างหรือเขามีปัจจัยในการเลือกอาหารได้มากกว่าส่วนคนที่ถามว่า จะมีอะไรกิน นั้นหมายถึงว่า ไม่มีโอกาสเลือกอาหาร สิ่งที่น่าสนใจของเราวันนี้คงไม่ใช่อยู่ที่ประเด็นหลังแต่เป็นประเด็นแรก คือ **จะกินอะไรดี!!**

วันนี้ในโลกของอาหารและอาหารของโลก **อาหารดีไม่ได้หมายถึงอร่อยเพียงอย่างเดียว** หรืออร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการเท่านั้น วันนี้อาหารเป็นมากกว่าสิ่งที่กินเข้าไปเพื่อให้อิ่ม ให้ร่างกายเจริญเติบโต ให้ร่างกายแข็งแรง เรายังคาดหวังในเรื่องของ **“อาหารที่เป็นยา”** หรือ **Functional food** เข้าไปด้วย (ผู้เขียนแปลเอาเองนะห้ามเอาไปใช้อ้างอิง..) และด้วยความคิดพวกนี้เองมันจึงได้ก่อกำเนิดเรื่องของ **“มาตรฐานอาหาร”** ที่สูงขึ้นไปเรื่อย ๆ จนใกล้เคียงมาตรฐานของยาเข้าไปทุกที ซึ่งหน่วยงานบ้านเราที่ดูแลก็คือสำนักงานอาหารและยาหรือ อย. นั่นเอง

ดังนั้น การที่เราถามกันว่า จะกินอะไรกันดี มันคงต้องพิจารณาเลยไปถึงเรื่องของมาตรฐานอาหารด้วย เพราะหากไม่เลือกสรรกันให้ดีอาจเข้าข่าย **“สบายปากลำบากกัน”** ก็ได้..จริงไหม เราลองมาดูมาตรฐานอาหารกันหน่อยดีไหมว่ามันมีอะไรกันบ้าง

แล้วท่านทราบหรือไม่ว่า ในด้านการผลิต เกษตรกรชาวสวนใช้อะไรเป็นตัวตัดสินใจ ในการเลือกที่จะผลิตผลไม้อะไร ท่านเคยได้ยินประโยคนี้อ่างไหม **“โค่นตอนถูก ปลุกตอนแพง”** “ถ้ารัฐบาลส่งเสริมให้ปลูกอะไร ก็อย่าไปปลูกตาม” เหล่านี้น่าจะเป็นคำตอบได้ ส่วนหนึ่งว่า เกษตรกรของบ้านเราไม่ได้มีหลักเกณฑ์หลักการใดๆ ในการตัดสินใจมากไปกว่า **“ราคา”** ของผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับเท่านั้นเป็นเกณฑ์ ซึ่งก็จะพบว่าเรามีปัญหาเกี่ยวกับพืชผลเกือบทุกชนิดในประเทศนี้ เพราะว่าสิ่งที่เกษตรกรคาดหวังกับสิ่งที่เกษตรกรได้รับมันไม่ได้ตรงกันนั่นเอง

นอกจากนั้น ปัจจัยหลักอีกเรื่องหนึ่งที่เราไม่เคยได้รับทราบอย่างเป็นทางการเป็นเรื่องเป็นราวก็คือ นโยบายของประเทศว่า เราจะมีการผลิตพืชผลอะไรไปขายให้ใคร ขายที่ไหน มีแต่บอกกันอย่างคร่าว ๆ ว่า เรามีอะไรเป็นพืชส่งออก ความต้องการของตลาดคืออะไร แต่ลึกแล้วไม่ได้ให้อะไรที่เป็นความมั่นคง ไม่มีอะไรเป็นเครื่องรองรับความเสี่ยง ความเสียหายเลย

วันนี้การตัดสินใจของเกษตรกรควรจะมาจากพื้นฐานความคิดเดิม ๆ อีกหรือไม่ คำว่า **ฐานข้อมูล** น่าจะมีการนำมาพิจารณากันอย่างจริงจังได้หรือยัง การตัดสินใจในการผลิตใดๆ ควรมาจากฐาน **“ความรู้”** แทนที่จะ

มาจากฐานของ **“ความรู้สึก”** ได้แล้วใช่ไหม และคงจะไม่ผิดใช้ไหมที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ที่ตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ดินแดนที่มีจุดแข็งเรื่องผลไม้เมืองร้อนของโลก ควรจะได้ทำหน้าที่ในเรื่องของการให้ข้อมูลและบริการวิชาการที่ทันสมัยถูกต้องให้กับเกษตรกรมิใช่เป็นเพียงผู้ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีจาก **“แหล่งอื่น”** นอกมหาวิทยาลัย นอกพื้นที่ นอกจังหวัด ซึ่งไม่อาจตอบโจทย์ความต้องการเรียนรู้ของเกษตรกรได้

จะมีสักกี่คนที่ทราบว่าผลไม้ของจังหวัดจันทบุรีปีละมากกว่า 1,000,000 ตัน ถูกลำเลียงไปเลี้ยงประชากรประเทศเพื่อนบ้านและทั่วโลก จะมีสักกี่คนในโลกใบนี้ที่ได้มีโอกาสสัมผัสกับความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ พืชพรรณและบรรยากาศที่หาที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว นอกจากที่จังหวัดจันทบุรี จะมีสักกี่คนที่โชคดีได้เกิดบนผืนดินที่เป็นแหล่งผลิตไม้ผลเมืองร้อนที่ดีที่สุดของโลก จะมีสักกี่คนที่รู้ว่าการได้มาศึกษาหาความรู้ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จันทบุรี นั้นมีอะไรมากกว่าที่คิดที่ฝันไว้มากมายนัก วันนี้กฎเกณฑ์ที่จะเปิดประตูไปสู่โลกของไม้ผลที่ดีที่สุดในโลกยังรอผู้มีโอกาสและโชคดีที่จะมาไขอยู่ตลอดเวลา

โอกาสย่อมมีให้กับผู้ที่แสวงหา นั่นเป็น **สังขรณ์ที่มีอาจปฏิเสธได้** ดังนั้น จากนี้ไป เรา.. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จันทบุรี จะทำหน้าที่เตรียมความพร้อมไว้ให้กับผู้ใช้โอกาสของการศึกษาก้าวเดินไปพร้อมกับเรา เพื่อค้นหาคำตอบของทุกโจทย์ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาชีพสวนไม้ผล... **อาชีพที่มั่นคง ยั่งยืนและพอเพียง** ❏

ตัวแรกเลย คือ **GAP** (Good Agricultural Practice) มีคนแปลเป็นไทยว่า **"เกษตรดีที่เหมาะสม"** มาตรฐานนี้เกี่ยวข้องกับพวกผลผลิตสดทั้งหลายไม่ว่าจะเป็นผัก ผลไม้ หมูไก่ ไช้ นม แต่อาจเรียกและมีข้อกำหนดรายละเอียดแตกต่างกันไปบ้างในแต่ละประเทศที่เข้มที่สุดก็จะเป็นญี่ปุ่น อเมริกาและยุโรป บ้านเราเขาก็การทำ GAP กันเยอะแล้วทั้งพืชผักผลไม้ ซึ่งกฎเกณฑ์เรื่อง GAP นี้เป็นหน้าที่ของกระทรวงเกษตรฯ ใครที่ผ่านเกณฑ์ เขาก็จะติดตราตัว Q ไว้ให้สรรพากรตามไปเก็บภาษีนะจ๊ะ..แยม..

ตัวที่สอง คือ **GMP** (Good Manufacturing Practice) ไม่ได้มีการแปลว่า โรงงานดีที่เหมาะสมนะ แต่เป็นที่เข้าใจกันว่า เป็นเรื่องเบื้องต้นของใครก็ตามที่ทำอุตสาหกรรมอาหารหรือทำอาหารขายให้คนอื่นกิน องค์กรประกอบง่าย ๆ ก็คือ ทั้งสถานที่ วัตถุดิบ คนทำงาน บรรจุภัณฑ์ ถ้วยชามรามไห น้ำใช้น้ำล้างทั้งหลายทั้งปวงต้องสะอาด ถูกหลักอนามัย ให้อาหาร

ปลอดภัยต่อคนกิน กระบวนการผลิตปลอดภัยกับคนทำงาน ถ้าทำดี ๆ เจ้าของโรงงานก็อาจได้ปลอดดอกเบียด้วย เพราะสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน หรือ BOI เขาช่วย ว่ากันง่าย ๆ GMP ของอาหารอันแรกก็คือ อย.นั่นแหละเป็นของกระทรวงสาธารณสุข ต่อจากนั้นจะเป็นตัว @ หรือตัว GMP เต็ม ๆ ก็ได้ ถ้าผ่านเกณฑ์ของโลกที่เรียกว่า CODEX

ตัวที่สาม คือ **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) แปลตรง ๆ ก็คือ **การวิเคราะห์จุดอันตรายที่ต้องควบคุม** บางคนเรียกง่าย ๆ ว่า ฮาจับ

(น่าจะเรียกว่าฮาแซบมากกว่านะ..เป็นอาหารนี่นา) เขาจะดูกันตรงที่การป้องกันการปนเปื้อนของอาหารจากปัจจัยภายนอก 3 ตัว คือ การปนเปื้อนจากฟิสิกส์ เคมีและชีวะ อย่างกับเรียนสาขาวิทยาศาสตร์เลยละ ก็เพราะมันเป็นเรื่องของวิทยาศาสตร์นี่แหละ มาตรฐานนี้จะยุ่งยากมากขึ้น ต้องมีการป้องกัน การทดสอบ การเก็บตัวอย่างมาวิเคราะห์หว่านวายเอาเรื่องเลยละ ยิ่งพวกอาหารกระป๋องหรืออาหารที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนยิ่งต้องเข้มงวด

ตัวอย่างการปนเปื้อนทางฟิสิกส์หรือทางกายภาพ เช่น เส้นผมที่ไม่บังภูษาแต่ดันไปอยู่ในกระป๋องนม หรือเศษไม้ที่เสะเออะเข้าไปอยู่ในขวดน้ำอัดลม อย่างนี้เป็นต้น เคยเจอไหม ลวดเย็บกระดาษอยู่ในแฮมเบอเกอร์ นี่แหละสิ่งไม่พึงปรารถนา



เหามนุษย์

ของที่สำคัญทางการแพทย์



ผลที่สำคัญทางการแพทย์ที่ส่งผลเสียต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์มีหลายชนิด เช่น เือดดุงลาย ยุงก้นปล่อง ยุงรำคาญ แมลงวันบ้าน แมลงวันหัวเขียว แมลงสาบอเมริกัน แมลงสาบเยอรมัน เหา โลน เป็นต้น ซึ่งสามารถพบว่าแมลงบางชนิดอาศัยอยู่บริเวณที่พักอาศัยของมนุษย์ บางชนิดเข้ามาอาศัยอยู่บนร่างกายของมนุษย์ โดยแมลงแต่ละชนิดที่เป็นศัตรูของมนุษย์อาจจะส่งผลเสียทั้งในทางตรง และทางอ้อมได้ ผลเสียในทางตรงเช่น เหาเข้ามาดูดกินเลือด ผลเสียในทางอ้อมเช่นเป็นพาหะนำโรคต่าง ๆ เช่น ยุงในจำนวนแมลงที่เป็นศัตรูของมนุษย์มีเพียงไม่กี่ชนิดที่อาศัยอยู่บนร่างกายของมนุษย์ ได้แก่ เหามนุษย์ เหาลำตัว และโลน ซึ่งแมลงเหล่านี้มีวิวัฒนาการร่วมมากับมนุษย์ทำให้มีความสามารถในการดำรงชีวิตได้บนมนุษย์ เช่น เหามนุษย์มีการดัดแปลงขาให้เป็นขาแบบเกี่ยวโดยมีความสามารถที่เกาะเกี่ยวเส้นผม ไม่สามารถกระโดดได้

เหามนุษย์ (Human head lice) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pediculus humanus capitis* De Geer จัดอยู่ในอันดับ Phthiraptera อันดับย่อย Anoplura วงศ์ Pediculidae พบครั้งแรกในทวีปของมนุษย์เมื่อประมาณหนึ่งร้อยปีก่อนคริสต์ศักราช จัดเป็นแมลงศัตรูมนุษย์ทางด้านสาธารณสุขที่มีความสำคัญชนิดหนึ่ง พบการกระจายตัวทั่วโลก โดยอาศัย ดูดกินเลือดอยู่บริเวณศีรษะ ของมนุษย์ น้ำลายของเหามีสารระคายเคืองผิวหนังทำให้เกิดตุ่มคันตรงบริเวณรอยที่ดูดเลือด ทำให้เกิด แผลที่หนังศีรษะซึ่งอาจทำให้แผล เกิดการติดเชื้อแบคทีเรีย ส่วนมากสามารถพบเหามนุษย์ได้ในประชากรของมนุษย์ที่มีอายุตั้งแต่ 3-10 ปี โดยพบรายงานผู้เป็นเหามีจำนวน 6-12 ล้านคนต่อปีทั่วโลก เหาสามารถแพร่กระจายโดยการใช้สิ่งของร่วมกันเช่นหวี หมอน ผ้าขนหนู ผ้าพันคอ หมวก เป็นต้น



ซึ่งในการป้องกันกำจัดเหาสามารถ ทำโดย 3 ขั้นตอนคือ 1) การสระผมเพื่อกำจัดเหา 2) การนำไข่ของเหาออกจากผม และ 3) กำจัดเหาในของใช้ส่วนตัวเช่นเสื้อผ้า หมวก หวี หมอน ซึ่งทั้งสามขั้นตอนนี้ต้องร่วมกันทำทั้งที่บ้าน และที่โรงเรียน

คณะเทคโนโลยีการเกษตร ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

วารสารตนการเกษตร นอการตวจันคัต

จันทมรี สภคตมผู้สั้งออกผลไม้อัดและ
แต่เง็อกแก้งจันทมรี และชนรณผู้ปลูกสะละ
จันทมรี



ขอเชิญร่วมงานเสวนาวิชาการ

กล้วยไข่ : จากงานวิจัย...



.....สู่การส่งออก

วันเสาร์ที่ 26 กันยายน 2552

ณ หอประชุมใหญ่

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จันทบุรี

เวลา 08.30-16.30 น.

เนื้อหา: ศักยภาพและโอกาส การในฝั่ง



สำรณกล้วยไข่ โรคแผลงและการแก้ง
กล้วยไข่นอกฤดูราคาดี ตอมน้สุนาสารพัน

รับจันนจันจันจันจัน 150 ทุน

ค้ค้ค้ค้ค้ค้ค้ @ 200 บาท/คน

สมัครด่วน!!

วันนี้ที่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กล้วยไข่...ใช้กล้วยๆ

6 เมื่อวันที่ 26 กันยายน 2552 คณะเทคโนโลยีการเกษตร ร่วมกับสำนักงานสนับสนุนการวิจัย (สกว.) วารสารเคการเกษตร หอการค้าจังหวัดจันทบุรี สมาคมผู้ส่งออกผักผลไม้สดและแช่เยือกแข็งจันทบุรีและชมรมผู้ปลูกสะละจันทบุรี ได้จัดการเสวนาทางวิชาการเรื่อง **กล้วยไข่ : พี่ที่ยังมีอนาคต** ที่หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยทีมงานของ สกว. ได้นำเอาผลงานวิจัยที่ศึกษามารายงานให้ผู้ร่วมประชุมได้ฟัง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเกษตรกรผู้ปลูกและสนใจจะปลูกกล้วยไข่ของเมืองจันท์ มีประเด็นที่น่าสนใจมาเล่าสู่กัน คือ

1. กล้วยไข่เป็นพืชที่มีอนาคต เพราะตลาดประเทศจีนมีความต้องการสูงมาก ทำให้ราคาดีเกือบตลอดปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมีนาคมของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงที่ประเทศจีนอยู่ในช่วงฤดูหนาว จะไม่มีผลไม้เมืองร้อนอื่นเข้าตลาด เกษตรกรที่สนใจควรเตรียมการปลูกเพื่อให้ผลผลิตออกมาในช่วงที่ตลาดต้องการมากดังกล่าว เพราะว่าการตรวจคัดจะไม่ค่อยเข้มงวด

2. กล้วยไข่เป็นพืชที่สามารถปลูกได้ทั่วไปเกือบทั้งประเทศ ขอเพียงให้เป็นพื้นที่ที่มีหน้าดินลึกหน่อย มีน้ำบริบูรณ์ ถ้าจะให้ดีเกษตรกรควรควมสนใจเลือกสายพันธุ์ให้ดีก่อน ซึ่งที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีของเราให้บริการเรื่องนี้ได้ ทั้งนี้เพื่อที่เวลาการให้ปุ๋ย จะกระทำได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับความต้องการของกล้วย เนื่องจากดินแต่ละแห่งมีคุณสมบัติที่แตกต่างกันทั้งในแง่ของคุณภาพทางกายภาพ ความอุดมสมบูรณ์และการมีสิ่งเจือปนในดิน

3. การจัดการหลังการปลูกไม่ยุ่งยาก สามารถวางแผนการจัดการได้ง่าย เช่น การควบคุมหน่อตัดใบ ให้ปุ๋ย ให้น้ำตามเวลา ที่สำคัญ คือ ถ้าจะผลิตเพื่อส่งออกต้องมีการควบคุมเครือกล้วยและเก็บเกี่ยวให้ถูกต้องเท่านั้น

4. คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้มอบหมายให้ ผศ.ดร.พิกุล นุชนวลรัตน์ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องโรคพืช เป็นเจ้าภาพของคณะฯ ในการศึกษาโรคหลังการเก็บเกี่ยว และทางคณะเทคโนโลยีการเกษตรจะได้รวบรวมข้อมูลต่างๆ เพื่อเตรียมการให้ความรู้ในรูปของงานบริการวิชาการสู่เกษตรกรต่อไป

เกษตรกรและผู้สนใจสามารถติดต่อขอใช้บริการได้ที่
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

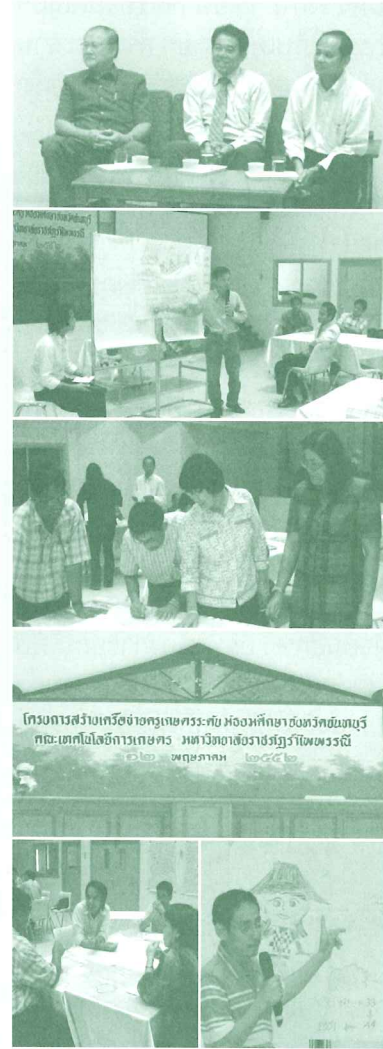
...พลัง...คุณค่า...เครือข่าย...ครูเกษตร

ปรากฏการณ์ การศึกษาด้าน การเกษตร มีเรตถึงความนิยมในการเรียนลดน้อยถอยลงไป มีอยู่ให้เห็นดูเหมือนจะเป็นภาพรวมของทั้งระบบการศึกษาเลยก็ว่าได้ ส่วนสาเหตุมันมาจากอะไรนั้น จะยังไม่ขอเอ่ยถึงในขณะนี้ แต่มันก็เกิดผลกระทบของผู้คน, หน่วยงาน และสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้องกันถ้วนหน้ากัน อย่างไรก็ตาม เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงซึ่งเป็นปัจจัยที่มากุณคามก็ย่อมต้องการปรับตัว เพื่อให้ อยู่ได้ กับภาวะการเปลี่ยนแปลง

เมื่อช่วงต้นฝนของปี นี้เป็นต้นมา คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้เคลื่อนไหวที่จะหาทางออกกับสถานการณ์ในการศึกษาด้านเกษตรดังที่กล่าวมา โดยเราได้ส่งเทียบเชิญเหล่าบรรดาครูเกษตรซึ่งเราก็มีเครือข่ายเป็นศิษย์เก่าของเราอยู่มากมาย รวมทั้งพลพรรคที่เป็นผู้สร้างเกษตรกรในอนาคต จากโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดจันทบุรี มาแลกเปลี่ยนถามไต่สารทุกข์สุกดิบ สะท้อนสถานการณ์การเรียนการสอนในวิชาเกษตรในโรงเรียน โดยคณะฯได้พยายามสร้างบรรยากาศของการพูดคุยแบบสบายๆ เป็นธรรมชาติ และเน้นเสรีภาพที่จะแสดงออกของทุกคนอย่าง

เท่าเทียมกัน จิบกาแฟกันไป..คุยกันไป ..พอเริ่มเข้าเรื่องหลายคนก็ระบายความในใจออกมาอย่างพร้งพรุ เป็นต้นว่า แต่ละโรงเรียนไม่ได้รับบรรจุครูเกษตรใหม่เลย ประมาณ 15 ปีมาแล้ว วิชาเกษตรก็ถูกลดขนาดให้เป็นแบบมินิ/ฉบับกระเป๋า โดยไปแทรกตัวอยู่ในวิชาในกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยีเท่านั้น สรุปได้ว่า ในวงคุยวันนั้นพวกเรา (รวมถึงผู้เขียนด้วยนะ) อยากจะรวมตัวกันเป็นกลุ่มเป็นก้อนเพื่อยกระดับวิชาชีพและสร้างตัวตนหรือคุณค่าในสังคมให้เป็นที่ยอมรับ จึงเป็นที่มาที่ไปของ โครงการสร้างเครือข่ายครูเกษตรระดับมัธยมศึกษาในจังหวัดจันทบุรี โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงานดังกล่าว โดยโครงการได้ร่วมกันตั้งวัตถุประสงค์ไว้ ดังต่อไปนี้

1. เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร
2. เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการศึกษาเกษตรให้เกิดคุณค่า
3. เพื่อหารูปแบบ/วิธีการที่จะสร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนสนใจเรียนทางด้านเกษตรมากขึ้น



สรุปการทำงานภาพรวมของโครงการ

โครงการได้มีการดำเนินงานตั้งแต่เดือนพฤษภาคม เป็นต้นมา รวมแล้วประมาณ 4 เดือนโดยได้มีการประชุมประจำเดือน พูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความเห็น ปัญหาหรือสถานการณ์ใหม่ๆ ที่ประสบ มีการอบรมเติมเต็มทักษะความรู้ในเรื่องต่างๆ ตามความต้องการของกลุ่มอยู่ 3 ครั้ง คือ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการวิจัยในชั้นเรียน การสืบค้นข้อมูลออนไลน์สาขาเกษตรศาสตร์ และการพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้วิชาพื้นฐานด้านการเกษตรและการทำสื่อประกอบการเรียนการสอน นอกจากนี้ยังเข้าร่วมกิจกรรมทางการเกษตรของคณะฯ โดยนำนักเรียนเข้าร่วมด้วยในโครงการ

Welcome Aggie ...หัตถ์ดี คาบอวย ... ซึ่งเป็นโครงการที่จัดขึ้น เพื่อเป็นการปรับเปลี่ยนทัศนคติของเยาวชนรุ่นใหม่ ให้รักและสนใจในอาชีพเกษตร เพื่อนำความรู้กลับไปพัฒนาการเกษตรซึ่งเป็นอาชีพหลักของชาวจันทบุรี

ซึ่งจากต้นนั้นจนถึงปัจจุบัน พบว่าทำให้เกิดผลต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. เกิดการรวมตัวและการขับเคลื่อนงานเชิงวิชาการของครูเกษตรหลายอย่าง โดยพบว่าครูเกษตรส่วนใหญ่ขาดการพัฒนาศักยภาพเป็นเวลานาน เนื่องจากโครงการอบรมต่างๆ ที่เข้าไปในโรงเรียนก็จะถูกส่งผ่านไปยังอาจารย์ที่สอนทางด้านวิทยาศาสตร์เกือบทั้งหมด วิชาเกษตรถูกลดทอนความสำคัญลง จึงทำให้ครูเกษตรถูกลดความสำคัญตามไปด้วย ซึ่งทำให้ทางกลุ่มต้องการเติม

เต็มความรู้และทักษะใหม่ๆ ที่พวกเขา ยังขาดอยู่ เช่น การทำวิจัยในชั้นเรียน การสืบค้นข้อมูลออนไลน์ สาขา เกษตรศาสตร์ การจัดทำแผนการเรียน วิชาชีวการงานอาชีพและเทคโนโลยี รวมถึงการทำสื่อประกอบการเรียนการสอน ดังนั้นทางคณะฯ จึงได้จัดให้เป็น งานบริการวิชาการโดยใช้งบประมาณ ของคณะฯ ซึ่งปรากฏว่า มีผู้เข้าร่วมกัน อย่างอุ้นหนาผาดัง

๒. สร้างความตระหนักร่วมในกลุ่ม ครูอาจารย์ ถึงสถานการณ์ที่น่าเป็นห่วง ของวงการวิชาชีพครูเกษตร เนื่องจาก พบว่าในแต่ละโรงเรียนไม่ได้รับการบรรจุ ครูเกษตรเพิ่มเติมอีกเลยเป็นเวลา ประมาณ 15 ปีมาแล้ว หลายโรงเรียน ครูผู้สอนวิชาเกษตรก็ไม่ได้จบเกษตรมา โดยตรง อีกทั้งวิชาเกษตรยังถูกจัดให้ เป็นเพียงบางส่วนของกลุ่มสาระการ เรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี เท่านั้น ซึ่งมีผลทำให้วิชาเกษตรถูกลด ทอนความสำคัญลงและส่งผลให้ผู้เรียน ไม่สนใจวิชาเกษตรเท่าที่ควร จึงมีผล โดยตรงกับจำนวนนักศึกษาเกษตรใน ระดับอุดมศึกษา

๓. ครูอาชีพเกษตรยังเป็นกลุ่มที่ มีความสำคัญที่ได้ส่งเสริมและชักชวน นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ให้เข้ามา ร่วมกิจกรรม **“Welcome Aggie หนึ่งดีดี คาบออย”** ของคณะฯ ซึ่งเป็น กิจกรรมประชาสัมพันธ์เชิงรุกในการ เพิ่มจำนวนนักศึกษาของคณะฯ ซึ่งมี นักเรียนสนใจเข้าร่วมเกินความคาดหมาย นอกจากนั้นกลุ่มครูเกษตร ยังได้ สร้างช่องทางให้ คณะฯ ได้ไป

ประชาสัมพันธ์ ในโรงเรียนในวันสำคัญๆ ของโรงเรียน รวมถึงได้ช่วยประชาสัมพันธ์ ด้วยวาจาให้นักเรียนรู้จักและสนใจที่จะ เลือกรเรียนต่อทางด้านเกษตรอีกด้วย

๔. เกิดการแลกเปลี่ยนบุคลากรในการ ทำงานระหว่างกัน โดยอาจารย์ในคณะฯ เป็นที่ปรึกษาให้กับเครือข่ายฯ ส่วนประธาน เครือข่ายฯ (อ.จินดา นิรันดรพงศ์) ก็ได้เข้า มาเป็นกรรมการประจำคณะฯ

ปฏิธาน...ความมุ่งมั่นที่จะสานต่อ...ก้าวต่อไป

โครงการสร้างเครือข่ายครูเกษตรฯ นี้จึง ถือได้ว่าเป็นโครงการที่สร้างประโยชน์ให้กับ ทั้งสองฝ่าย ทั้งในฝ่ายของกลุ่มครูเกษตร และคณะเทคโนโลยีการเกษตรเองด้วย (win-win phenomenon) ดังนั้นในปี พ.ศ. 2553 ทางคณะฯจึงเห็นว่าควรจะมีการขยาย เครือข่ายครูเกษตรระดับมัธยมศึกษาออกไป ให้ทั่วทั้งภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพื่อเป็นการหาจุด เชื่อมต่อ (Entry point) ระหว่างคณะฯกับ นักเรียนมัธยมศึกษา อีกทั้งต้องการยกระดับ วิชาชีพเกษตรและต้องการสร้างพลัง คุณค่า ตลอดจนกำลังใจให้กับครูผู้สอนวิชาเกษตร อีกด้วย และที่สำคัญครูเกษตรต้องการขวัญ กำลังใจ จากผู้บริหารโรงเรียน อยากให้ ผู้บริหารเห็นความสำคัญของครูเกษตรและ วิชาเกษตรมากยิ่งขึ้น และพวกเราเองก็คง ต้องยืนหยัด มุ่งมั่นและทำงานหนักกันมาก ขึ้น เพื่อฟื้นคืนสถานภาพและคุณค่าแห่ง วิชาชีพเกษตรกรรมให้อยู่ได้อย่างมีศักดิ์ศรี ในสังคมต่อไป ทางคณะเทคโนโลยี การเกษตร ยินดีที่จะเป็นหลักและขอต้อนรับ พวกเราชาวเครือข่ายครูเกษตรตลอดไป..

Welcome Aggie! ■■

ตัวอย่างการปนเปื้อน ทางเคมี เช่น ยาฆ่าแมลงใน ผักที่บรรจุกระป๋อง สารกันบูดที่ควรจะมีอยู่ที่ใบหน้าของ ภรรยาที่บ้านดันไปอยู่ใน อาหารเลี้ยงเด็ก หรือครวที่ แร่งที่สุดกักเช่น เมลามีนใน นมผงจาก ประเทศจีนนั้น ประไร งานนี้มีถึงตาย.. น่ากลัวมาก (ถ้าเมลามีนอยู่ใน นมหมวยคงไม่น่ากลัวเท่า นี้..มั้ง..!!)

ตัวอย่างการปนเปื้อน ทางชีวะ เช่น เชื้อแบคทีเรีย ต่างๆ ในอาหารกระป๋อง แม้แต่อาหารแห้งก็ยังมีเชื้อ ราได้ เขามีมาตรวัดกันที่ค่า Water Activity หรือ Aw (ห้ามแปลว่าน้ำกิจกรรมหรือ กิจกรรมน้ำนะ..) เป็นค่า ความชื้นต่ำสุดที่เชื้อแต่ละ อย่างจะเจริญเติบโตใน อาหารแห้งได้ ถ้าไม่ได้ทำ โรงงานอาหารแห้งก็อย่าไปรู้ อะไรมันมากนักละ... นำ ปวดหัวเป็นที่สุด

ทั้งสามตัวที่ว่ามาเป็นพื้นฐานนะ ส่วนตัวที่จะกล่าวถึง ต่อจากนี้จะเป็นตัวที่ทำกัน ขึ้นมาเพื่อประโยชน์ในเรื่อง การแข่งขันหรือการกีดกัน ทางการค้าเสียมากกว่า แต่ ก็จำเป็นถ้าลูกค้าต้องการ

หรือประเทศลูกค้า เขาบังคับ เพราะว่า “ลูกค้ามันคือ พระเจ้า” นี่นา

ตัวที่สี่ คือ ISO 9001 : 2000 (ISO

คือ International Standard Organization) เป็นมาตรฐานของการผลิตอาหารที่ครอบคลุมได้ทั้ง GMP และ HACCP เผลอๆ ถ้าไม่ระวังอาจเลยคลุมไปถึง GAP เอาด้วย พุดง่าย ๆ ก็คือ เอา ทั้ง สอง สามตัวแรกมารวมกันแล้วแถมเรื่องระบบการ บริหาร เอกสารข้อมูลต่างๆ ยกเว้นเรื่องการเงินเข้าไป นั่นแหละ ISO ตัวนี้

ตัวที่ห้า คือ ISO 14000 เป็นเรื่องของสิ่งแวดล้อมของการ ผลิตต้องไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ทั้งบรรยากาศการทำงานและ สภาพอากาศ น้ำ ขยะ มลภาวะทั้งหลาย แอวมบาทาพุดก็ได้ กันเยอะนะ ISO ตัวนี้ แต่อากาศและน้ำเน่าละเลย เพราะ ละเลยก็เลยละ

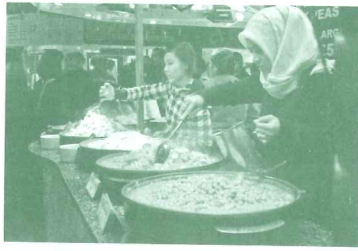
ตัวที่หก คือ ISO 18000 อันนี้เป็นเรื่องของความปลอดภัย ในการทำงาน มักไม่ค่อยเอาเข้ามาในระบบอาหาร จะใช้กับ โรงงานที่เป็นอุตสาหกรรมหนักหรือที่มีความเสี่ยงสูง ๆ มากกว่า (การลงไปใต้ดิน เช่น งานเหมืองก็เสี่ยงสูงนะครับ..ไม่ใช่เสี่ยงต่ำ) แต่ถ้าใครทำก็จะได้เปรียบในเรื่องตลาด..แต่อาจเป็นบ้าก็ได้ เพราะคนที่ทำอะไรไม่เหมือนคนอื่นเขามักเรียกว่า..บ้า..มากกว่าอหิระนะ)

ตัวที่เจ็ด คือ BRC (British Retail Consortium/Version 4, Jan 2005) เป็นข้อกำหนดของประเทศอังกฤษเขาละ สำหรับ สินค้าอาหารที่ขายปลีกในตลาดประเทศที่คนไทยบางคนไป ลี้ภัยเศรษฐกิจ ถ้าไม่ได้คิดจะค้ากับพวกลอร์ดเหล่านั้นก็ไม่ต้อง สนใจหรอก

ตัวที่แปด คือ HALAL เป็นมาตรฐานอาหารมุสลิม ที่เป็น ไปเพื่อโลกของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งอนาคตจะเป็น ประชากรส่วนใหญ่ของโลก (ถ้าไม่มีสงคราม) มีกฎเกณฑ์เฉพาะ หลายอย่างที่ต้องทำตามมิฉะนั้นจะไปขายในตลาดประเทศ



มุสลิมไม่ได้
 ตะวันออกกลางมี
 เงินเยอะนะ..สนใจ
 ใหม่ สินค้าอาหาร
 ทุกอย่างต้องได้ฮา
 ลาลนะ ยกเว้นผล
 ไม้สดและแห้งที่ไม่
 ปรุงแต่ง เช่นอินทผลัม
 มะขามหวาน



ตัวที่เก่า คือ Krocher
 เป็นมาตรฐานเฉพาะอาหาร
 ที่จะขายให้คนยิวทั่วโลก
 พวกที่เครียวๆ สวมหมวก
 ทรงสูงสีดำนั่นแหละ ถ้าจะ
 ทำอาหารขายให้เขา ต้อง
 ผ่านเกณฑ์ของเขา อีกนั้น
 แหละถ้าไม่ได้ค้าขายกะพวก
 นั้นก็อย่าไปรู้เลยปวดหัว
 เปลาๆ เสียเงิน
 อีกต่างหาก

ตัวที่สิบ คือ
BAP (Best
 Aquaculture
 Practice) เหมือน
 GAP สำหรับพืช
 นั้นแหละ แต่ตัวนี้
 ใช้สำหรับสัตว์น้ำ
 เป็นข้อกำหนดมา
 จาก Aquaculture
 Certification
 Council ใครที่ทำ
 โรงงานกุ้งแช่แข็ง
 กุ้งแห้ง พวกนี้ต้อง
 ใช้ ยกเว้น...น้อง
 กุ้ง..ใช้ **BMP** คือ

Best Money Payment แทนได้
 เลย..มาตรฐานเทียบเท่ากัน..ฮา..
 ตัวที่สิบเอ็ด คือ **IFS** (Inter-
 national Food Standard) ยัง
 ไม่เคยได้สัมผัสครับตัวนี้ เลยไม่มี
 ข้อมูล

ตัวที่สิบสอง คือ **มรท.**
 (มาตรฐานแรงงานไทย) เป็นของกระทรวงแรงงานแบ่งย่อย
 เป็นหลายตัว เช่น มาตรฐานแรงงานไทยเพื่อการส่งออก ฟัง
 ดูแล้วเหมือนส่งแรงงานออกนอกประเทศ แต่ไม่ใช่เนะ มัน
 เป็นมาตรฐานแรงงานที่ทำงานในโรงงานอาหารสำหรับ
 ส่งออก ผู้เขียนเองเคยเกือบต้องทำแล้วละแต่หนีมาได้ เท่า
 ที่ดูรู้สึกว่ายุ่งยากไม่น้อย
 เห็นหรือยังว่า การที่จะกินอะไรดียุ่งยากขนาดไหนละครับ
 หลายคนจึงยอมกิน “อะไรก็ได้” แทน แต่สิ่งที่ไรได้ “กะเพรา
 ไก่ไข่ดาว” ทุกทีเลย ก็เลยตั้งฉายากันว่าเป็น “อาหาร
 (สำหรับคน) สิ้นคิด” ■

เรื่องที่สำคัญมากกว่ามาตรฐาน

ตอนแรกก็นึกว่ามาตรฐานนั้นสำคัญมากแล้ว แต่ค้นมีเรื่องที่สำคัญกว่า
 มาตรฐานเข้าไปอีก นั่นคือ คุณภาพ ตามความต้องการของลูกค้า ตรงนี้ต้องแยก
 กันให้ออกนะ เมืองไทยแยกไม่เป็นหรือไม่แยกก็ไม่ทราบเอามาปนกันทุกทีเลย
 (โดยเฉพาะฝ่ายข้าราชการ) มักจะมัวเอาว่า มาตรฐานคุณภาพบ้าง คุณภาพ
 มาตรฐานบ้าง คุณภาพคือสิ่งที่ลูกค้ายอมรับ เป็นเรื่องของข้อตกลงกันระหว่าง
 ผู้ผลิตกับลูกค้า แม้ว่าจะไม่ได้มาตรฐานอะไรที่ราชการกำหนด เช่น กล้วยแขกหรือ
 ปาท่องโก๋ทอดด้วยน้ำมันดำๆ แต่มันอร่อยลูกค้ารุมกันเพียบ กับร้านที่น้ำมันก็ใสๆ
 แต่คนไม่กินเพราะไม่อร่อยแม้จะมีป้ายอาหารได้มาตรฐานการผลิตก็เถอะ
 ส่วนมาตรฐานมันเป็นเรื่องของกรที่จะทำให้คุณภาพอาหารเป็นไปตามที่ตกลงไว้กับ
 ลูกค้า ว่าทุกอันทุกอันที่ผลิตออกมาจะมีรสชาติและคุณสมบัติที่ตกลงกันไว้เหมือนกัน
 แล้วจะยอมรับกันในข้อกำหนดแค่ไหน ตกลงกันไม่ได้ก็ไปเอาแบบกลางๆ มาว่ากัน เช่น
 GMP เป็นต้น ดังนั้นอย่าได้แปลกใจที่บางโรงงานเขาไม่ได้รับมาตรฐานอะไรเลย
 แต่ขายโครมๆ ส่วนที่ได้มาตรฐานแต่ขายไม่ได้..

มารู้จัก คณะเทคโนโลยีการเกษตร กันหน่อย...

จากบทบาทของการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 4 ประการ คือ

1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามที่สังคมต้องการ
 2. การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น
 3. การบริการวิชาการ
 4. การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม
- ภายใต้กรอบของการบริหารที่เป็นธรรมาภิบาล

มุ่งสู่การกำหนดอนาคตของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

1. คุณลักษณะของบัณฑิตที่สังคมต้องการ คณะเทคโนโลยี
 การเกษตรกำหนดคุณลักษณะพึงประสงค์ของบัณฑิตไว้ 3 ประการ
 คือ **มีวินัย ทำได้ คิดเป็น** ซึ่งบ่งบอกถึงความเป็นผู้ที่มี ความเป็นมือ
 อาชีพที่แท้จริงด้วยทักษะประสบการณ์การการทำงานจริง

2. ผลิตงานวิจัยที่มุ่งตอบสนองการตอบใจของเกษตรกร
 กลุ่มหลักของท้องถิ่น คือ ชาวสวน ผู้ประกอบการเลี้ยงสัตว์น้ำและ
 การแปรรูปสินค้าเกษตร ด้วย**แนวคิด On Farm Research สำหรับ
 อาจารย์และนักวิจัย ผสานกับแนวคิด On Farm Training สำหรับ
 การฝึกประสบการณ์ของนักศึกษา**

3. ให้บริการวิชาการที่เป็นรูปธรรมทั้งภายในและภายนอก
 มหาวิทยาลัย เพื่อนำไปสู่**การเพิ่มปริมาณนักศึกษาและบัณฑิตสาย
 เทคโนโลยีการเกษตร**อันเป็นวิทยาศาสตร์ประยุกต์ที่เป็นแกนของ
 มหาวิทยาลัย รวมทั้งเพิ่มพูนความรู้ให้กับเกษตรกรชาวสวน ซึ่งเป็น
 ประชากรหลักของภาคตะวันออก ด้วยการ**พัฒนาหลักสูตรระยะสั้น
 ที่ทันสมัย**

4. การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่ต้องมีปลูกฝังในตัวของนักศึกษาด้วยค่านิยมหลักของคณะที่ว่า **“นักศึกษาขยัน อาจารย์ดี เจ้าหน้าที่เยี่ยม”** อันเป็นภาพรวมของปรัชญาที่จะนำไปสู่การทำงานที่มีการปลูกสำนึกของการอนุรักษ์ **“วัฒนธรรมเกษตร”** หรือ **“Agriculture”** ลงที่นักศึกษาอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นองค์ประกอบในคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์นั่นเอง

มุ่งสร้างความเป็นมืออาชีพให้บัณฑิตด้วยกิจกรรมที่หลากหลาย

คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้กำหนดโครงการและกิจกรรมต่างๆ ไว้เพื่อการพัฒนาความเป็นมืออาชีพของนักศึกษา เช่น

1. **โครงการประชาสัมพันธ์เชิงรุก** ด้วยกิจกรรม **“Welcome Aggie หัวดี..ควาบอย”** เพื่อเชิญชวนให้นักเรียนในระดับมัธยมเข้าร่วมกิจกรรมอันจะนำไปสู่การเรียนรู้และรักในอาชีพการเกษตรต่อไป
2. **โครงการเครือข่ายคณาจารย์ในโรงเรียนมัธยม** มุ่งเน้นไปที่การให้ความร่วมมือทั้งทางด้านวิชาการและสร้างแนวคิดรักการเกษตรสำหรับนักเรียน
3. **โครงการพัฒนาพื้นที่ “ศูนย์ศึกษาวิจัยและบริการเทคโนโลยีการเกษตรแห่งทางแมว”** บนเนื้อที่กว่า 300 ไร่ สำหรับการฝึกทักษะประสบการณ์ในงานสวนยางพารา สวนไม้ผลเศรษฐกิจ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการบริการวิชาการด้านการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
4. **โครงการพัฒนาโรงงานผลิตอาหารแปรรูป** ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งจะเป็นโรงงานต้นแบบที่นักศึกษาและบุคคลภายนอกสามารถเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตการเกษตรได้อย่างเป็นรูปธรรม

5. **โครงการสร้างบัณฑิตเกษตรมืออาชีพบนฐานงานฟาร์ม** คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้เตรียมการสำหรับการให้นักศึกษาได้ใช้เวลาเรียนรู้จากประสบการณ์จริงด้วยฟาร์มจำลองในสถาบัน อันประกอบด้วย การเลี้ยงไก่ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน การปลูกพืชผัก การเพาะเลี้ยงกล้วยไม้และการออกแบบจัดสวน เป็นต้น

6. **โครงการวิจัยเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่** เป็นการต่อยอดจากแนวพระดำริในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี โดยการจัดทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนา “หนามแดง” หรือ “มะนาวรู้ให้” อันเป็นพืชที่สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีเคยทรงนำมาแปรรูปเป็นแยม เป็นต้น

7. **โครงการจัดทำรายการโทรทัศน์ “เกษตรอำเภอ พิษณุพนธ์”** เพื่อประชาสัมพันธ์ผลงานของคณะเทคโนโลยีการเกษตรผ่านทางเคเบิลทีวีท้องถิ่น CTV

8. **โครงการจัดทำ “อนุสาวรีย์เกษตรอำเภอ”** ซึ่งเป็นเอกสารวิชาการราย 4 เดือน (จตุมาส) เพื่อการประชาสัมพันธ์ ผลงานของอาจารย์และนักศึกษาผ่านสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์

9. **การจัดทำคอนเสิร์ต สัมมนาทางวิชาการแก่ประชาชนทั่วไป** เพื่อสร้างฐานการเกษตรของภาคตะวันออกเฉียงเหนือให้เข้มแข็งและยั่งยืน

ทุกกิจกรรมและทุกงาน จะเป็นการผสมผสานร่วมมือกัน ในทุกภาคส่วนที่เป็นหลัก คือ นักศึกษาขยัน อาจารย์ดีและเจ้าหน้าที่เยี่ยม เพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์ของคณะที่ว่า **“เป็นองค์กรที่มุ่งเน้นการพัฒนาบุคลากรด้านการเกษตรให้เป็นที่ยอมรับ”** ■■





ผลบุญที่อุบาสกทำบุญ : เหตุแห่ง ๖ อริยมรรค

- เหตุหน้า :** ชาตที่แล้วไม่ชอบทำบุญทำทาน แต่ชอบแนะนำหรือชวนคนอื่นทำ

กรรมส่ง : ชาตี้ไม่มีทรัพย์สมบัติ แต่มีบริวารพวกพ้องมาก

Cause : Never donated but advised others to do so in the past lives.

Effect : No assets but have many followers in the present life.
- เหตุหน้า :** ชาตี้ที่แล้วชอบทำบุญทำทาน และชอบแนะนำคนอื่นทำ

กรรมส่ง : ชาตี้มีทรัพย์สินสมบัติและบริวารมาก

Cause : Donated and advised others to do so in the past lives.

Effect : Wealthy and have many followers in the present life.
- เหตุหน้า :** ชาตี้ที่แล้วชอบช่วยคนชรา เคารพครูบาอาจารย์

กรรมส่ง : ชาตี้มีวาสนา ปัญญาดี อายุยืน

Cause : Assisted elders and respected teachers in the past lives.

Effect : Have fortune , wisdom and long-live in the present life.
- เหตุหน้า :** ชาตี้ที่แล้วให้ทานคนพิการ คนจน คนกำพร้า

กรรมส่ง : ชาตี้มีตำแหน่ง ลาภยศ คนชื่นชม

Cause : Donated to needy , cripples and orphans in the past lives.

Effect : Born to be a honorable , high-ranked and popular person in the present life.
- เหตุหน้า :** ชาตี้ที่แล้วพิมพ์หนังสือลามกขาย ชอบอ่านหนังสือลามก

กรรมส่ง : ชาตี้เป็นคนตาบอด เสียตา

Cause : Printed and distributed pornographic books in the past lives.

Effect : Blind in the present life.
- เหตุหน้า :** ชาตี้ที่แล้วไม่คิดจะช่วยเหลือใครแม้เห็นว่าเขาอยู่ในอันตราย

กรรมส่ง : ชาตี้ถูกกักขังหรือจองจำในคุก

Cause : Ignored to assist others who were in danger in the past lives.

Effect : Imprisoned in the present life.



อัครมัจฉ์เปิดโอกาสให้ท่าน ตอบคำถามเข้ามาเพื่อร่วมสนุกชิงรางวัลกับ กอง บกออก อุตสาหกรรมไร่พวงมณี คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จันทบุรี ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000 วงเล็บบอกชื่อว่า ตอบคำถาม ถ้าตอบถูกชิงรางวัลให้จ๊ะ...

ผล
อะ
ไรเอ๋อ
???



ผลอะไรเอ๋อเฉลยคราวหน้า รู้แล้ว อย่าลืมส่งคำตอบไปที่กอง บกออก เพื่อรอรางวัลจ๊ะ

เฉลยครั้งที่แล้ว



นี่

คือ **ผลหนามแดง** หรือ **มะนาวไม่รู้โห่** (บางครั้งอาจเจอเรียกว่า มะนาวโห่) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Carissa carandas* Linn. อยู่ในวงศ์ Apocynaceae มีชื่อเรียกอื่นๆ เช่น มะนาวไม่รู้โห่ (ภาคกลาง), มะนาวโห่ (ภาคใต้), หนามขี้แฮด (เชียงใหม่), หนามแดง (กรุงเทพฯ) เป็นต้น

เป็นไม้พุ่มยืนต้น สูงราว 2-5 เมตร ตามลำต้นและกิ่งก้านมียางสีขาว และมีหนามแหลมยาว ใบเป็นใบเดี่ยว รูปไข่กลับ เรียงตรงข้าม ขอบใบเรียบ ผิวใบมัน เนื้อใบเรียบ ดอกเล็กสีขาวออกเป็นช่อตามซอกใบและปลายกิ่ง โคนดอกมีสีชมพูหรือแดงอ่อน และมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ออกดอกตลอดปี ส่วนผลเป็นผลเดี่ยวออกรวมกันเป็นช่อ ผลอ่อนจะมีสีชมพูอ่อนๆ และค่อยๆ เข้มขึ้นเป็นสีแดง กระทั่งสุกจึงกลายเป็นสีดำ

สรรพคุณทางยาสมุนไพรของหนามแดง มีไม่่น้อย อาทิเช่น ราก ใช้บำรุงธาตุ ขับพยาธิ รักษาบาดแผล และแก้คัน

ใบ ใช้แก้ท้องร่วง เจ็บคอ แก้ปวดหู ผลมีรสเปรี้ยว คล้ายมะนาว ใช้แก้ไข้ แก้โรคตับปิดลักเปิด แก้ท้องเสีย แก้เจ็บคอ และช่วยขับเสมหะ

หนามแดงเป็นพืชที่สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีทรงปลูกเป็นไม้ประดับไว้ในวังสวนบ้านแก้ว และทราบว่าทรงเคยนำผลมาทดลองทำเป็นแยม ขณะนี้ทางทีมงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร กำลังศึกษาคุณค่าทางอาหารเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่อไปในอนาคตจ๊ะ...

ข้อมูลจาก หนังสือธรรมลีลา ฉบับที่ 83 ต.ค. 50 โดย เรณูภา โดย ผู้จัดการออนไลน์ 4 ตุลาคม 2550 10:44 น.