00290

หนังสือพิมพ์ เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 19 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2547
หน้า 33 คอลัมน์ ภูมิภาค

40 ปี เดลินิวส์
ฉบับที่ 19,852 วันพฤหัสบดีที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2547 ราคา 8 บาท DAILY NEWS
http://www.dailynews.co.th

ม.แม่โจ้ปลื้มผลงานเจ๋ง !

เลี้ยงสาหร่ายสไปรูลิน่าเป็นอาหารปลา

ในสภาวะโลกปัจจุบันมีการพัฒนาด้านต่าง ๆ อย่างรวดเร็ว สิ่งที่ตามมาคือสภาพแวดล้อมที่เสื่อมโทรม ปัญหาการขาดแคลนทรัพยากรธรรมชาติ ขาดแคลนพลังงานและแหล่งอาหารของมนุษย์ โดยเฉพาะแหล่งอาหารประเภทโปรตีน ด้วยเหตุผลดังกล่าว ทางมหาวิทยาลัยแม่โจ้จึงศึกษาค้นคว้าแหล่งอาหารโปรตีนจนกระทั่งพบสาหร่ายชนิดหนึ่ง ลักษณะสีเขียวแกมน้ำเงิน มีโปรตีน ร้อยละ 64-72 ของน้ำหนักแห้ง กรดอะมิโน วิตามิน เกลือแร่ต่าง ๆ ในอัตราที่เหมาะสมต่อความต้องการของมนุษย์

อาจารย์จงกล พรมยะ มหาวิทยาลัยแม่โจ้กล่าวว่าที่มาของ สาหร่ายสไปรูลิน่าหรือสาหร่ายเกลียวทอง ว่าเป็นชนิดหนึ่งของสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงินพบได้ทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อยและน้ำเค็ม แต่พบในน้ำจืดเป็นส่วนใหญ่ มีคลอโรฟิลล์สังเคราะห์แสง ช่วงที่ผ่านมามีเอกชนหลายรายทำการเพาะเลี้ยงเพื่อเป็นอาหารเสริมสำหรับมนุษย์มีบ้างที่ทำการทดลองเพื่อเลี้ยงสัตว์แต่ยังไม่กว้างขวางมากนัก ต่อมาทางภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และภาควิชาเทคโนโลยีการประมง คณะผลิตกรรมการเกษตร ม.แม่โจ้ได้ศึกษาทดลอง

คณะวิทยาศาสตร์และภาควิชาเทคโนโลยีการประมง คณะผลิตกรรมการเกษตร ม.แม่โจ้ได้ศึกษาทดลองเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลิน่าทั้งที่ใช้เป็นอาหารมนุษย์และสัตว์ โดยเฉพาะเป็นอาหารปลาสวยงามเป็นผลสำเร็จ

เพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลิน่าทั้งที่ใช้เป็นอาหารมนุษย์และสัตว์ โดยเฉพาะเป็นอาหารปลาสวยงามเป็นผลสำเร็จ

"ทั้งนี้ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติและพร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสาหร่ายสู่ชุมชนระดับพื้นบ้านไปจนถึงการพัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมขนาดย่อมในอนาคต การเพาะเลี้ยงสาหร่ายเพื่อเป็นอาหารสัตว์เพื่อให้ต้นทุนการผลิตต่ำสามารถใช้น้ำได้หลายแห่งอย่างน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรม น้ำเสียบ่อก๊าซชีวภาพจากมูลสัตว์ เป็นต้น อันดับแรกต้องปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติงานก่อนเพื่อแยกเชื้อสาหร่ายเพียงชนิดเดียวนำสาหร่ายมาเพาะบนอาหารแข็งทำในตู้ปลอดเชื้อแล้วนำไปเลี้ยงในห้องปฏิบัติการจนเห็นกลุ่มเซลล์สาหร่ายจึงย้ายเชื้อให้เหลือเพียงชนิดเดียวจากนั้นย้ายไปเลี้ยงในอาหารเหลวราว 5-7 วัน จนโตและขยายภาชนะบรรจุให้ใหญ่ขึ้นเรื่อย ๆ แล้วนำไปขยายปริมาณโดยไม่ต้องควบคุมแสงและอุณหภูมิ"

นายธงชัย พุ่มพวง นักวิชาการจากสำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขต 6 จ.เชียงใหม่ บอกว่า เกษตรกรหลายรายที่ผ่านการอบรมโดยภาควิชาเทคโนโลยีการประมง ม.แม่โจ้ ได้ไปดำเนินการด้วยตนเองและประสบผลสำเร็จ เช่น นายจตุรงค์ เขื่อนคำ จาก อ.สารภี จ.เชียงใหม่ ก็ได้นำวิธีการจากการอบรมไปปรับปรุงการเพาะเลี้ยงโดยใช้บ่อคอนกรีตแบบกลม 2 บ่อเพาะเลี้ยงเพื่อบริโภคในครัวเรือน อีกรายคือ นายไมตรี เดชะสินปัญญา จาก อ.เมืองเชียงใหม่ ได้ทำการเพาะเลี้ยงในตู้เย็นเก่า โหลแก้วและกระถางหลังเก็บเกี่ยวจะบริโภคสดวิธีคือนำสาหร่ายที่เก็บเกี่ยวได้มากรอง

ขั้นตอนการเพาะขยายหัวเชื้อสาหร่าย

ด้วยผ้าขาวบางแล้วแช่ในช่องฟรีซแล้วบริโภควันละ 1 ก้อน ร่างกายสดชื่นอย่างเห็นได้ชัด

นั่นเป็นอีกผลงานที่เป็นความภาคภูมิใจของชาวมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่สามารถคิดค้นสร้างสรรค์สิ่งที่เป็นประโยชน์สำหรับมนุษย์และสัตว์ได้เป็นผลสำเร็จ.

ศูนย์เดลินิวส์ภาคเหนือตอนบน