

ข่าวสารสมาคม



พืชสวน

ปีที่ 40 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม - เมษายน 2568

HORTICULTURAL SCIENCE SOCIETY OF THAILAND

การสัมภาษณ์เรื่อง “ทุเรียนไทยปนเปื้อนสารแคดเมียมจริงหรือ”	4
แสดงความยินดีกับ คุณลักขณา นະวีโรจน์	9
พลัมไม้หัดศรชัย...มะนาวไทย (ตอนจบ)	11
งานแสดงกุหลาบเฉลิมพระเกียรติฯ สานสัมพันธ์ไทย - จีน	17
ความเป็นไปได้ของการปนเปื้อนโลหะหนัก ในกระบวนการผลิตปุ๋ยเคมีของประเทศไทย	24

แถลงข่าวงานพืชสวนโลกอุดรธานี



เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568 นางสาวอนงค์นาถ จำแก้ว เลขาธิการรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานงาน แลกเปลี่ยนการจัดงานมหกรรมพืชสวนโลกจังหวัดอุดรธานี พ.ศ. 2569 โดยมี นางวิลาวัลย์ ไคร้ครวญ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร นายราชนันท์ ชื่นหัว ผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรธานี และสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุม และนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ สสปน. ร่วมแถลงข่าว ณ โรงแรม คิมป์ตัน มาลัย กรุงเทพฯ ในการนี้คณะกรรมการสมาคมพืชสวน แห่งประเทศไทยเข้าร่วมรับฟังการแถลงข่าวด้วย

ปุ๋ยไผ่หมัก



ตราเรือใบไผ่หมัก

ปุ๋ยไผ่หมักบลู

ตราเรือใบไผ่หมัก

กระสอบขาว

ลายคาดคลาสสิก

ชุดสินค้าปุ๋ย N-P-K คอมเพล็กซ์ในรูปแบบเม็ดสีฟ้า เน้นวัตถุดิบ
ธาตุอาหารหลัก N P K คุณภาพสูง เสริมด้วยธาตุอาหารรอง
และธาตุอาหารเสริม การละลายดีเยี่ยม พืชสามารถนำไปใช้ได้ทันที
เพื่อให้ตรงกับความต้องการของพืชในแต่ละระยะการปลูก



ปุ๋ยเคมี
ปุ๋ยไผ่หมักบลู
16-16-16



ตราเรือใบไผ่หมัก

น้ำหนักสุทธิ 50 กิโลกรัม

ปริมาณธาตุอาหารรับรอง

ไนโตรเจนทั้งหมด (N)	16 %
ฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ (P_2O_5)	16 %
โพแทสเซียมที่ละลายน้ำ (K_2O)	16 %

ผู้ผลิต : บริษัท ปุ๋ยไวกิง จำกัด

เลขที่ 111 หมู่ 2 ต.นครินทร์ อ.บางขุนทอง อ.บางกรวย

จ.นนทบุรี 11130 โทร. 0 2423 9580-90

สถานที่ผลิต : เลขที่ 1/8 หมู่ 1 ต.บางปะอิน-บางไทร อ.ราชคราม

อ.บางไทร จ.พระนครศรีอยุธยา 13290

(ควรคลุกเคล้าปุ๋ยให้

ห้ามใช้



บริษัท ปุ๋ยไวกิง จำกัด

ผลิตภัณฑ์คุณภาพจากเครือประจักษ์กรุ๊ป



ปุ๋ยไผ่หมัก
เกษตรพันธึ้น



ปุ๋ยไผ่หมัก
ตราเรือใบไผ่หมัก

การสัมมนาเรื่อง “ทุเรียนไทยปนเปื้อนสารแคดเมียมจริงหรือ”



ดร.รัชฎาภรณ์ หมิ่นแจ้ง



วิโรจน์ หิรัญยุปกรณ์ นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย



จากกรณีที่มีการตรวจพบสารแคดเมียมตกค้างในทุเรียนที่ส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน เมื่อช่วงเดือน มิถุนายน – สิงหาคม 2567 แม้หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้องเข้าไปทำการตรวจสอบโดยทันที แต่ค่าที่ตรวจพบไม่เกินค่ามาตรฐานที่จีนกำหนด สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทยพิจารณาเห็นว่าในปี 2568 กำลังจะมีผลผลิตทุเรียนออกสู่ตลาดในอีก 2-3 เดือนข้างหน้า จำเป็นต้องหาสาเหตุที่แท้จริง และแนวทางแก้ไขที่ถูกต้องรวดเร็ว จึงได้ร่วมกับกรมวิชาการเกษตร จัดสัมมนาภายใต้หัวข้อ “ทุเรียนไทยปนเปื้อนสารแคดเมียมจริงหรือ” เมื่อวันพุธที่ 22 มกราคม 2568 ณ ห้องประชุมใหญ่ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชน ตลอดจนผู้ประกอบการ เพื่อนำไปสู่แนวทางแก้ไขปัญหาค่ามาตรฐานที่จีนกำหนดต่อไป

การสัมมนาครั้งนี้ มี ดร.รัชฎาภรณ์ หมิ่นแจ้ง รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร เป็นประธานในพิธีเปิดการสัมมนา และบรรยายพิเศษ มีผู้เข้าร่วมสัมมนาประกอบด้วย ผู้แทนหน่วยงานภาครัฐ เอกชน สมาพันธ์ และสมาคมที่เกี่ยวข้องกับทุเรียน เกษตรกร และสื่อมวลชน รวม 81 คน มีการ facebook live โดยเพจ เกษตรก้าวไกลไปด้วยกัน ของลุงพร เกษตรก้าวไกล ซึ่งบางช่วงมีผู้เข้าชมสูงถึง 14.2 k (14,200 คน)

นโยบายการผลิตทุเรียนคุณภาพ

ดร.รัชฎาภรณ์ หมิ่นแจ้ง รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ได้บรรยายพิเศษ เรื่อง “นโยบายการผลิตตามมาตรฐานการส่งออกทุเรียนคุณภาพ” สรุปสาระสำคัญ ดังนี้

พื้นที่ปลูกทุเรียนของไทยเพิ่มขึ้นทุกปี ในปี 2567 มีพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้ว กว่า 1.1 ล้านไร่ ปริมาณผลผลิตประมาณ 1.5 ล้านตัน 97% ของปริมาณผลผลิตส่งออกไปจีนในรูปผลสด และทุเรียนแปรรูป ในปี 2567 ข้อมูล ณ เดือนกันยายน มีการส่งออกทุเรียนไปจีนประมาณ 7.7 แสนตัน มูลค่ากว่า 1 แสนล้านบาท การส่งออกทุเรียนผู้ส่งออกจะต้องมีใบรับรองการผลิต GAP และใบรับรองโรงคัดบรรจุ ที่ออกโดยกรมวิชาการเกษตร เพื่อควบคุมคุณภาพผลผลิตก่อนการส่งออก และจะมีมาตรการระงับ หรือยกเลิกใบรับรองหากได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า โดยเฉพาะการปนเปื้อน โลหะหนัก สารตกค้าง เชื้อจุลินทรีย์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร

กรมวิชาการเกษตรได้มีมาตรการควบคุม และตรวจสอบคุณภาพทุเรียนก่อนการส่งออกอย่างเข้มข้นมาตั้งแต่ปี 2565 ต่อมาในปี 2566 ได้กำหนดให้เป็น “ปีทุเรียนไทยคุณภาพ” รมรลงให้เกษตรกร ผู้ส่งออก โรงคัดบรรจุ ดำเนินถึงคุณภาพของทุเรียนที่จะส่งออกเป็นสำคัญ เนื่องจากทุเรียนไทยมีคู่แข่งในตลาดจีน คือ เวียดนาม และ ฟิลิปปินส์ ซึ่งจีนอนุญาตให้นำเข้าทุเรียนจาก 2 ประเทศนี้ได้

กรณีการตรวจพบสารแคดเมียม ในทุเรียนที่ส่งออกจากไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนในปี 2567 ซึ่งกรมวิชาการเกษตรรับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนทันทีที่ได้รับการแจ้งเตือน แต่ก็ไม่พบว่ามีแคดเมียมปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานที่จีนกำหนดแต่อย่างใด แต่ก็ไม่ได้นิ่งนอนใจ ทำการตรวจสอบเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งล่าสุดเมื่อต้นเดือนมกราคม 2568 จีนแจ้งเตือนมาว่าพบสาร BY2 ในทุเรียนส่งออกของไทย ซึ่งสารนี้ก่อการอนามัยโลกระบุว่า เป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B เป็นสารที่โรงคัดบรรจุบางรายใช้ย้อมสีผลทุเรียน กรมวิชาการเกษตรรีบแก้ปัญหาในเบื้องต้นอย่างเร่งด่วน โดยการประกาศห้ามใช้สาร BY2 ขุดทุเรียน ซึ่งมีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 10 มกราคม 2568 เป็นต้นมา พร้อมทั้งประชุมชี้แจงให้ผู้เกี่ยวข้องกับการ

ส่งออกทุเรียนทุกฝ่ายทราบ และปฏิบัติให้ถูกต้อง ขณะเดียวกันแจ้งรายชื่อห้องปฏิบัติการที่ตรวจสอบและรับรองการปนเปื้อนของสาร BY2 ในทุเรียนที่เชื่อถือได้ให้ทางการจีนทราบ

อย่างไรก็ตาม เรื่องของการปนเปื้อนสารแคดเมียม กรมวิชาการเกษตรยังดำเนินการตรวจสอบอยู่ทั้งในแหล่งผลิต โรงคัดบรรจุ และระหว่างทางขนส่ง

แคดเมียมมาจากไหน

ภายหลังพิธีเปิดและการบรรยายพิเศษของรองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร มีการอภิปราย เรื่อง “แหล่งที่มาของแคดเมียมที่ปนเปื้อนในผลทุเรียน และผลการตรวจวิเคราะห์”

ผู้ร่วมอภิปรายประกอบด้วย

- นางเกษสิริ ฉันทวิริยะพูน ผู้อำนวยการกลุ่มวิชาการ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จันทบุรี กรมวิชาการเกษตร
- ดร.ปิยาภัสร์ ศรีเจริญเวช อาจารย์ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ดร.นุชนาถ รังคติกุล นักวิจัยเชี่ยวชาญ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์
- ผู้ดำเนินการอภิปราย - รศ.ดร. พัชรียา บุญก่อแก้ว หัวหน้าภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรรมการสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

สถานการณ์ – ภายหลังได้รับการแจ้งเตือนจากทางการจีนว่าพบแคดเมียมปนเปื้อนในผลทุเรียนที่ส่งไปจากไทย กรมวิชาการเกษตรโดยสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดจันทบุรี ได้ร่วมกับด้านตรวจพืชที่เกี่ยวข้องของกรมวิชาการเกษตร ทำการตรวจหาแคดเมียมและโลหะหนักทุกชนิด ที่โรงคัดบรรจุ (ล้าง) เพื่อหาแหล่งที่มาของทุเรียนที่ปนเปื้อนแคดเมียม ผลการตรวจสอบสารแคดเมียมที่โรงคัดบรรจุ 4 แห่งพบว่ามีการปนเปื้อนใน ดิน น้ำ ใบทุเรียน ขมิ้นผง สีเหลืองมะนาว สารป้ายขาวทุเรียน และ ปุยอินทรีย์ แต่พบในปริมาณที่ไม่เกิน 0.05 mg/kg ซึ่งเป็นมาตรฐานที่จีนกำหนด ทั้งนี้มีข้อสังเกตว่า ช่วงเวลาที่ได้รับการแจ้งเตือน และดำเนินการตรวจสอบ ในเดือนมิถุนายน 2567 เป็นช่วงปลายฤดูของทุเรียน และเดือนกรกฎาคม 2567 ผลผลิตทุเรียนไม่มีแล้ว และบางตัวอย่างที่ตรวจพบ เป็นทุเรียนมาจากยะลา

ข้อเท็จจริงของการปนเปื้อนแคดเมียม - แคดเมียม เป็นธาตุที่พบในดินเป็นปกติอยู่แล้ว โอกาสที่จะพบแคดเมียมปนเปื้อนในผลผลิตทางการเกษตรมีมาก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดินในบริเวณใด และ ขึ้นอยู่กับชนิดพืช ในกระบวนการผลิตพืช ปัจจัยที่แคดเมียมจะเข้ามาปนเปื้อนในผลผลิตคือ ดิน น้ำ ปุย สารรักษาคุณภาพของผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว สารเคมีทางการเกษตร

ปริมาณแคดเมียมที่พบปนเปื้อนอยู่ในดินในประเทศไทย มี 4 แหล่งสำคัญ ได้แก่ อำเภอมะนัง จังหวัดตาก อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี และอำเภอร่อนพิบูลย์



รศ.ดร.พัชรียา บุญก่อแก้ว



ดร.ปิยาภัสร์ ศรีเจริญเวช



เกษสิริ ฉันทวิริยะพูน



ดร.นุชนาถ รังคติกุล



จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งไม่ใช่แหล่งปลูกทุเรียน

อย่างไรก็ตามมีผลงานวิจัยที่ระบุว่า การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ มีผลทำให้เกิดการปนเปื้อนแคดเมียมในผลผลิต (โดยขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาทำปุ๋ย) ปุ๋ยเคมีที่มีฟอสฟอรัสสูงมีโอกาสพบการปนเปื้อนแคดเมียมในผลผลิต ทั้งนี้เพราะแคดเมียมในดิน และปุ๋ยมีรูปทางเคมีที่พืชสามารถดูดไปใช้ได้

ผลการตรวจหาแคดเมียมในห้องปฏิบัติการ - สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ ได้เก็บตัวอย่างทุเรียนหมอนทองจาก 7 แหล่งค้าในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นทุเรียนที่มาจาก ระยอง ชุมพร จันทบุรี สุพรรณบุรี และสุโขทัย (ตามคำยืนยันของผู้จำหน่าย) นำมาตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนแคดเมียมในห้องปฏิบัติการ โดยจำแนกเป็น เปลือก เนื้อ และเมล็ด ทำการ Freeze dry ก่อนนำมาตรวจวิเคราะห์ ผลการตรวจวิเคราะห์ พบการปนเปื้อนแคดเมียมในเนื้อและเปลือกทุเรียนน้อยมาก ส่วนเมล็ด พบการปนเปื้อน



แคดเมียมมากกว่าเปลือกแต่อยู่ในระดับที่น้อย ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย
ร่างกายสามารถขับออกได้ตามธรรมชาติ

นอกจากทุเรียน สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ยังตรวจพบแคดเมียมปนเปื้อนในสมุนไพรร คือ กานพลู โดยพบว่ามีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ (มูลสุกร) ในการผลิต และยังพบสารหนูในอาหารสัตว์ (เล็้งสุกร) สูงด้วย

ข้อเสนอจากการอภิปราย และผู้ร่วมสัมมนา

- การแก้ปัญหการปนเปื้อนแคดเมียมให้ตรงจุด คือ ต้องหาสาเหตุให้พบทั้งจากเกษตรกร และ โรงคัดบรรจุ
- แคดเมียมมาจาก ดิน น้ำ ไม่น่ากังวลในการปนเปื้อน แต่ควรมีการตรวจสอบปีละครั้ง
- ทุเรียนยังมีความปลอดภัยในการบริโภค
- ควรเจรจากับทางการจีน ในกรณีที่มีการตรวจสอบรับรองจากห้องปฏิบัติการมาตรฐานของไทยแล้ว ไม่จำเป็นต้องตรวจสอบ ณ ประเทศปลายทางซ้ำอีก

ผลกระทบและแนวทางแก้ไข

ภาคบ่าย มีการอภิปราย เรื่อง “ผลกระทบการปนเปื้อนแคดเมียมในทุเรียนและแนวทางแก้ไข”

ผู้ร่วมอภิปราย ประกอบด้วย

- นางสาวงามจิตร์ ดวงดี ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร
- นายชัยศักดิ์ รินเกลื่อน ผู้อำนวยการสำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร
- นายสันต์ รื่นรมย์ นายกสมาพันธ์ชาวสวนทุเรียนไทยภาคตะวันออก
- นายนครินทร์ วนิชย์ถนอม ผู้แทนสมาคมการค้าธุรกิจเกษตรกรไทย – จีน และ กรรมการ ผู้จัดการ บริษัท ชินฟงผลไม้ จำกัด
- ผู้ดำเนินการอภิปราย – ดร.ทรงพล สมศรี อดีตผู้ทรงคุณวุฒิ กรมวิชาการเกษตร และ กรรมการที่ปรึกษา สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

ข้อมูลจากเกษตรกรผู้ผลิตทุเรียน – ชาวสวนทุเรียนให้ความสำคัญในการผลิตทุเรียนคุณภาพ ตั้งแต่ปี 2558 เป็นต้นมา เพราะทุเรียนราคาดี ชาวสวนจึงหันมาฟื้นฟู บำรุงดูแลรักษาทุเรียนให้มีความสมบูรณ์



ดร.ทรงพล สมศรี



งามจิตร์ ดวงดี



ชัยศักดิ์ รินเกลื่อน



วสันต์ รื่นรมย์



นครินทร์ วนิชย์ถนอม

มากขึ้น โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ย และสารเคมี แต่ไม่ทราบว่ามี การปนเปื้อนของโลหะหนัก ในจังหวัดระยอง แม้จะเป็นแหล่งอุตสาหกรรม อาจมี ปัญหาโลหะหนักจากกากอุตสาหกรรม ปนเปื้อนในน้ำ แต่มีการบำบัด และน้ำที่บำบัดแล้วไหลลงทะเล ไม่ได้ไหลมาสู่พื้นที่เกษตร จึงมองปัญหา การปนเปื้อนแคดเมียมไปที่ปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะปุ๋ย และสารเคมี แต่การผลิตปุ๋ยส่งออกต้องผลิตตามระบบ GAP ต้องใช้ปุ๋ยอย่างมีประสิทธิภาพตามความต้องการธาตุอาหารของทุเรียนในแต่ละระยะ ส่วนสารเคมีใช้ตามคำแนะนำ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ข้อคิดเห็นจากโรงคัดบรรจุ และผู้ส่งออก - ปัญหาที่เกิดขึ้น ต้องร่วมมือกันแก้ไข และค้นหาสาเหตุที่แท้จริง สำหรับโรงคัดบรรจุ และ ผู้ส่งออกที่ไม่ได้ค้าขายกับผู้ค้าส่ง แต่ค้ากับผู้บริโภคโดยตรง การปนเปื้อน แคดเมียมถือว่ามีความเสี่ยงที่จะสูญเสียลูกค้า การตรวจพบแคดเมียมใน ผงขมิ้น 0.008 – 0.187 mg/kg หรือ พบแคดเมียมในสีชมพูผลทุเรียน 0.453 mg/kg นั้น ในกระบวนการของโรงคัดบรรจุต้องนำผงขมิ้น หรือ สีชมพู ผสมน้ำเพื่อชุบ (ไม่ใช่แช่) จึงมีความเสี่ยงลงไปอีกมาก และ ไม่ได้ซึมเข้าไปถึงเนื้อทุเรียน แต่ถ้าไม่ให้ใช้ขมิ้น หรือ สีชมพูผลทุเรียน จะไม่สมำเสมอ ผู้คู่แข่งในตลาดไม่ได้ มีการตั้งข้อสังเกตว่า การแจ้งเตือนว่าพบการปนเปื้อนแคดเมียมในทุเรียนที่ผ่านมาเป็นเรื่อง การเมือง หรือเป็นการค้า

ปัญหาแคดเมียม และ ปัญหาการใช้สาร BY2 ย้อมผลทุเรียน เป็นปัญหาใหม่ ผู้ส่งออกพยายามหาทางส่งออก ถ้าสามารถแก้ไขปัญหา ที่เกิดขึ้นได้ก่อนที่ผลผลิตจะออกสู่ตลาดจะดีมาก แต่ถ้าแก้ไขไม่ทัน จะทำให้การรับซื้อผลผลิตมีปัญหา โรงคัดบรรจุจึงมีความกังวลในเรื่องนี้ รวมทั้งไม่ทราบสาเหตุของปัญหาที่แท้จริงยังทำให้กังวลมากขึ้น นอกจากนี้ ยังไม่ต้องการให้ใช้ Social Media กล่าวหาฝ่ายจีนด้วยเพราะจะเป็นการ ทำลายตลาดทุเรียนของไทยในจีนไปด้วย

ข้อมูลจากหน่วยงานราชการ - การตรวจพบการปนเปื้อน แคดเมียมในผลผลิตที่ส่งออกของไทยเคยเกิดมาก่อนหน้านี้ โดยในปี 2566 ได้หวั่นแจ้งว่าพบการปนเปื้อนแคดเมียมในมังคุดแกะเปลือก 1 ครั้ง และมังคุดทั้งผล 1 ครั้ง ถ้าวิเคราะห์ส่วนของผลผลิตที่รับประทานได้ แคดเมียมที่พบในทุเรียนค่าไม่ได้สูงกว่าแคดเมียมที่พบในมังคุดที่ส่งไป

ได้หวั่น หลังจากจีนแจ้งว่าตรวจพบแคดเมียมในทุเรียน กรมวิชาการ เกษตรลงพื้นที่ทันที ตรวจ ดิน น้ำ ใบทุเรียน แบบปูพรม 2,000 ตัวอย่าง ในพื้นที่ภาคตะวันออก และภาคใต้ซึ่งเป็นแหล่งผลิตทุเรียน นอกจากนี้ ยังตรวจทุเรียนส่งออกทุก shipment พบว่ามีการปนเปื้อนแคดเมียมเกิน ค่ามาตรฐานเพียง 1 ตัวอย่าง การแจ้งเตือนครั้งแรกเกิดความสงสัยว่า เป็นทุเรียนสวมสิทธิ์จากเวียดนามหรือไม่

Food Safety เป็นนโยบายสำคัญของกระทรวงเกษตรและ สหกรณ์มาตั้งแต่ปี 2547 ถ้าเกษตรกรผลิตตามระบบ GAP จริง ๆ ใช้ ปัจจัยการผลิตที่ถูกต้อง การปนเปื้อนคงไม่เกิด แต่ถ้าเกษตรกรใช้ปุ๋ย ปลอม สารเคมีไม่ได้มาตรฐาน โอกาสปนเปื้อนมีสูง อย่างไรก็ตามการ ตรวจสอบย้อนกลับในระบบ GAP ยังมีปัญหาอยู่บ้าง ส่วนทุเรียนในภาค ตะวันออกส่วนใหญ่ผลิตในระบบ GAP เพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพตาม มาตรฐานส่งออก แต่ส่วนทุเรียนในภาคใต้ยังมีเงื่อนไขในการผลิตตาม ระบบ GAP โดยเฉพาะการใช้ปัจจัยการผลิตที่ไม่ถูกต้อง

กระบวนการส่งออกทุเรียน มิได้มีเฉพาะเกษตรกรผู้ผลิต กับ ผู้ส่งออกเท่านั้น ยังมีผู้รวบรวมผลผลิต ซึ่งไม่ทราบว่ารวบรวมมาจาก แหล่งไหนบ้าง ยังมีโรงคัดบรรจุ ซึ่งไม่ทราบว่ามีการจัดเก็บข้อมูลดี หรือไม่ การเติบโตอย่างรวดเร็วของโรงคัดบรรจุอาจจะมีปัญหาการตรวจ รับรอง GMP ซึ่งผู้ตรวจรับรองภาคเอกชน (CBD) ต้องมีบทบาทมากกว่า ที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน นอกจากนี้การปนเปื้อนอาจจะเกิดจากการขนส่ง ผ่านแดน โดยมีการเปลี่ยนตู้ขนส่งสินค้าระหว่างทาง





ผลกระทบ – ปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกสินค้าเกษตรเกิดขึ้นอยู่เสมอ ปัญหาเก่ายังไม่หมดไปปัญหาใหม่เกิดขึ้นมาให้แก้ไขอีก บางครั้งเมื่อมีปัญหาใหม่เกิดขึ้น มีการระดมความคิดเห็นกำหนดเป็นแผนปฏิบัติเพื่อแก้ปัญหา แต่เมื่อนำไปปฏิบัติไม่ใช่งานที่ทำได้ง่าย ทั้งการทำความเข้าใจ การสื่อสารกับผู้ที่เกี่ยวข้องในวงกว้างอาจมีความคลาดเคลื่อน การแก้ปัญหาจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือหลายหน่วยงาน ทั้งจังหวัด ทั้งฝ่ายความมั่นคง ทั้งเกษตรกร หน่วยงานภาคเอกชน ต้องตั้งธงในการแก้ปัญหาให้ตรงกัน และปฏิบัติไปในแนวทางเดียวกันจึงจะสำเร็จ บางปัญหาต้องอาศัยงบประมาณ อัตราค่าจ้างของผู้ปฏิบัติงาน ต้องได้รับการสนับสนุนอย่างไรก็ตามในวิกฤตก็มักจะมีโอกาส เช่น ในกรณีการปนเปื้อนแคดเมียมนี้ โอกาสในการทบทวนและ ให้ความสำคัญกับนโยบาย Food Safety เป็นสิ่งที่รัฐบาลต้องนำไปพิจารณาและสนับสนุน

การเจรจากับจีน - ในอดีตการเจรจากับประเทศคู่ค้า กระทรวงเกษตรฯ ใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ แต่การค้าในปัจจุบันสถานการณ์เปลี่ยนไปมีการทำข้อตกลง FTA กับหลายประเทศ การเจรจากาจะมุ่งไปการใช้ผลประโยชน์ต่างตอบแทน ดังนั้นประเด็นสำคัญคือไทยต้องสร้างความเชื่อมั่นในสินค้าที่ส่งไปจีนให้ได้ ในกรณีของการปนเปื้อนแคดเมียมยังหาสาเหตุไม่พบว่ามีมาจากจุดใด กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบโรงคัดบรรจุ 18 แห่ง สวนทุเรียน 25 สวน ไม่พบการปนเปื้อนของแคดเมียม แจ้งให้จีนทราบว่าตรวจแล้วไม่พบ แต่จีนตรวจสอบสินค้าของไทยและพบเรื่อย ๆ ในการเจรจากับจีนต้องยืนยันว่าทุเรียนไทยไม่พบการปนเปื้อนของแคดเมียมเกินค่ามาตรฐานที่จีนกำหนด ขณะเดียวกันไทยมีมาตรการในการควบคุม ติดตาม ตรวจสอบ ทั้งการใช้ปัจจัยการผลิตของเกษตรกร การปฏิบัติของโรงคัดบรรจุ รวมทั้งจะมีการติดตามการเก็บตัวอย่างสินค้าที่จะส่งออกเพื่อตรวจสอบอีกครั้ง และจะขอความร่วมมือจากจีนในการตรวจสอบเส้นทางขนส่งจากไทยไปจีนด้วยว่ามีจุดใดที่ต้องเฝ้าระวัง ทั้งนี้เพื่อให้จีนเห็นว่า ไทยมีระบบติดตาม ควบคุมที่จริงจังและจริงใจที่จะค้าขายกับจีน

ข้อเสนอแนะจากการสัมมนา

1. ควรมีการเก็บตัวอย่างดิน น้ำ และปัจจัยการผลิต ในแหล่งผลิตทุเรียนของประเทศเพื่อตรวจสอบหาการปนเปื้อนของแคดเมียม
2. ขอความร่วมมือ/รณรงค์ให้โรงคัดบรรจุตั้งใช้สารและสีย้อมผลทุเรียน
3. รณรงค์ให้เกษตรกรชาวสวนผลิตทุเรียนตามระบบ GAP เพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพตามมาตรฐาน
4. ควรเจรจากับจีนไม่ต้องตรวจสอบสินค้าเมื่อถึงปลายทาง ถ้าสินค้านั้นมีการรับรองจากห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานของไทยแล้ว
5. ควรมีการเร่งรัดออก พ.ร.บ. ทุเรียน (ข้อเสนอแนะจากผู้ชมออนไลน์)
6. รัฐบาลควรให้ความสำคัญกับนโยบาย Food Safety อย่างจริงจังอีกครั้ง



แสดงความยินดีกับ **คุณลักขณา นะวีโรจน์** ที่ปรึกษาสมาคมพืชสวน ในโอกาสได้รับปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์



เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2567 สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน ได้จัดพิธีประสาทปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2567 และมอบปริญญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ให้กับผู้ที่มีผลงานด้านการพัฒนาท้องถิ่น และพัฒนาชีวิตของผู้คนในชุมชนรวม 3 ท่าน และ 1 ใน 3 นั้น ได้แก่ **คุณลักขณา นะวีโรจน์ ที่ปรึกษาสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย** โอกาสนี้คณะกรรมการบริหาร ที่ปรึกษา และสมาชิกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย จึงขอแสดงความยินดี กับคุณลักขณา นะวีโรจน์ ในเกียรติประวัติที่ได้รับในครั้งนี้ และข่าวสารสมาคมพืชสวนขอนำผลงานของคุณลักขณา นะวีโรจน์ ที่ได้รับการยกย่องมาเผยแพร่ ณ ที่นี้

“นางลักขณา นะวีโรจน์ ประธานโครงการเมืองสุขสยาม ศูนย์การค้าไอคอนสยาม อดีตรองประธานและผู้บริหารระดับสูง กลุ่ม

บริษัทเครือเดอะมอลล์ กรุ๊ป และ สยามพารากอน รีเทล อุปนายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย อดีตกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในหน่วยงาน และองค์กรภาครัฐ และเอกชนอีกหลายแห่ง อาทิ รองประธานกรรมการสภาเกษตรกรไทยฝ่ายจัดหาและส่งเสริมผู้ให้โลหิต ที่ปรึกษาองค์การพัฒนาเด็กและเยาวชน ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี สาขา Fashion Design จาก Fashion Institutes of Technology State University of New York, สหรัฐอเมริกา และหลักสูตร ผู้นำการพัฒนาอย่างยั่งยืน (นพย.) มูลนิธิชัยพัฒนา เมื่อปี 2559

นางลักขณา นะวีโรจน์ เป็นนักธุรกิจระดับชาติ ที่ประสบความสำเร็จในการพัฒนาธุรกิจศูนย์การค้าขนาดใหญ่ ผู้เชื่อมั่นในพลังของชุมชนท้องถิ่น และศรัทธายึดมั่นในกระแสพระราชดำริเรื่อง “ขาดทุนคือกำไร”



และผลักดันให้เปิดพื้นที่ทำเลทองในศูนย์การค้าระดับชาติให้แก่ชุมชนท้องถิ่น ในการนำสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนมาจัดวางจำหน่าย อีกทั้งผลักดันส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาปรับปรุงสินค้าให้มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และยังสร้างการเรียนรู้ใหม่ให้เกิดขึ้นกับกลุ่มผู้ประกอบการ เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนและผู้ประกอบการสู่ระดับสากลเพื่อความยั่งยืน

โรงเรียนชีวิตชีวาในศูนย์การค้าไอคอนสยาม ได้รับการจัดตั้งขึ้นเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ และผู้ประกอบการชุมชนให้มีความทันสมัย และพัฒนาสินค้าของตนเองให้เท่าทันกระแสความเปลี่ยนแปลง และความต้องการของสังคม อีกทั้งยังเป็นพื้นที่ให้ผู้ประกอบการได้เรียนรู้ ถ่ายทอดบทเรียน ความสำเร็จ และเกิดการจัดการความรู้ระหว่างกัน อันนำมาสู่แนวทางการดำเนินการของผู้ประกอบการชุมชนอย่างยั่งยืน และเป็นต้นแบบให้แก่ผู้ประกอบการให้แก่วิสาหกิจชุมชน ภายใต้ความเชื่อมั่นในพลังชุมชน

นางลักขณา นະวีโรจน์ ทุ่มเท เสียสละโอกาสจากผลกำไรทางธุรกิจ แปรเปลี่ยนมาเป็นโอกาสที่คนตัวเล็กในชุมชนท้องถิ่นจะได้รับในการแสดงศักยภาพของตนเองผ่านผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกิดขึ้น แม้ว่าองค์กรธุรกิจจะขาดทุน แต่การขาดทุนนี้คือกำไรที่ชุมชนท้องถิ่นจะได้รับเป็นสำคัญ อีกทั้งความมุ่งมั่นในเป้าหมายที่จะยกระดับคุณค่า และมูลค่าของผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการชุมชนไทยออกสู่ระดับสากล ภายใต้แนวคิด “from Local to Global”

จากผลงานและความมุ่งมั่นอย่างแน่วแน่ที่ดำเนินการมาตลอดชีวิตการทำงาน สภาสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน จึงได้อนุมัติ ปริญญาศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาการพัฒนา

ท้องถิ่นแบบบูรณาการ ให้แก่ นางลักขณา นະวีโรจน์ เพื่อเป็นเกียรติประวัติสืบไป”

สำหรับ สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน นั้น เป็นสถาบันอุดมศึกษาเอกชน ก่อตั้งโดย มูลนิธิสถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (สสวช.) ซึ่งเกิดจากความร่วมมือระหว่าง บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และมูลนิธิหมู่บ้าน ได้รับอนุมัติจากกระทรวงศึกษาธิการ เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2553 ด้วยเหตุที่สถาบันแห่งนี้มุ่งจัดการศึกษาที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต หรือใช้ชีวิต มีผู้เรียนเป็นตัวตั้ง จึงมักเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “มหาวิทยาลัยชีวิต” เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2555 ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินเปิดสถาบันแห่งนี้ สถาบันฯ จึงถือวันมหามงคลดังกล่าวเป็นวันสถาปนาสถาบันฯ

สถาบันฯ เริ่มจัดการเรียนการสอนมาตั้งแต่ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 ในระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต และในปี 2555 ได้เปิดสอนระดับปริญญาโท หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต จนถึงปัจจุบันมีผู้สำเร็จการศึกษากว่า 10,000 คน สถาบันฯ ตั้งอยู่ที่ 13/2 หมู่ 1 ตำบลบางคนที อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และมีศูนย์การเรียนรู้เพื่อปวงชนในทุกภาค กว่า 30 จังหวัด ปัจจุบันมี นายเอ็นนู สีสุวรรณ เป็นนายกสภาสถาบัน และมี ดร.ศักดิ์พงศ์ หอมทวล เป็นผู้บริหารที่แทนอธิการบดี



ผลไม้มหัศจรรย์...มะนาวไทย (ตอนจบ)



ก่อนที่ท่านผู้อ่านจะได้อ่านเรื่องราวของมะนาวตอนต่อไป จะขอแก้ไขศัพท์บางคำที่สารานุกรมได้เปลี่ยนแปลงแก้ไขโดยพลการ ซึ่งท่านผู้เขียนได้ท้วงติงมา นั่นคือคำว่า “เส้นผ่านศูนย์กลาง” ท่านผู้เขียนขอให้ใช้คำตามต้นฉบับที่ท่านให้มาว่า “เส้นศูนย์สูตร” (ข่าวสารสมาคมพืชสวน ฉบับเดือน กันยายน - ธันวาคม 2567 หน้า 9 บรรทัดที่ 4-5 ข้อความว่า “หากผ่าผลมะนาวตามขวางบริเวณกลางผล ตรงที่เรียก เส้นผ่านศูนย์กลาง”) จึงเรียนท่านผู้อ่านมาเพื่อโปรดทราบ

มะนาวไทยมหัศจรรย์ หรือไม่ว่าอย่างไร ในเมื่อคนไทยมีชีวิตผูกพันกับมะนาวตั้งแต่หลังเกิดเมื่อสามารถกินอาหารได้จนเคยชินจนเป็นเรื่องธรรมดาไปโดยไม่รู้ตัวว่าคนไทยเองมีของดี ๆ อยู่ แต่อาจให้ความสำคัญไม่มากเท่าที่ควร (ใกล้เกลือกินด่าง) และหลายคนพยายามแสวงหาของทดแทน หากมีผลิตผลมาก ๆ เกินต้องการ ก็อาจใช้กันแบบ

ใช้ครั้งทิ้งครั้ง โดยไม่ยี่หระกับการรณรงค์ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติเท่าใดในเรื่องการลดการสูญเสียภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด ซึ่งโครงการนี้เริ่มเมื่อประมาณ พ.ศ. 2520 ต่อมามีการรณรงค์ลดการสูญเสียของอาหาร เวลาผ่านไปเกือบ 50 ปีแล้วหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้มีการประเมินผลกันบ้างอย่างไร คนไทยก็เปอร์เซ็นต์เรียนรู้เรื่องการสูญเสียอาหารนี้ระดับใด หรือประเทศไทยไม่มีกระทรวงอาหารโดยตรง ที่มีก็ฝากอยู่กับกระทรวงเกษตรฯ และกระทรวงสาธารณสุข

เมื่อใดมะนาวขาดตลาด ราคาแพง ขาดคุณภาพไม่ดีเท่าที่ควร ก็จะมีปัญหาให้พูด-บัน โทษเทวดาฟ้าดิน เรียกร้องให้รัฐแก้ไขต่าง ๆ นานา นี่ก็เป็นปัญหาของมนุษย์ปุถุชนทั่วไป ทั่วโลก หรือของเฉพาะคนไทยมาช่วยกันคิด และเติมเต็มบัญชีว่าคนไทยใช้ผลมะนาวสำหรับทำอะไรได้บ้าง ก่อนจะดำเนินเรื่องต่อไปขออนุญาตกล่าวถึงเรื่องการบริโภคมะนาว กล่าวคือคนไทยเกือบทุกวงการ ผู้บริโภคทั้งหลาย คนทำอาหาร

กินเองยันแม่ค้าส้มตำจนถึงพ่อครัวภัตตาคาร ล้วนมีความพิถีพิถันละเอียดอ่อนและช่างสังเกตโดยกล่าวเป็นเสียงเดียวกันว่ามะนาวไทยมีรสชาติดี มีความหอมมากกว่าชนิดและพันธุ์มะนาวทั่ว ๆ ไป ทั้งนี้เป็นความรู้สึกทางประสาทสัมผัส รับกลิ่น และประสบการณ์มาโดยตลอด

มะนาวไทยจะเป็นผลไม้มหัศจรรย์ เรื่องนี้ขอเสนอตั้งเป็นแคสมมุติฐานไปพลางก่อนเพื่อให้คนไทยทุกท่านได้ลงมติเห็นชอบ มีการศึกษาวิจัยมะนาวไทยโดยความร่วมมือกันของอาจารย์-นักวิชาการไทยในมหาวิทยาลัยชั้นนำของประเทศไทย ซึ่งได้ศึกษาวิจัยเรื่องต้นตอของรสชาติและกลิ่นของน้ำมะนาวคั้นสดจากผลมะนาวไทย (*C. aurantifolia*) พันธุ์ปลูกที่เป็นการค้า 3 พันธุ์ (ไม่เรียกสายพันธุ์ซึ่งไม่ถูกต้อง) คือ พันธุ์แป้นรำไพ แป้นพวง แป้นพิจิตร (น่าจะเป็นพันธุ์แป้นพิจิตร 1) และ 1 ชนิดได้แก่มะนาวไร่เมล็ด (*C. latifolia*) คือพันธุ์ตาฮิติ ทั้งนี้เพื่อระบุชี้ถึงสารประกอบ (เคมี) ที่จงใจให้บรรดาพ่อครัวใหญ่ทั้งหลาย เลือกใช้ผลมะนาวไทยดังกล่าว ผลการศึกษา น้ำมะนาวคั้นสดดังกล่าวพบ **สารเคมีกลุ่มแรก** เป็นสารระเหยได้ 28 ชนิด ประกอบด้วย monoterpene 7 ชนิด monoterpene alcohol 4 ชนิด monoterpene aldehyde 2 ชนิด monoterpene ester 1 ชนิด aldehyde 1 ชนิดและ sesquiterpene 13 ชนิด และ **สารเคมีกลุ่มที่สอง** คือสารที่ไม่ระเหย 9 ชนิด ได้แก่ กรดซิทรिक กรดมาลิก กรดซัคซินิก กรดแอสคอร์บิก น้ำตาลซูโครส น้ำตาลฟรุคโตส น้ำตาลกลูโคส สาร limonin และ สาร naringin สารทั้งหมดเป็นตัวให้รสชาติของน้ำผลมะนาวไทยคั้นสด ความเห็นของบรรดาพ่อครัวใหญ่และผลการทดสอบการยอมรับของนักศึกษาประกอบอาหาร แสดงว่าพันธุ์มะนาวที่ชื่นชอบกันมากที่สุดคือ **พันธุ์แป้นพวง** ทั้งนี้เพราะให้รสเปรี้ยวกลมกล่อมจากสารที่ไม่ระเหยต่างๆ และหอมกลิ่นมะนาวที่โดดเด่นอันเกิดจากสารระเหย terpinolene และ linalool ร่วมกับปริมาณเล็กน้อยของ B-myrcene ซึ่งให้กลิ่นฉุนแบบน้ำส้มสายชูหมักจาก



ผลองุ่นที่เรียก balsamic

สำหรับ**พันธุ์แป้นรำไพ**นั้น แม้เป็นรองพันธุ์แป้นพวงแต่ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ชื่อนำสังเกตคือ ผู้บริโภคทั่วไปไม่สามารถแยกแยะผลมะนาวทั้ง 2 พันธุ์ และปัจจุบันมีการตั้งชื่อมะนาวแป้นต่าง ๆ เพิ่มขึ้นตามอัยยาศัย เช่น แป้นบ้านแพ้ว แป้นราชบุรี ฯลฯ โดยเรียกผลมะนาวที่มีลักษณะผลแป้นตามด้วยสถานที่ปลูก การซื้อขายไม่มีป้ายบอกกล่าวแบบไทย ๆ คือ ให้รู้-เดาเอาเองอย่างนั้นแหละ คนขายก็ให้ข้อมูลไม่ครบดี ผู้บริโภคส่วนใหญ่และคนรุ่นใหม่ก็ได้แต่งงวย งงกัน แล้วจะทำอย่างไรกันต่อไป เอาแบบไทย ๆ ไปพลางก่อนก็แล้วกัน หรือการบังคับให้มีการสื่อสาร (ติดป้าย) อาจจำเป็น พันธุ์มะนาวที่ติดนอกจากที่ระบุว่าจะต้องมีรสชาติดี คือ รสดีและกลิ่นหอมแล้ว ต้องมีน้ำคั้นมาก คั้นง่าย เปลือกบาง สดส่วนและไม่เหนียว (เพราะบางกรณีต้องการกินทั้งเปลือก) ควรเป็นพันธุ์ที่ปลูกได้ทั่วไป แข็งแรงดี ทรงต้นกะทัดรัด มีหนามน้อยหรือไม่มียิ่งดี ทนทานต่อสิ่งแวดล้อมที่แปรปรวน ผลผลิตมาก (ตก) กับคุณภาพผลผลิตต้องดีและสม่ำเสมอตลอดปี (คือพันธุ์มะนาวในฝัน)

ประเทศไทย เช่นเดียวกับอาเซียนและองค์การสหประชาชาติ มีมาตรฐานมะนาว ในประเทศไทยก็มีสำนักงาน (เทียบเท่ากรมแต่เล็กกว่าซึ่งมีอัตรากำลังราว ๆ ไม่เกิน 300 ตำแหน่ง) สันค้ำเกษตรและอาหารแห่งชาติภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ คนไทยที่คุ้นที่รู้จักหน่วยงานนี้และมาตรฐานมะนาว ทั้งนี้ต้องปรับปรุงการประชาสัมพันธ์ที่ดีแบบมีอาชีพเพื่อให้ประชาชนชาวไทยทั้งหลายรู้จักประเทศไทยดีสมกับเป็นพลเมืองไทย

อนึ่ง เป็นที่ประจักษ์กันว่าคุณภาพของผลผลิตมะนาวแต่ละผลทั้งนี้รวมทั้งผลไม้อื่น ๆ ทั้งหลายไม่ว่าทุเรียน มังคุด เงาะ มะม่วง ส้มโอ ส้มเปลือกอ่อน ลิ้นจี่ ลำไย ฯลฯ แตกต่างกันด้วยปัจจัยต่าง ๆ เช่น พันธุ์ สิ่งแวดล้อม ได้แก่ แหล่งปลูก ฤดูกาล การดูแลรักษา การเอาใจใส่ต่าง ๆ ผลมะนาวแต่ละผลที่เก็บเกี่ยวมาจากต้นเดียวกันก็มีตำแหน่งเกิดบนต้นที่แตกต่างกันทั้งในพุ่ม ชายพุ่ม ทิศทางและมีอายุผลต่างกันบ้าง ดังนั้นแต่ละผลจึงย่อมแตกต่างกันไปบ้างเมื่อเก็บเกี่ยวผลมา แม้แต่ความหนาของเปลือกผลมะนาวทั่วทั้งผลก็หนา-บางไม่เท่ากัน แต่แตกต่างหรือไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติได้แล้วแต่กรณี ดังนั้นพันธุ์มะนาวซึ่งรับรองโดยหน่วยงานที่ได้มาตรฐานตามกฎหมายย่อมเชื่อถือได้ เพราะปัจจุบันมีมิฉฉาชีพเกิดขึ้นมาหลอกขายพันธุ์ไม้ในอินเทอร์เน็ตมาก เช่น โฆษณาขายทุเรียนพันธุ์แคะต่าง ๆ แบบหนึ่งการตูน

คนไทยมีการบริหาร-จัดการการกินผลมะนาวโดดเด่น
เด็ดดวง เด็ดสระระดับใด โปรดมาอ่านดูกัน

1) ในอาหารกับแก้มที่เรียก **“ใส่สามอย่าง”** ซึ่งประกอบด้วย กุ้งแห้ง ชিংและชิ้นของผลมะนาวที่หั่นเป็นชิ้นน้อย ๆ ขนาดปลายนิ้วก้อย ทั้งนี้ชิ้นผลมะนาวดังกล่าวต้องมีเนื้อ รก เปลือกและผิวมะนาวสีเขียวอยู่ครบ แต่ไม่เอาแกนหรือไส้กลางผล (ไม่ทราบว่ามีใครเป็นคนต้นคิด เดว่าอาจมาจากนักดื่ม อาหารจานที่มีหนามก็มักมีชิ้นผลมะนาวใส่มาเป็นเครื่องเคียงด้วย

2) ในชุดอาหารกินเล่นหรือเรียกให้โก้เก๋ว่าอาหารเรียกน้ำย่อย

ที่เรียก “เมี่ยงคำ” ซึ่งประกอบด้วยใบไม้ที่ใช้ห่อเครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น ใบข้าวพลุ (บางที่เรียกชะพลู) หรือใบทองหลาง (ปัจจุบันมักหาได้ยาก) หรืออาจใช้ใบคะน้า (พวกนักวิชาการจำเป็นบางคนจะอ้างให้ระวังสารพิษตกค้างโดยมีข้อมูลไม่ถูกต้องกลตทะเลให้กลัวเกินเหตุ ผักปลอดภัยกับผักอินทรีย์ ใครจะเลือกตัวไหนก็นานาจิตตัง อนึ่งผักปลอดสารไม่มีในจักรวาล) ส่วนเครื่องปรุงที่ใช้ ได้แก่ เนื้อมะพร้าวแก่ซึ่งหั่น-ซอยขนาดไม้จิ้มฟันหรือผอมกว่า คั่วให้เกรียมเหลืองสีน้ำตาล-หอม กรอบ ปัจจุบันบางร้านใช้ถั่วลิสงคั่วและมะม่วงหิมพานต์แทน (มีการอ้างว่ามะพร้าวไม่ดีต่อสุขภาพซึ่งเป็นเรื่องน่าวิตกที่ยังมีคนขาดความเข้าใจชนิดไม่ทันกลตทะเลควรให้วงการสาธารณสุขที่ถูกต้องช่วยประชาสัมพันธ์ให้กว้างขวาง ทั้ง ๆ ที่มีรายงานการศึกษาวิจัยว่า มะพร้าวเป็นอาหารที่ดีมากแล้วก็ตาม โดยเฉพาะกรดไขมันโมเลกุลสายสั้น ๆ ที่มีคาร์บอน 8-10 ตัว กุ้งแห้ง ซึ่งหอมแดง และขึ้นผลมะนาวขนาดปลายนิ้วก้อย อาจมีฟริกซ์หนูสวนเม็ดเล็กจิ๋ว และน้ำปรุง เป็นที่น่าแปลกใจมาก ๆ เพราะร้านอาหารแห่งหนึ่งเสิร์ฟเมี่ยงคำด้วยขึ้นผลมะนาวซึ่งเฉือนเอาผิวสีเขียวออกหมด โดยมีผู้ให้เหตุผลว่าผิวเขียวมันแข็งและเหนียวเกินไปและกลืนด้วยซึ่งน่ารำบึง เพราะเปลือกมะนาวบางพันธุ์ในปัจจุบันแข็งและเหนียวจริงถ้าเลือกใช้พันธุ์ชนิดเปลือกบางคงไม่เกิดปัญหาดังกล่าว

3) ส้มตำ ที่ผู้บริการผ่านขึ้นผลมะนาว ใส่ลงไปดด้วย

4) น้ำผึ้งมะนาว ซึ่งใส่ทั้งน้ำคั้นและขึ้นส่วนทั้งหมดของผลมะนาวลงรวมไปด้วยในกรณีทำเครื่องดื่มห่วงบรรเทาอาการไอ เจ็บคอ และช่วยขับเสมหะด้วย

5) การทำน้ำดื่มมะนาวเหมือนกับทำน้ำดื่มเลมอนซึ่งนิยมเช่นกันในอเมริกาโดยการผ่า-ผ่านผลมะนาวเป็นแว่น ๆ ใส่-แช่ในน้ำสำหรับใช้ดื่มทั้งวัน และเข้าใจกันว่าหลังจากดื่มน้ำมะนาวแล้วมันจะกลายเป็นน้ำด่าง ถ้าเป็นน้ำด่างจริงก็ต้องเรียกน้ำด่างอ่อน ๆ มี pH เช่น ไม่เกิน 8.5 จึงปลอดภัย เรื่องนี้บรรดานักวิชาการ อาจารย์ในสาขาชีวเคมี และแพทย์ท่านหนึ่งซึ่งเกษียณงานแล้ว และท่านศึกษาได้ปริญญาเอกสาขาวิทยาศาสตร์โภชนาการ บุคคลทั้งหมดล้วนให้เหตุผลคล้ายคลึงกันดังนี้

น้ำเลมอนและน้ำมะนาวทั้งคู่มิฤทธิ์เป็นกรดอย่างแน่นอน มี pH 2-3 เป็นกรดดิทริกซึ่งเป็นกรดอินทรีย์ จึงไม่มีฤทธิ์แรงดังพวกกรดอนินทรีย์ เช่น กรดไฮโดรคลอริกในกระเพาะอาหาร และน้ำผลไม้ดังกล่าวยังมีแร่ธาตุหลายชนิดที่ออกฤทธิ์ต่าง ได้แก่ โพแทสเซียม แคลเซียม และแมกนีเซียม อนึ่ง ที่สำคัญมากคือ pH ในร่างกายคนถูกกำหนดไว้อย่างเข้มงวดยิ่งจะทำการเปลี่ยนแปลงด้วยโภชนาการนั้นทำไม่ได้ (คล้ายรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2560) ถ้าเกิดการเปลี่ยนแปลง pH คน ๆ นั้นก็จะป่วยมากถึงตาย ผู้ที่ดื่มน้ำมะนาวมากอาจมี pH ของปัสสาวะเพิ่มขึ้นบ้าง แต่ไม่ได้หมายความว่าคน ๆ นั้น มีร่างกายเป็นด่าง แต่เป็นการแสดงว่าร่างกายพยายามกำจัดสารที่ทำให้เป็นด่างออกจากร่างกายทางปัสสาวะ ด้านสรีรวิทยามนุษย์และชีวเคมีมีข้อมูลว่า อาหารที่กินเข้าไปจะถูกทำให้เป็นกรดในกระเพาะอาหารด้วยน้ำย่อยกรดไฮโดรคลอริกซึ่งแรงมาก แรงมากกว่าน้ำมะนาวอย่างน้อย 100 เท่า เมื่ออาหารที่ย่อยแล้วเคลื่อนมายังรอยต่อระหว่างกระเพาะกับลำไส้เล็ก (duodenum) ณ จุดนี้



ดื่บ่อนก็ขับสารละลายพวกไบคาร์บอเนตออกมาทำให้อาหารที่ผ่านมาทั้งหมดลดความเป็นกรดลงจนเกือบเป็นกลาง มี pH 7.35 – 7.45 (ด่างอ่อน ๆ มาก) และอาหารที่ย่อยแล้วจะถูกดูดซึมผ่านลำไส้เล็กสู่กระแสโลหิต ในน้ำมะนาวมีสารโพแทสเซียมซิเตรตซึ่งสลายตัวและเกิดปฏิกิริยาทางเคมีให้เกิดด่างโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ซึ่งต่อไปเกิดปฏิกิริยาทางเคมีโดยทันทีให้เป็นเกลือเป็นกลางด้วยสารกันชน (buffers) ต่าง ๆ ทั้งสารฟอสเฟต ไบคาร์บอเนต ฯลฯ ทำให้เลือดและของเหลวในเซลล์คงสภาพ pH 7.35 – 7.45 เสมอ

ในกรณีข้อ 3) 4) 5) และต้องรวม ข้อ1) และ 2) ทั้งหมดเข้าประเด็น comminuted มะนาว ซึ่งตรงประเด็นที่ทางวิทยาศาสตร์ด้าน



โภชนาการของผลส้ม กำลังอ้างถึงการได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่สำหรับผู้บริโภค โดยเฉพาะ comminuted orange juice ซึ่งเป็นการคั้นเอาน้ำจากผลส้มทั้งผล ทั้งเปลือก เนื้อ แกนกลางและเมล็ด โปรตีนจินตนาการดูก็แล้วกันว่าน้ำส้มคั้นประเภทนี้จะน่าอร่อยปานใด อย่างไร ความจริงก็ดื่มกินกันได้ เพียงแต่ความไม่เคยชินเป็นทุนเดิมอยู่

เรื่องนี้เป็นการศึกษาปรัชญา ต้ม-กินเพื่ออยู่ เพราะผู้บริโภคได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ครบถ้วนจากผลส้มล้วน ๆ ไม่ใช่ต้ม-กินแค่น้ำส้มจากเนื้อส้มเท่านั้น เพราะสารอาหารที่มีประโยชน์ส่วนใหญ่อยู่ใน

ส่วนของผลส้มที่ผู้บริโภคไม่ได้กินกัน (มะนาวตลอดจนผลส้มทั้งหลายในผิวและเปลือก รวมทั้งแกนผลและรกมีน้ำมันระเหยได้ สารเพกติน สารต้านอนุมูลอิสระ สารเคมีต่าง ๆ ซึ่งมีสรรพคุณทางเภสัชดังที่กล่าวตอนต้น ๆ ดังนั้นกรรมวิธีนี้จึงเป็นการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สำหรับดื่ม-กินเพื่ออยู่อย่างแท้จริง ไม่ใช่อยู่เพื่อต้ม-กิน (พวกเดียวกับอยู่เพื่อโกง หรือโกงเพื่ออยู่กันหรือเปล่า)

สำหรับแยมส้มนั้นอังกฤษเรียก marmalade ไม่เรียก orange jam ดังนั้นมาร์มาเลดจึงเป็นชื่อเฉพาะ โดยมีน้ำส้มกับเปลือกส้มชนิดส้มเปลือกไม่ล่อนพวกพันธุ์ Valencia และ Navel marmalade ก็เป็นผลิตภัณฑ์แยมส้มธรรมดาดังกล่าว ถ้าเป็น comminuted marmalade ก็คือการใช้ส้มทั้งผล จึงเข้าข่ายประเภทที่อาจเรียกว่าใช้หมดเกลี้ยง ไม่มีเหลือกากหรือเศษให้เป็นภาระกับเทศบาล

อนึ่ง ปัจจุบันมีการเสนอขายน้ำ comminuted lemon ในตลาดต่างประเทศ ถ้าประเทศไทยจะมีน้ำหรือผลิตภัณฑ์ comminuted lime ขึ้น จะมีผู้บริโภคระดับใดคงเป็นเหตุการณ์ที่น่าสนใจในอนาคต

6) ข้าวซอย ขนมน้ำเงี้ยว ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดสารพัดไม่ว่าข้าวผัดหมู ไก่ เนื้อ ปู กุ้ง หรือทะเล ผัดไทย ก็ต้องมีซีกมะนาวมาเสริมให้ไว้บิบเพิ่มรสชาติ ไม่มีไม่ได้ ไม่นั่นแน่ใจว่าจะรวมข้าวผัดหางโจวด้วยหรือเปล่า ถ้าใส่ก็น่าจะเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ มีอาจารย์อาวุโสท่านหนึ่งแนะนำจากข้อมูลต่าง ๆ ว่าอาหารหลาย ๆ อย่างจะมีรสชาติดีขึ้นเมื่อเติมน้ำมะนาวให้

7) น้ำปลา-พริกขี้หนูสด-น้ำมะนาว คนที่เคยลิ้มรสอร่อยของน้ำจิ้มนี้ต่างยกนิ้วให้โดยปราศจากข้อสงสัย แม้แต่นักชิมมิชลินถ้าไม่เคยชิมแล้วคงจะงวามันอร่อยอย่างไร แบบไหน อะไร ทั้งนี้มีข้อแม้ว่า น้ำปลา



ต้องเป็นน้ำปลาน้ำหนึ่งซึ่งหมักได้ที่ ใช้พริกขี้หนูสวนแท้ น้ำมะนาวสดจากผลมะนาวพันธุ์แป้น หรือจากผลมะนาวไร้เมล็ด หรือผลมะนาวลูกผสมพันธุ์พิจิตร 2 จากฝีมือของนักวิชาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร ถ้าหาไม่ได้จริง ๆ สุดท้ายอาจใช้น้ำผลส้มจัดแก้ขัดไปก่อน แต่คงไม่อร่อยเท่ากับน้ำมะนาวสดพันธุ์ไทย ทั้งนี้ชาวตะกั่วถ้อง (ฟิลิปปินส์) อินโดนีเซีย สิงคโปร์ และมาเลเซียใช้ส้มจัดแทนมะนาวกันด้วยเหตุเพราะการปลูกมะนาวมีปัญหาเรื่องโรคพืชในประเทศเหล่านั้น

น้ำปลา-พริกขี้หนูสด-น้ำมะนาวดังกล่าวนี้ผู้อ่านเคยสังเกตในเรื่องรสชาติ กลิ่นหอมบ้างไหมว่า หอม อร่อยอย่างไร แม้ไม่มีกับข้าวอื่นใด ขอให้ได้น้ำปลา-พริกขี้หนูสด-น้ำมะนาวก็ทำให้ข้าวสวยหอมมะลิไทยร้อน ๆ เป็นมื้ออาหารที่อร่อยได้เช่นกัน อนึ่ง ผู้บริการอาหารบางรายได้ผ่านชิ้นส่วนของผลมะนาวใส่-แช่ไว้ในน้ำปลา-พริกขี้หนูสด-น้ำมะนาวด้วย เป็นการเสริมคุณค่าให้ได้รับสารต่างๆจากผิว-เปลือกของผลมะนาวด้วย

สมาคมภัตตาคาร สมาคมผู้ปรุงอาหาร ตลอดจนสถาบันการศึกษาอาหารทั้งหลายเคยดำริจัดการประกวดชิงรางวัลความเป็นเลิศของน้ำปลา-พริกขี้หนู-น้ำมะนาวสดบ้างไหม นาคิด และควรต้องสนับสนุนให้ร้านอาหาร ร้านก๋วยเตี๋ยวทั้งหลายทั่วประเทศ ให้ใช้น้ำปลาแท้ ๆ เท่านั้น ให้บริการแก่ลูกค้า ไม่ใช้น้ำเกลือผสมหางน้ำปลามาบริการ เพราะเป็นการเอาเปรียบและดูแคลนลูกค้า (ผู้เขียนนึกในใจว่าร้านอาหารใดที่มีอาหารอร่อยแต่บังอาจใช้น้ำปลาผสมมาให้กินจะไม่เข้าไปอุดหนุนต่อไป นอกจากไม่มีที่เลือก)

อนึ่ง ต้องอ่านฉลากให้ดีเพราะน้ำปลาบางยี่ห้อใส่น้ำตาลบ้างก็พอรับได้ ส่วนที่ใส่น้ำเชื่อมก็ต่อระวังด้วยสงสัยว่าอาจใส่น้ำเชื่อมฟรักโทส (อเมริกันอ่าน ฟรุทโทส ฟังแล้วคล้ายผลไม้ซึ่งหลงเชื่อได้ แต่ อังกฤษอ่าน ฟรักโทสซึ่งทำให้ฟังต้องระวังคือไม่ใช่ผลไม้แล้ว) บางทีเขียน (high) fructose (corn) syrup แล้วแต่ลูกเล่นของสินค้าซึ่งกฎหมายฉลากอาจไม่เข้มพอ สารให้รสหวานชนิดนี้มีรายงานว่าถูกย่อยยากและทำให้เกิดไขมันพอกตับ สุดท้ายอาจก่อมะเร็งตับได้ เช่นเดียวกับน้ำผลไม้บรรจุกล่อง ซีอิ๊ว ซอสปรุงรสทั้งหลายและน้ำมันหอยรวมทั้งน้ำซุบ น้ำจิ้ม และน้ำซอสต่าง ๆ ที่กินอร่อยของร้านอาหารทั้งหลาย นอกจากนี้ควรระวังสารพวกเบนโซเอทที่ใช้รหัส INS21 ซึ่งเมื่อสลายตัว สารตัวสุดท้ายที่ได้คือเบนซีนซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งตามรายงาน คิดและทำอย่างไรดีต่อไป

8) **น้ำพริก** หลายชนิดต้องใส่น้ำมะนาว โดยเฉพาะน้ำพริกกะปิซึ่งมักเป็นอาหารแทบประจำมือสำคัญของครอบครัวคนไทยจำนวนมาก การกินโดยการนำผักทั้งลวกหรือสดไปจิ้มน้ำพริกก็ถือได้ว่าเป็นการกินแบบผักสลัด แสดงว่าคนไทยรู้จักเรื่องนี้นานมาแล้ว แม้แต่การกินผักต้มที่ราดน้ำกะทิก็นั่นกัน นั่นคือการกินผักที่เติมไขมัน (แทนเนย) ซึ่งช่วยการใช้ประโยชน์เบต้าแคโรทีนในผักที่จะเปลี่ยนเป็นวิตามินเอซึ่งละลายได้ในไขมันแล้วเป็นประโยชน์ให้กับคนกิน อนึ่ง น้ำพริกอะโวคาโดของเม็กซิกันที่เรียกกวาคาโมเล่ (guacamole) ก็ใช้น้ำมะนาวเช่นกัน

9) **อาหารประจำของคนไทย** หากกรุณาช่วยกันเตือนความจำกันหน่อยก็คงบอกได้ว่า อาหารที่ทำกินกันเป็นประจำมักมีมะนาวเข้ามา



เกี่ยวข้องกับบริการ เช่น ข้าวผัดต่าง ๆ ปลาเค็มทอดก็ต้องบีบน้ำมะนาวใส่และกินกับหอมแดง เช่นเดียวกับปลาร้าซึ่งปัจจุบันมีปลาตุกร้าเกิดมาเสริมรายการอาหารไทยด้วย ก๋วยเตี๋ยวปรุงแบบต่าง ๆ เช่น ข้าวน้ำผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง เย็นตาโฟ ส่วนอาหารที่ปรุงขึ้นเป็นกับข้าวที่ใช้มะนาวนั้นมีจำนวนมาก เช่น ต้มยำนานาชาติ โดยเฉพาะต้มยำปลาทุสน้ำใส (ถ้าได้ชิมจากร้านอาหารที่มีผู้ปรุงฝีมือดี ๆ แล้วก็จะสามารถใช้เป็นตัวมาตรฐานในการเปรียบเทียบความอร่อยกับรายอื่น ๆ ได้) ไก่ต้มข่า อาหารประเภทยาต่าง ๆ เช่น ยำกุ้งแห้ง ยาเต้าหู้ยี้ ยำกุยเชียง ยำมะเขือยาว ยำมะเขือเปราะ ยำปลากะบองที่ใส่ซอสมะเขือเทศ ยำปลากะบองใส่ใบชาสด ถ้าไม่มีใบชาสดอาจใช้ใบชาสดแช่แข็งหรือใบชาเขียวใหม่ ๆ ก็น่าจะได้ ยาเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ยาสารพัดยา (ต้องร้องว่า โอ๊ย ทำไมอาหารไทยมียามากมายขยายลูกหลานออกไปไม่รู้จกจบ)



อาหารจำพวกพล่า ประเภทปลา ประเภทปลาหนึ่ง ประเภทน้ำจิ้มต่าง ๆ เช่น แจ่ว ซีฟู้ด ฯลฯ อาจใช้ในการปรุงผัดเปรี้ยวหวาน แกงส้มซึ่งใช้มะขาม เปรี้ยวอาจเสริมรสชาติด้วยน้ำมะนาว อนึ่ง หลนปลาเค็มให้เติมน้ำมะขาม เปรี้ยวนั้นจะเติมน้ำมะนาวได้ไหม ใช้ในการหมักเนื้อสัตว์ให้นุ่ม ใช้ปรุง เครื่องดื่มมากมายหลากหลายชนิด ใช้ปรุงรส-กลิ่นในไอศกรีม ทำไอติม (sorbet หรือ sherbet) ที่ราชบัณฑิตยยังไม่ได้บัญญัติศัพท์ มีรายการแจ้ง ในอินเทอร์เน็ตว่ามีสูตรการใช้มะนาวมากถึง 9,124 สูตรซึ่งน่าสนใจที่จะ รับรู้และทดลองทำกันเมื่อโอกาสอำนวย ปัญหาคือทำกันไหวไหม

10) ส่วนใหญ่ที่กล่าวกันคือการใช้น้ำมะนาว ให้ดี-อร่อยต้อง น้ำมะนาวคั้นสด มีผลิตภัณฑ์มะนาวชนิดหนึ่งที่ควรต้องกล่าวถึงคือ มะนาวดอง ทั้งนี้มีเรื่องเลมอน (lemon) และมะนาวดองที่ผลิตในต่างประเทศมานานแล้วนับเป็นร้อย ๆ ปี ซึ่งกล่าวไว้โดยสังเขปในเรื่อง เล่า เรื่องมะนาวซึ่งตีพิมพ์ใน น.ส.พ.กสิกร ปีที่ 96 ฉบับที่ 6/2566 ประจำ เดือน สิงหาคม-กันยายน 2566 หน้าที่ 49-61 นอกจากใช้ผลมะนาวดอง มาปรุงให้รสอาหารน่ากินและช่วยเจริญอาหารซึ่งมักใช้ในการปรุงอาหาร ประเภทต้ม เช่น เป็ด ไก่ หมู ฯลฯ ทำน้ำซุบโครงไก่ต้มฟักใส่มะนาวดอง

โดยให้ชดน้ำแกงให้คล่องคอในรายการข้าวมันไก่ นอกจากนี้มีการนำ มะนาวดองมาทำเครื่องดื่มร้อนและเย็นแทนบ๊วยดองเค็มด้วย ในบางท้องถิ่น ที่การท่องเที่ยวมีชื่อเสียงก็มีการนำน้ำมะนาวดองมาผสมกับน้ำอัดลม ที่มีรสคล้ายกัน ส่งผลให้เครื่องดื่มนั้น ๆ มีรสอร่อยเพิ่มขึ้นและเป็นที่กล่าว ขานกันในการท่องเที่ยว ณ ที่นั้น ๆ อนึ่งมะนาวดองที่ใช้กันก็มักไม่กิน เนื้อ เปลือกและเมล็ด ทำอย่างไรให้มีการกินทั้งผลได้

11) อื่น ๆ การบีบน้ำมะนาวใส่ในอาหารหลายชนิดเพื่อปรุงหรือ ชูรส เช่น กินกับเนื้อมะละกอสุก สับปะรด กล้วยหอมซุบแบ่งทอดแบบ ตะวันตก ฯลฯ การใช้น้ำมะนาวปรับปรุงรสน้ำผลไม้คั้น (juice) หรือเครื่องดื่ม (drink) ผลไม้ปั่น เช่น เนื้อผลมะม่วงสุกปั่นกับน้ำซึ่งมีรสหวานและไม่ เปรี้ยว หรือเนื้อผลฝรั่งนิ่มติดเปลือกปกติปั่นกับน้ำซึ่งมีรสจืดก็ให้เติมน้ำตาลเล็กน้อยให้พอหวานกับน้ำมะนาวโดยไม่เติมน้ำ การใช้น้ำมะนาวสด ผสมดินสอพองทา-พอกบริเวณแผลหัวโนในเด็ก ๆ ฯลฯ

บทสรุป ผลมะนาวมีความสำคัญต่อสุขภาพและชีวิตประจำวัน ของคนไทยแบบปิดทองหลังพระโดยไม่คิดถึงคุณค่าของมันมากเท่าที่ควร และคนไทยนิยมมะนาวพันธุ์แป้นมาก ผลมะนาวมีสารเคมีพืชที่มี คุณสมบัติทางยามากชนิด ในส่วนที่ไม่ค่อยได้กินกันคือผิวและเปลือก ซึ่งมีสารประกอบเคมีที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่น่าสนใจ และที่ยังไม่รู้จกดีก็ คงมีสารเคมีพืชที่รู้จักกันแล้วแต่ยังไม่ได้ใช้ประโยชน์ได้มากเท่าที่ควร สมควรที่ภาครัฐและเอกชนต้องปฏิบัติ และสนับสนุนกันอย่างจริงจัง ให้ เกิดผลประโยชน์ที่ยั่งยืนอย่างมีอาชีพตลอดสายใช้การศึกษา-วิจัย การ ผลิต การใช้ประโยชน์ การจัดจำหน่าย และส่งเสริมคนไทยให้กินมะนาว ทุกชิ้นส่วนของผลเท่าที่จะทำได้โดยถ้วนหน้าอย่างชาญฉลาด ทั้งนี้ทุกๆ หน่วยงานให้ได้รับผลตอบแทนอย่างสมเหตุสมผลและยุติธรรม **สุดท้าย จะยกให้มะนาวไทยเป็นผลไม้มหัศจรรย์**

(เกี่ยวกับผู้เขียน : ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อดีต ประธานอนุกรรมการมาตรฐานผัก-ผลไม้สด Codex มกอช.)



งานแสดงกุหลาบเฉลิมพระเกียรติฯ สานสัมพันธ์ไทย - จีน



ระหว่างวันที่ 5 - 15 ธันวาคม 2567 ที่ผ่านมา สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ได้มีส่วนร่วมในการจัดงาน “กุหลาบรวมน้ำใจ เทิดไท้องค์ราชัน” ณ พาร์ค พารากอน สยามพารากอน กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นการแสดงกุหลาบครั้งใหญ่ใจกลางกรุง เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาท

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสสมทวงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ งานนี้เป็นความร่วมมือระหว่าง บริษัท สยามพารากอน ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด สยามพารากอน บริษัทฟลอรา พาร์ค จำกัด Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. และสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย





Zhu Bencheng
หรือ Uncle Rose



ลักขณา นะวีโรจน์



Uncle Rose เยี่ยม Rose Park
วังน้ำเขียว



Uncle Rose พายชมสวนกุหลาบของบริษัท ที่เชิงตุ

งานนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ เพื่อแสดงถึงความก้าวหน้าในการวิจัยและพัฒนาพันธุ์กุหลาบ เพื่อสร้างความสุขและความสุนทรีย์ให้กับประชาชนทั่วไปที่ได้มาเยี่ยมชมงานจากความสวยงามของกุหลาบหลากสีหลายพันธุ์ อันจะส่งผลให้เป็นผู้มีจิตใจอ่อนโยน รักธรรมชาติ และ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้ชมงานหันมาสนใจปลูกกุหลาบเป็นธุรกิจ เป็นไม้ประดับ หรือตกแต่งภูมิทัศน์สถานที่ต่าง ๆ ให้มีความสวยงามน่าชื่นชม ผลพลอยได้จากการจัดแสดงกุหลาบในครั้งนี้ ผู้ชมงานจะได้ชื่นชมกุหลาบที่ได้จากการปรับปรุงพันธุ์ของ Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. รวมทั้งกุหลาบของไทยหลากหลายสายพันธุ์หมุนเวียนมาจัดแสดงรวมกว่า 5,000 ต้น

ทำไมต้องเป็นกุหลาบ

คุณลักขณา นะวีโรจน์ ประธานคณะกรรมการจัดงานฯ กล่าวถึงสาเหตุที่เลือกกุหลาบมาจัดแสดงในครั้งนี้ว่า “แรงบันดาลใจที่เลือกกุหลาบ เพราะกุหลาบเป็นดอกไม้ที่มีเสน่ห์ เป็นดอกไม้ที่มอบให้แทนความรัก เป็นดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม หลากสี หลายพันธุ์ เป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วโลก ประกอบกับมีความมุ่งมั่นส่วนตัวที่ปรารถนาจะสร้างสวนกุหลาบที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทยให้ได้ และได้เริ่มทำมาแล้วตั้งแต่ปี 2555 ในนามของ Rose Park อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา แต่ยังไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร เพราะกุหลาบเป็นพืชที่ดูแลรักษายาก แต่ถึงกระนั้นก็ไม่สิ้นหวัง พยายามหาความรู้ และไปเยี่ยมชมสวนกุหลาบในที่ต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อนำสิ่งที่พบเห็นมาพัฒนาการปลูกกุหลาบที่ Rose Park



ลงนามในสัญญาระหว่าง ฟลอรา พาร์ค และ
Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd.



จนกระทั่งเมื่อเดือนเมษายน 2567 ได้เดินทางไปนครเฉิงตู มณฑลเสฉวน สาธารณรัฐประชาชนจีน มีโอกาสได้เยี่ยมชมสวนกุหลาบของ บริษัท Chengdu Lvwo Agriculture จำกัด ของ Mr. Zhu Bensheng ซึ่งดำเนินการสวนอุตสาหกรรมด้านการเกษตรเชิงท่องเที่ยวขนาดใหญ่ของนครเฉิงตู ทำการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับไม้ดอก รวมทั้งกุหลาบในพื้นที่ประมาณ 1,500 ไร่ ได้เห็นแนวคิด และความมุ่งมั่นของเจ้าของสวนในการปรับปรุงพันธุ์ และผสมพันธุ์กุหลาบจำนวนมาก ด้วยต้องการให้จีนเป็นแหล่งผลิตกุหลาบที่สำคัญของโลก จึงคิดว่าได้มาพบกับคนรักกุหลาบที่มีเป้าหมายคล้าย ๆ กัน

จากการได้เห็นกุหลาบหลากหลายสายพันธุ์ของ บริษัท Chengdu Lvwo Agriculture จำกัด จึงได้เชิญชวนมาร่วมจัดแสดงกุหลาบในงาน **กุหลาบรวมน้ำใจ เทิดไท้องค์ราชัน** ครั้งที่ 3 ซึ่ง Mr. Zhu Bencheng ยินดีที่จะนำกุหลาบของเขามาจัดแสดงร่วมกับกุหลาบจาก Rose Park และกุหลาบจากจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งนี้ได้เริ่มเตรียมงานมาตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2567 นับตั้งแต่การเลือกพันธุ์กุหลาบ การจัดการ การดูแลรักษาต้นกุหลาบให้ออกดอกบานสะพรั่งในช่วงจัดงาน (5-15 ธันวาคม

2567) นับเป็นงานที่ท้าทายความสามารถของทีมงานที่อยู่เบื้องหลัง แต่เพื่อแสดงออกถึงความจงรักภักดี ทุกคนทำงานในหน้าที่ด้วยความเต็มใจ และเต็มความสามารถ แม้กระทั่ง Mr. Zhu Bencheng ยังบินมาจากเฉิงตู เพื่อมาดูกุหลาบที่ Rose Park อำเภอวังน้ำเขียว พร้อมให้คำแนะนำในการดูแลกุหลาบเพื่อให้ออกดอกในช่วงพอดีกับการจัดงาน ซึ่งจะทำให้การจัดแสดงกุหลาบในครั้งนี้นิ่งใหญ่ตระการตา สมพระเกียรติ”

สร้างสัมพันธ์ไทย-จีน ก่อนจัดงาน

ต้นเดือนมิถุนายน 2567 คุณลักขณา นະวีโรจน์ ในฐานะประธาน บริษัท ฟลอรา พาร์ค จำกัด ได้นำคณะ ซึ่งประกอบด้วย ดร.อนันต์ ดาโลดม ผู้จัดการ และที่ปรึกษา บริษัท ฟลอรา พาร์ค จำกัด ดร.ณัฐไชย นະวีโรจน์ บุตรชายของคุณลักขณา ซึ่งเป็นผู้ดูแล Rose Park รวมทั้งผู้ติดตามอีก 4 ท่าน เดินทางไปยังนครเฉิงตู เพื่อเยี่ยมชม Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. อีกครั้ง และครั้งนี้ได้ทำสัญญาในการซื้อขายกุหลาบ และถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกุหลาบให้มีคุณภาพ ระหว่าง บริษัท ฟลอรา พาร์ค จำกัด กับ Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. ของ Mr. Zhu Bencheng โดยมี ดร.ณัฐไชย นະวีโรจน์ และบุตรชายของ Mr.Zhu Bencheng เป็นผู้ลงนามในสัญญา และในครั้งนั้น Rose Park ได้ซื้อกิ่งพันธุ์กุหลาบกลับมาปลูกที่วังน้ำเขียว จำนวนหนึ่ง

ในการเดินทางไปทำสัญญากันในครั้งนั้น คุณลักขณา นະวีโรจน์ ได้ขอให้ Mr. Zhu คัดเลือกพันธุ์กุหลาบที่เขาได้ปรับปรุงพันธุ์ขึ้นมาใหม่ และมีสีม่วง เพื่อจะนำทูลเกล้าฯ ถวาย สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ซึ่ง Mr. Zhu มีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ขณะเดียวกัน คุณลักขณา ก็จะซื้อกุหลาบสายพันธุ์ใหม่ที่ได้จากการปรับปรุงพันธุ์ของ Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. เพื่อนำมาปลูกที่ Rose Park วังน้ำเขียว อีกหลายพันธุ์

ในเดือน กรกฎาคม 2567 คุณลักขณา นະวีโรจน์ ดร.อนันต์ ดาโลดม ดร.ณัฐไชย นະวีโรจน์ ได้เดินทางไปยัง Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. อีกครั้ง เพื่อเลือกซื้อกุหลาบพันธุ์ใหม่ และ เลือกกุหลาบ

ที่จะนำมาจัดแสดงที่งาน “กุหลาบรวมน้ำใจ เทิดไท้องค์ราชัน” ครั้งนี้มี ดร.วีระชัย ณ นคร ที่ปรึกษาสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย ซึ่งเชี่ยวชาญด้านพฤกษศาสตร์ และ คุณดิเรก ตนพยอม อดีตผู้ตรวจราชการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเชี่ยวชาญด้านไม้ดอกไม้ประดับ ได้เดินทางไปด้วยเพื่อร่วมพิจารณาคัดเลือกพันธุ์กุหลาบ หลังจากนั้นอีกไม่ถึงเดือน กุหลาบพันธุ์ใหม่ และกุหลาบที่จะจัดแสดงจำนวนเกือบ 3,000 ต้น ก็เดินทางโดยรถตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมอุณหภูมิถึง Rose Park อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา สถานที่ที่จะอนุบาลดูแลกุหลาบให้บานสะพรั่งพร้อมอวดโฉมในงาน “กุหลาบรวมน้ำใจ เทิดไท้องค์ราชัน” หรือ “Eternal Bloom : The Silk Rose Garden”

Mr.Zhu Bencheng หรือที่เราเรียกกันง่าย ๆ ว่า Uncle Rose ได้มอบกุหลาบพร้อมตั้งชื่อว่า “ลักขณา” ให้กับคุณลักขณา 1 พันธุ์ คัดเลือกกุหลาบพันธุ์ใหม่ที่มีสีม่วงสำหรับทูลเกล้าฯ ถวายสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี 1 พันธุ์ (ซึ่งอยู่ระหว่างการขอพระราชทานนามจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี) คัดเลือกพันธุ์กุหลาบที่เหมาะสมสำหรับภูมิอากาศในประเทศไทยให้คณะของคุณลักขณาพิจารณา ซึ่งคณะได้พิจารณาคัดเลือกและซื้อมาถึง 12 พันธุ์ ซึ่งทั้งหมดนี้บริษัท ฟลอรา พาร์ค จำกัด ต้องนำมาจดทะเบียนเป็นพันธุ์พืชใหม่ ตาม พ.ร.บ. คุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 และต้องปลูกทดสอบเพื่อยืนยันลักษณะ ตามขั้นตอนการจดทะเบียนเพื่อคุ้มครองพันธุ์พืชใหม่ จึงจะสามารถนำไปดำเนินการในเชิงการค้าต่อไปได้

เสด็จฯ สวนกุหลาบ ณ พาร์ค พารากอน

วันที่ 4 ธันวาคม 2567 ทีมงานเริ่มนำกุหลาบซึ่งปลูกในกระถาง ออกดอกบานสะพรั่ง หลากสี หลายพันธุ์ ลำเลียงจากอำเภอวังน้ำเขียว และจากจุดพักในกรุงเทพฯ เข้าไปยังลานพาร์ค พารากอน สยามพารากอน เพื่อจัดแสดงตามผัง และกิจกรรมที่กำหนดไว้

วันที่ 5 ธันวาคม 2567 สวนกุหลาบ หลากสี ส่งกลิ่นหอมอบอวล ณ ลานพาร์ค พารากอน เหมือนเนรมิต มีผู้ให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะโซนจำหน่ายต้นกุหลาบ มีผู้สนใจเข้ามาเลือกซื้อไม้ขาดสาย แม้ตอนกลางวันแดดจะร้อนไปหน่อย แต่ยามแดดร่มลมตก อาทิตย์อ่อนแสงไปแล้ว ผู้คนยิ่งคึกคัก

วันที่ 10 ธันวาคม 2567 เวลา 17.30 น. สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินเป็นการส่วนพระองค์ ทอดพระเนตรสวนกุหลาบ ณ ลานพาร์ค พารากอน สยามพารากอน คุณลักขณา นະวีโรจน์ กราบบังคมทูลถวายรายงานถึงวัตถุประสงค์ในการจัดแสดงกุหลาบ “กุหลาบรวมน้ำใจ เทิดไท้องค์ราชัน” ในครั้งนี้ หลังจากพระราชทานของที่ระลึกให้กับผู้สนับสนุนการจัดงานแล้ว ได้เสด็จพระราชดำเนินทอดพระเนตรสวนกุหลาบ โดยมี คุณลักขณา นະวีโรจน์ ฯพณฯ หาน จื้อเฉิง เอกอัครราชทูตสาธารณรัฐประชาชนจีนประจำประเทศไทย และภริยา ดร.วีระชัย ณ นคร และ Mr. Zhu Bencheng ตามเสด็จฯ



ในการนี้ได้มีการจัดแสดงกุหลาบสายพันธุ์ใหม่ 13 สายพันธุ์ให้ทอดพระเนตร และโอกาสนี้ ดร.ณัฐชัย นະวิโรจน์ ได้ทูลเกล้าฯ ถวายกุหลาบสายพันธุ์ใหม่สีม่วงอมชมพูจำนวน 2 กระถาง โดย Mr.Zhu ได้กราบบังคมทูลเกี่ยวกับกุหลาบสายพันธุ์ดังกล่าวให้ทรงทราบ

ชาวซิงในพระมหากษัตริย์

ภายหลังจากเดินทางกลับไปเฉิงตูแล้ว Mr. Zhu Bencheng หรือ Uncle Rose ได้มีจดหมายถึง คุณลักขณา ซึ่งจะขอนำมาเผยแพร่ ณ ที่นี้

เรียน คุณลักขณา ดร.อนันต์ และ ดร.ณัฐชัย

ผมและครอบครัวได้เดินทางกลับถึงบ้านอย่างปลอดภัยแล้ว เมื่อย้อนคิดถึงการเดินทางเยือนประเทศไทยครั้งนี้ เรารู้สึกซาบซึ้งที่ได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่น ได้รับการเอาใจใส่อย่างใกล้ชิดและดีเยี่ยม เปรียบเสมือนอยู่ที่บ้านของตนเอง จึงขอขอบคุณอย่างยิ่งไว้ ณ ที่นี้

งานจัดแสดงกุหลาบเฉลิมพระเกียรติฯ ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่างไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีนในครั้งนี้ ประสบความสำเร็จอย่างน่าประทับใจ ดอกกุหลาบที่อ่อนโยนและงดงาม บานสะพรั่งในสยาม พารากอนตามที่เราคาดหวังไว้ ความงดงามที่ได้นี้เปรียบเสมือนภาพวาดที่ยิ่งใหญ่ ดึงดูดสายตา และเพิ่มความสำคัญให้กับการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านพืชสวนระหว่าง ไทย-จีน เป็นอย่างมาก

การได้เข้าเฝ้าฯ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ยังเป็นภาพแห่งความทรงจำที่ชัดเจนของผม ผมรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้เข้าเฝ้าฯ พระองค์ พร้อมกับท่านทูตฯ ทาน จื่อเฉิง และภริยา บรรยาภาศดุเคร่งขรึม และศักดิ์สิทธิ์

เริ่มแรกท่านทูตฯ และภริยา ได้กราบบังคมทูลแนะนำตัวด้วยความเคารพอย่างสูงสุด จากนั้นผมได้กราบบังคมทูลแนะนำตัวว่า ข้าพระพุทธเจ้า มาจาก Chengdu Lvwo Agriculture Co.,Ltd. ในประเทศจีน ปัจจุบันดำรงตำแหน่งรองประธานสมาคมกุหลาบแห่งประเทศไทย ปีนี้เป็นปีที่ 50 ของการสถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างจีนและไทย บริษัทฯ ได้ร่วมกับคุณลักขณา และทีมงาน เพื่อจัดแสดงกุหลาบ Silk Road Rose Exhibition ที่ทรงคุณค่าในครั้งนี้ ข้าพระพุทธเจ้าขอขอบพระทัยฝ่าพระบาทอย่างสุดซึ้งที่ทรงสละเวลาอันมีค่าเสด็จพระราชดำเนินมาทอดพระเนตรงานนี้ นับเป็นเกียรติยศอย่างสูงสุดของงาน

เมื่อแนะนำกุหลาบที่รอให้พระองค์พระราชทานนาม ผมได้กราบทูลด้วยความเคารพว่า “เมื่อครั้งที่คุณลักขณา มาเยี่ยมชมบริษัทของเรา คุณลักขณาได้แสดงความปรารถนาอย่างจริงใจที่จะเลือกกุหลาบพันธุ์หนึ่งที่มีลักษณะสง่างาม และมีสีม่วง เพื่อทูลเกล้าฯ ถวายฝ่าพระบาทที่เธอจงรักภักดีและเคารพอย่างสูงสุด และกุหลาบต้นนี้ ตรงกับสิ่งที่เธอต้องการ และไม่เพียงแต่สง่างามโดยธรรมชาติ แต่ยังแข็งแกร่งด้วย โดยทนต่อความร้อน หนาว ฝน ต้านทานโรคดีเยี่ยม และออกดอกใหม่ได้อย่างรวดเร็ว กุหลาบนี้จึงนับเป็นของขวัญที่ล้ำค่าที่ได้ทูลเกล้าฯ ถวาย

และเรายังรอคอยนามที่จะพระราชทานให้กุหลาบพันธุ์นี้”

ผมยังกราบทูลเพิ่มเติมว่า “กุหลาบ 2 กระถางนี้ยังไม่ได้อยู่ในสภาพที่ดีที่สุด เพราะคนดูแลได้รดน้ำมากเกินไป อย่างไรก็ตามขอทรงวางพระราชหฤทัยว่ากุหลาบนี้จะกลับมางดงาม และมีชีวิตชีวาในเร็ววัน”

ทรงตรัสตอบผมด้วยพระเมตตาว่า “กุหลาบไม่ควรรดน้ำมากเกินไปจริง ๆ” และยังทรงตรัสว่ากุหลาบเป็นดอกไม้ที่ทรงโปรดเป็นพิเศษ

การเดินทางไปประเทศไทยครั้งนี้มีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะมีประสบการณ์ที่ลืมไม่ลง และการแลกเปลี่ยนที่ล้ำค่า เราหวังว่าจะมีโอกาสได้ร่วมมือ และแลกเปลี่ยนระหว่างกันอีกในอนาคต เพื่อร่วมกันสร้างสิ่งใหม่ที่นำประทับใจทางด้านการเกษตร และวัฒนธรรมพืชสวนระหว่าง จีน และไทย

ด้วยความเคารพและขอบพระคุณอย่างสุดซึ้งอีกครั้ง

Uncle Rose

13 ธันวาคม 2567

กุหลาบสายพันธุ์ใหม่ที่จะจัดแสดง (ภาพในหน้า 23)

นอกเหนือจากกุหลาบจากเฉิงตู จาก Rose Park วังน้ำเขียว และ กุหลาบจากเชียงใหม่ ที่นำมาจัดแสดงในโซนต่าง ๆ ของงานแล้ว ยังมีกุหลาบสายพันธุ์ใหม่นำมาจัดแสดงด้วยดังนี้

กุหลาบสายพันธุ์ใหม่ที่ขอพระราชทานนาม

เป็นกุหลาบลูกผสมที่เกิดจากความร่วมมือของบริษัท ฟลอราพาร์ค จำกัด และ Chengdu Lvwo Agricultural Co. Ltd. สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยใช้กุหลาบสายพันธุ์ Quin จากประเทศจีนเป็นต้นแม่ และสายพันธุ์ Our Lady of Guadalupe จากสหรัฐอเมริกา เป็นต้นพ่อ

เป็นกุหลาบ พุ่มเตี้ย อายุหลายปี กิ่งก้านไม่ยาวมาก มีหนามห่าง ๆ สูง 60 - 80 เซนติเมตร เรือนยอดแผ่กว้าง 100 - 120 เซนติเมตร ดอกออกเป็นช่อมีหลายดอกตามบริเวณปลายยอด กลีบดอกสีม่วงอมชมพู ต้นสมบูรณ์จะสามารถให้ดอกได้มากกว่า 20 ดอกต่อกิ่ง ดอกมีกลีบดอกจำนวนมากเรียงเวียนซ้อนกัน มีกลิ่นหอมเย็นชื่นใจ ขนาดบานเต็มที่ 8 - 10 เซนติเมตร การดูแลรักษาง่าย ทนต่อสภาพภูมิอากาศในประเทศไทย และโรคพืชชนิดต่าง ๆ สามารถเจริญเติบโตได้เร็ว ให้ดอกดกตลอดปี

กุหลาบสายพันธุ์ใหม่ที่อยู่ระหว่างการจดทะเบียนคุ้มครองพันธุ์พืช

กุหลาบ “ลักขณา” (Luckana)

เป็นกุหลาบลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Vintage Brown กับ พันธุ์ Greenhouse ลำต้นตั้งตรงสูง 120 -150 เซนติเมตร ทรงพุ่มกว้างประมาณ 100 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว ดอกบานกว้างประมาณ 8-10 เซนติเมตร กลีบดอกซ้อน เป็นคลื่นเล็กน้อย และมีวนเมื่อบาน กลีบดอกชั้นนอกสีแดง ชั้นในสีส้มแกมเหลือง มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ เหมาะสำหรับปลูกเป็นกุหลาบตัดดอก

กุหลาบ “หัวใจทศกัณฐ์” (Hua Jai Tossagun)

เป็นกุหลาบลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Lavender Perfume กับ

พันธุ์ Cherry Bonica ลำต้นตั้งตรง สูง 50 – 60 เซนติเมตร หนามสีชมพู ทรงพุ่มกว้างประมาณ 120 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว กลีบดอกซ้อน สีแดง ดอกบานกว้างประมาณ 6 เซนติเมตร กลีบดอกเป็นคลื่นเล็กน้อย และม้วนเล็กน้อยเมื่อบาน มีกลิ่นหอมละมุน ทนทานต่อสภาพร้อน เย็น และฝน

กุหลาบ “ยูวาลักษ์” (Yuwalak)

เป็นพันธุ์ลูกผสมระหว่างพันธุ์ Qi Lin กับ พันธุ์ Bingguo Meidilan ลำต้นตั้งตรง สูง 60 – 80 เซนติเมตร หนามสีชมพู ทรงพุ่มกว้าง 100 – 120 เซนติเมตร ดอกออกเป็นช่อ กลีบดอกซ้อน สีแดงแกมส้ม ดอกบานกว้าง 3 - 4 เซนติเมตร ปลายกลีบบิดเล็กน้อย และม้วนเล็กน้อยเมื่อบานเต็มที่ จำนวนดอก 30 ดอกต่อกิ่ง ทนทานต่อสภาพฝน เหมาะสำหรับการปลูกประดับสวน

กุหลาบ “บัวแดด” (Bua Saed)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Qi Lin กับ พันธุ์ Bingguo Meidilan ลำต้นตั้งตรง สูง 50 – 70 เซนติเมตร หนามสีชมพูอ่อน ทรงพุ่มกว้าง 50 – 80 เซนติเมตร ออกดอกเป็นช่อ กลีบดอกซ้อน สีแดงแกมส้ม ปลายกลีบเป็นติ่งแหลม ดอกบานกว้าง 4 – 6 เซนติเมตร ทนทานต่อสภาพฝน เหมาะสำหรับการปลูกประดับสวน

กุหลาบ “โชหยู” (Chuoyue)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Feather กับ พันธุ์ Pomponella ลำต้นตั้งตรง สูง 80 – 100 เซนติเมตร หนามสีเขียวแกมแดง ทรงพุ่มกว้างประมาณ 100 เซนติเมตร ดอกออกเป็นช่อกลีบดอกซ้อน สีชมพู ดอกบานกว้าง 4 – 6 เซนติเมตร ปลายกลีบบิดเล็กน้อยและโค้งเข้าด้านใน กลิ่นหอมละมุน ทนทานต่อสภาพร้อน เหมาะสำหรับการปลูกเป็นไม้ประดับ

กุหลาบ “หรรษา” (Hansaa)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Traviata กับ พันธุ์ The Poet’s Wife ลำต้นตั้งตรง สูงประมาณ 80 เซนติเมตร หนามสีชมพู ทรงพุ่มกว้างประมาณ 100 เซนติเมตร ดอกออกเป็นช่อ กลีบดอกซ้อน แรกบานกลีบดอกสีครีม เมื่อบานเต็มที่กลีบดอกเปลี่ยนเป็นสีชมพู ปลายกลีบบิดเล็กน้อย และม้วนเล็กน้อยเมื่อบานเต็มที่ มีกลิ่นหอมที่โดดเด่น

กุหลาบ “ฟองสมุทร” (Fong Samut)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Lovely Rococo กับ พันธุ์ Song of the Sea ลำต้นตั้งตรง สูง 100 – 120 เซนติเมตร ทรงพุ่มกว้างประมาณ 100 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว กลีบดอกซ้อน กลีบดอกด้านนอกสีเขียว ด้านในสีม่วง ปลายกลีบดอกเป็นติ่งแหลมและม้วนเล็กน้อยเมื่อบาน ดอกบานกว้างประมาณ 7 เซนติเมตร มีกลิ่นหอมละมุน เหมาะสำหรับการปลูกเป็นไม้ตัดดอก

กุหลาบ “เพียงจันทร์” (Piang Chan)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่าง พันธุ์ Mei Yan กับ พันธุ์ Baroness ลำต้นตั้งตรง และเลื้อย หนามสีชมพูอ่อน สูง 140 – 160 เซนติเมตร ทรงพุ่มกว้างประมาณ 150 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว กลีบดอกซ้อน สีเหลือง ดอกบานกว้างประมาณ 8 เซนติเมตร มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ

ทนความร้อนได้ดี และกลีบดอกจะคงเหลือสดใสอยู่เสมอ

กุหลาบ “ชวนฝัน” (Chuan Fan)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่าง พันธุ์ Mei Yan กับ พันธุ์ The Poet’s Wife ลำต้นตั้งตรง สูง 80 – 100 เซนติเมตร หนามสีเขียว ทรงพุ่มกว้างประมาณ 80 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว กลีบดอกซ้อน กลีบดอกชั้นนอกสีขาว ชั้นในสีชมพูอมม่วง กลีบดอกเป็นคลื่นเล็กน้อย ปลายกลีบเป็นติ่งแหลม และม้วนเล็กน้อยเมื่อบานเต็มที่ ดอกบานกว้าง 7 เซนติเมตร มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ทนร้อนได้ดี

กุหลาบ “ฟ้าประทาน” (Fapraphan)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่าง พันธุ์ Welcome Delbert กับ พันธุ์ Father of Peace ลำต้นตั้งตรง สูง 120 – 140 เซนติเมตร หนามสีชมพูอ่อน ทรงพุ่มกว้างประมาณ 100 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว กลีบดอกซ้อน กลีบดอกชั้นนอกสีขาว ชั้นในสีชมพูอ่อน กลีบดอกม้วนเล็กน้อย เมื่อบาน ดอกบานกว้างประมาณ 8 เซนติเมตร กลิ่นหอมอ่อน ๆ ทนร้อนได้ดี เหมาะสำหรับการปลูกเป็นกุหลาบตัดดอก

กุหลาบ “เพชรธรา” (Pethara)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Northern Perfume กับ พันธุ์ The Wedgwood ลำต้นเลื้อย สูง 120 – 150 เซนติเมตร หนามสีชมพู ทรงพุ่มกว้างประมาณ 120 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว กลีบดอกซ้อน กลีบดอกชั้นนอกสีชมพูอ่อน ชั้นในสีชมพู กลีบดอกเป็นคลื่นเล็กน้อย และปลายกลีบเป็นติ่งแหลม มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ทนร้อนได้ดี

กุหลาบ “มีรายา” (Miraya)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่าง พันธุ์ Mermaid กับ พันธุ์ Belle de Segosa ลำต้นเลื้อย สูง 180 – 200 เซนติเมตร ทรงพุ่มกว้างประมาณ 150 เซนติเมตร ดอกออกเป็นดอกเดี่ยว สีแดงแกมชมพูเข้ม กลีบดอกเป็นคลื่นและม้วนเล็กน้อยเมื่อบาน ปลายกลีบบิดเล็กน้อย มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ทนร้อนได้ดี

กุหลาบ “พุทธประทีป” (Phuttha Prateep)

เป็นพันธุ์ลูกผสม ระหว่างพันธุ์ Honey Perfume กับ พันธุ์ Sonus Faber ลำต้นตั้งตรง สูง 60 – 80 เซนติเมตร หนามสีชมพู ทรงพุ่มกว้างประมาณ 80 เซนติเมตร ดอกออกเป็นช่อ กลีบดอกซ้อน สีเหลืองครีม กลีบดอกเป็นคลื่นเล็กน้อย และม้วนเล็กน้อยเมื่อบาน มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ทนร้อนได้ดี

ขอปิดท้ายเรื่องราวของการจัดแสดงกุหลาบเฉลิมพระเกียรติ “กุหลาบรวมน้ำใจ เทิดไท้องค์ราชัน” หรือ “Eternal Bloom : The Silk Rose Garden” ด้วยบทกลอน ของคุณลักษณ์ นະวีโรจน์ บทนี้

เทพประทาน	กุหลาบงาม	ยามรอน
เผยกลิ่น	แซมซ้อน	อ่อนไหว
สรรสร้าง	สวยสุด	พิศพิลย์
จำเริญใจ	จรรูจิต	นิจนิรันดร์





พันธุ์ที่ขอพระราชทานนาม



ลักขณา



ยุวลักขณ์



บัวแดด



หรรษา



ชวนฝัน



เพียงจันทร์



ฟ้าประทาน



พุทธประทีป



เพชรธารา



หัวใจศกัณห์



มีรายา



โชหุ



ฟองสมุทร

ข่าวสารสมาคมพืชสวน

ความเป็นไปได้ของการปนเปื้อนโลหะหนัก ในกระบวนการผลิตปุ๋ยเคมีของประเทศไทย



ประเทศไทยนำเข้าปุ๋ยเคมีมาใช้ภายในประเทศ เฉลี่ยประมาณ 90-95% ในแต่ละปี โดยแบ่งสูตรปุ๋ยเคมีที่นำเข้ามาเป็นสองส่วน คือ

1. การนำเข้าปุ๋ยเคมีในรูปแม่ปุ๋ย ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และ โพแทสเซียม แล้วนำมาผลิตเป็นปุ๋ยเชิงผสมโดยมีการผลิตเป็นสองลักษณะ คือ ปุ๋ยเชิงผสมแบบเป็นเนื้อเดียวกัน (Compound Fertilizer) และปุ๋ยเชิงผสมแบบไม่เป็นเนื้อเดียวกัน (Bulk Blending Fertilizer) ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบด้วย ปุ๋ยไนโตรเจน ได้แก่ ยูเรีย (UREA:46-0-0) และ แอมโมเนียมซัลเฟต (Ammonium Sulfate:21-0-0) ปุ๋ยฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่นำเข้ามาในรูปปุ๋ยเชิงประกอบ เช่น ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต (DAP:18-46-0) และ โมโนแอมโมเนียมฟอสเฟต (MAP:11-52-0) เป็นต้น

สำหรับ ปุ๋ยโพแทส นำเข้ามาในรูปปุ๋ยเชิงเดี่ยว คือ โพแทสเซียมคลอไรด์ (MOP:0-0-60) และ โพแทสเซียมซัลเฟต (SOP: 0-0-50)

2. การนำเข้าปุ๋ยเคมีเป็นสูตรสำเร็จ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปุ๋ยเคมีเชิงประกอบ (Complex Fertilizer) หรือปุ๋ยเคมีเชิงผสมแบบเป็นเนื้อเดียวกัน (Compound Fertilizer) ตัวอย่างเช่น ปุ๋ยสูตร 15-15-15 จากประเทศรัสเซีย และปุ๋ยสูตร 16-20-0 จากประเทศเกาหลีใต้

โดยภาพรวมการผลิตปุ๋ยเคมีในประเทศไทย เป็นการนำเข้าแม่ปุ๋ยหรือวัตถุดิบแล้วมาทำการผลิตเป็นปุ๋ยเคมีสูตรต่าง ๆ ซึ่งมี 2 ลักษณะของการผลิตปุ๋ย คือ

1. การผลิตปุ๋ยเชิงผสมแบบเป็นเนื้อเดียวกัน (Compound Fertilizer) ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการผลิตแบบ Stream Granulation Process

การผลิตปุ๋ยเคมีด้วยกรรมวิธีแบบ Stream Granulation Process เริ่มต้นจากการนำแม่ปุ๋ย เช่น ยูเรีย (46-0-0), แอมโมเนียมซัลเฟต (21-0-0) ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต (18-46-0), โมโนแอมโมเนียมฟอสเฟต (11-52-0) และโพแทสเซียมคลอไรด์ (0-0-60) มาซึ่งตามอัตราส่วนของปุ๋ยแต่ละสูตรและบดผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วปั้นเป็นเม็ด โดยใช้ความร้อนจากไอน้ำ และเข้าสู่กระบวนการอบแห้งด้วยลมเย็น และเคลือบเม็ดปุ๋ย (Coating Agent) จึงกลายเป็นปุ๋ยสูตรสำเร็จรูป เอ็นพีเค โดยกระบวนการผลิตปุ๋ยเคมีแบบ Stream Granulation Process นี้จะไม่เกิดปฏิกิริยาทางเคมี (Chemical Reaction)

2. การผลิตปุ๋ยเชิงผสมแบบไม่เป็นเนื้อเดียวกัน (Bulk Blending Fertilizer) โดยการนำแม่ปุ๋ยมาคลุกเคล้ากันทางกายภาพด้วยเครื่องผสมปุ๋ย เพื่อให้ได้เป็นปุ๋ยสูตรต่าง ๆ ตามที่ต้องการ

ดังนั้น ความเป็นไปได้ที่โลหะหนักอาจจะปนเปื้อนในกระบวนการผลิตปุ๋ยเคมีแบบ Stream Granulation Process และการผลิตปุ๋ยเชิงผสมแบบไม่เป็นเนื้อเดียวกัน Bulk Blending Fertilizer โดยมีสาเหตุดังนี้

1. วัตถุดิบหลักที่นำเข้ามาผลิตปุ๋ยเคมี เช่น ปุ๋ยยูเรีย แอมโมเนียมซัลเฟต ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต และโพแทสเซียมคลอไรด์
2. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตปุ๋ยเคมี
3. สารเติมเต็ม Filler หรือ ดิน ที่เป็นส่วนผสมในการผลิตปุ๋ยเคมี (แหล่งที่มาของดินที่ใช้เป็นสารเติมเต็มในการผลิตปุ๋ยเคมี)

4. สารเคลือบเมล็ดปุ๋ย (Coating Agent) เพื่อไม่ให้เม็ดปุ๋ยจับตัวกันเป็นก้อน ซึ่งส่วนใหญ่ใช้น้ำมันเป็นวัตถุดิบ

อย่างไรก็ตามก่อนการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศมาผลิตและจำหน่ายในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยเคมีในรูปแบบของปุ๋ยไนโตรเจน ปุ๋ยฟอสฟอรัส และปุ๋ยโพแทสเซียม ผู้ผลิตจำเป็นต้องแจ้งรายละเอียดของแม่ปุ๋ยและสูตรปุ๋ยเคมีนั้น ๆ รวมทั้งเปอร์เซ็นต์การปนเปื้อนโลหะหนักให้ผู้นำเข้าทราบก่อนนำเข้า

ผลการทดสอบโลหะหนัก : ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต (DAP:18-46-0)

ชนิดของโลหะหนัก	แหล่งผลิต (หน่วย ppm)			
	จีน	ซาอุดีอาระเบีย	รัสเซีย	โมร็อกโก
สารหนู (As)	47	1.3	<1	Na
แคดเมียม (Cd)	2.131	2.2	<1	21.59
ปรอท (Hg)	1	0.02	<0.2	Na
ตะกั่ว (Pb)	22	1.2	<5	Na
โครเมียม (Cr)	25.438	94	<5	Na

หมายเหตุ : แหล่งผลิตปุ๋ยเคมี ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต (DAP:18-46-0) ในตารางเป็นเพียงบางแหล่งผลิตจากประเทศนั้น ๆ เท่านั้น

ผลการทดสอบโลหะหนัก : Muriate of Potash
(Potash, Potassium Chloride)

ชนิดของโลหะหนัก	ผลการทดสอบ
สารหนู (As)	< 0.5 ppm
แคดเมียม (Cd)	< 0.2 ppm
โครเมียม (Cr)	< 1.0 ppm
ตะกั่ว (Pb)	< 20.0 ppm
ปรอท (Hg)	< 0.12 ppm

หมายเหตุ : แหล่งผลิต จากประเทศแคนาดา
แหล่งผลิตปุ๋ยเคมี Muriate of Potash (Potash, Potassium Chloride) ในตารางเป็นเพียงบางแหล่งผลิตจากประเทศแคนาดา

ผลการทดสอบโลหะหนัก : Ammonium Sulfate Analysis

ชนิดของโลหะหนัก	จีน	ไต้หวัน
สารหนู (As)	0.001 ppm	0.001 ppm
แคดเมียม (Cd)	0.13 ppm	0.12 ppm
โครเมียม (Cr)	1.0 ppm	0.13 ppm
ตะกั่ว (Pb)	0.17 ppm	0.17 ppm
ปรอท (Hg)	Not detected	Not detected

หมายเหตุ : แหล่งผลิตปุ๋ยเคมี Ammonium Sulfate ในตารางเป็นเพียงบางแหล่งผลิตจากประเทศนั้น ๆ



ข้อกำหนดมาตรฐานที่มีสารปนเปื้อนของโลหะในอาหาร

โลหะหนัก ปริมาณที่ปนเปื้อนได้ในอาหาร

ทองแดง (Cu)	ไม่เกิน 20 มิลลิกรัม	ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ppm)
ตะกั่ว (Pb)	ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม	ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 1 ppm)
ปรอท (Hg)	ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม	ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 0.5 ppm)
สารหนู (As)	ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม	ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 2 ppm)
แคดเมียม (Cd)	ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม	ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 2 ppm)

การกำหนดมาตรฐานคุณภาพดิน เพื่อเกษตรกรรมและกิจการอื่น ๆ

โลหะหนัก (Heavy Metals) ได้แก่

สารหนู (As)	ไม่เกิน 25 มิลลิกรัม	ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 25 ppm)
แคดเมียม (Cd)	ไม่เกิน 762 มิลลิกรัม	ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 762 ppm)
ทองแดง (Cu)	ไม่เกิน 35,040 มิลลิกรัม	ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 35,040 ppm)
ตะกั่ว (Pb)	ไม่เกิน 800 มิลลิกรัม	ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 800 ppm)
ปรอท (Hg)	ไม่เกิน 263 มิลลิกรัม	ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 263 ppm)

ข้อมูลจากประกาศคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ เรื่องกำหนดมาตรฐานคุณภาพดิน ประกาศลงวันที่ 6 มกราคม 2564



Basic yellow 2

สาร Basic Yellow 2 เป็นสารอินทรีย์ที่มีชื่อทางเคมี คือ 2,5-Dimethoxy-4-[4methylphenyl azo] -N,N-dimethylaniline hydrochloride หรือที่รู้จักกันในชื่อ Auramine O เป็นสารเคมีสังเคราะห์ที่ใช้ในการย้อมสีในอุตสาหกรรมสิ่งทอ กระดาษ และหนัง แต่เป็นสารต้องห้ามใช้ในอาหาร เนื่องจากอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ลักษณะและคุณสมบัติ

- เป็นผงสีเหลือง ละลายได้ในน้ำและแอลกอฮอล์
- ใช้ในการย้อมสีเส้นใยสังเคราะห์ เช่น อะคริลิก ไนลอน และโพลีเอสเตอร์

- ใช้ในการพิมพ์ผ้า และย้อมสีเซลลูล์ในหัตถ์ปฏิบัติการณ์

อันตรายต่อสุขภาพ

- สารก่อมะเร็ง องค์การอนามัยโลก (WHO) จัดให้ Auramine O เป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์กลุ่ม 2B ซึ่งหมายความว่ามีความเสี่ยงไม่เพียงพอที่จะสรุปว่าก่อมะเร็งในมนุษย์ แต่มีหลักฐานเพียงพอในสัตว์ทดลอง

- การระคายเคือง การสัมผัสหรือสูดดมสารนี้อาจทำให้เกิดการระคายเคืองในระบบทางเดินหายใจ คลื่นไส้ และอาเจียน

การใช้ในอาหาร

การใช้ Basic Yellow 2 ในอาหารเป็นสิ่งผิดกฎหมายในหลายประเทศ เนื่องจากเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

Basic Yellow 2 กับการใช้ในปุ๋ย

กรณีทุเรียน ตรวจพบการใช้สี Basic Yellow 2 ในทุเรียนส่งออกไปประเทศจีน ในปี พ.ศ. 2566 ในทุเรียนส่งออกบางล็อต ทำให้มีการเรียกคืนสินค้าและเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบ ทำให้ทางการจีนออกมาตรการในการสุ่มตรวจทุเรียนที่ส่งเข้าจีนต้องมีผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับจากประเทศจีน เนื่องจากกังวลว่าสารดังกล่าวอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

อย่างไรก็ตาม ไม่มีข้อมูลที่บ่งชี้ว่าสี Basic Yellow 2 ใช้ในปุ๋ย และโดยทั่วไปแล้ว สีที่ใช้ในปุ๋ยส่วนใหญ่จะเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ เช่น สีจากพืช หรือสีจากแร่ธาตุ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้สีในปุ๋ย ควรปรึกษาผู้เชี่ยวชาญด้านการเกษตร หรือผู้ผลิตปุ๋ย

ที่มา : บทความเกษตรก้าวหน้า 16 มกราคม 2568 : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย





Gourmet Market

27 MAR. 2025

9 APR. 2025

ONLY THAILAND'S BEST & **BEYOND**
CURATION OF FOOD, FASHION & LIFESTYLE AND CULTURAL ENTERTAINMENT



Kud-Mai

27 MAR '25 - 20 APR '25



EMPORIUM
THAI POP MARKET

EMQUARTIER
THAI ORIGIN MARKET

EMSPHERE
THAI-TAINMENT MARKET



EMPORIUM EMQUARTIER EMSPHERE

ท่านสมาชิกที่รัก

ข่าวสารสมาคมพืชสวน ฉบับนี้เป็นฉบับแรกของปี 2568 แม้จะผ่านปีใหมมาแล้วหลายเดือน แต่ขอกล่าวสวัสดิ์ปีใหม่ 2568 สำหรับท่านสมาชิกที่เพิ่งจะได้พบกันผ่านข่าวสารสมาคมฉบับนี้

เหลือเวลาอีก 1 ปีเศษ งานมหกรรมพืชสวนโลกอุดรธานี 2569 ก็เกิดขึ้นแล้ว เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568 ที่ผ่านมา ได้มีการแถลงข่าวเกี่ยวกับเรื่องนี้ โดยนางสาวอนงค์นาถ จำแก้ว ผู้ช่วยเลขานุการรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธาน สรุปสาระสำคัญได้ว่า งานมหกรรมพืชสวนโลกจังหวัดอุดรธานี พ.ศ.2569 จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 1 พฤศจิกายน 2569 - 14 มีนาคม 2570 รวม 135 วัน ณ พื้นที่ชุ่มน้ำหนองแคว ตำบลกุดสระ อำเภอเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี ภายใต้แนวคิด “Diversity of Life, connecting people, water and plants for sustainable living ความหลากหลายแห่งสรรพชีวิต : สายสัมพันธ์แห่งผู้คน สายน้ำ และพืชพรรณ สู่การดำรงชีวิตที่ยั่งยืน” พร้อมชูวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” รวมพื้นที่จัดงาน 1,030 ไร่

วัตถุประสงค์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติในโอกาสที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงครองราชย์ครบ 10 ปี และสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ เพื่อนำความรู้ แลกเปลี่ยนวิชาการและเทคโนโลยีสู่ระดับนานาชาติ โชว์ศักยภาพพืชสวนโลก โดยเฉพาะการจัดงานบนพื้นที่ชุ่มน้ำเป็นครั้งแรกของโลก มุ่งสู่เป้าหมาย “เมืองอัจฉริยะศูนย์กลางการค้าการลงทุน การท่องเที่ยวและไมซ์ (MICE) ในอนุภูมิภาค ลุ่มแม่น้ำโขง” ที่สำคัญอีกประการคือ ครอบรอบสถาปนาเมืองอุดรธานี 134 ปี

สำหรับการออกแบบพื้นที่และกิจกรรมแบ่งการใช้งานออกเป็นทั้งหมด 6 โซน โดยมีพื้นที่ไฮไลท์การจัดกิจกรรม ได้แก่ โซนสวนนานาชาติ โซนอาคารเรือนกระจก (Greenhouse) สำหรับการประกวดพืช และอาคารอำนวยการ (Exhibition Building) สำหรับการประกวดสวนนานาชาติในอาคาร โซนพื้นที่จัดแสดงนวัตกรรมทางการเกษตร ที่ทันสมัย รวมไปถึงแปลงรวบรวมพันธุ์ การปลูกพืชผสมผสาน โซนสวนการเกษตรไทย และ โซนสวนป่าคาร์บอนเครดิตและเรือนเพาะชำ

งานนี้จังหวัดอุดรธานี จะชูอัตลักษณ์ที่โดดเด่น คือ ดอกบัวแดง และ ศิลปะบนเครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง มาผสมผสานจนเกิดเป็นสัญลักษณ์ดอกบัวลาย ไหบ้านเชียงซึ่งดอกบัวแดง สื่อถึงทะเลบัวแดง ที่ได้รับการจัดอันดับโดย CNN ให้เป็น 1 ใน 15 ทะเลสาบที่แปลกที่สุดในโลก เป็นแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดอุดรธานี ที่มีชื่อเสียงระดับโลก

รอคอยอีกไม่นาน เราจะได้เที่ยวชมงานมหกรรมพืชสวนโลกอุดรธานี พ.ศ.2569 กันแล้ว และ ข่าวสารสมาคมพืชสวน จะได้ติดตามความก้าวหน้า รายงานเป็นระยะ ๆ

พบกันใหม่ฉบับหน้า
สารานุกรม

คณะผู้จัดทำ ข่าวสารสมาคมพืชสวน

ที่ปรึกษา :	อนันต์ ดาโถม, สุรพงษ์ โกสิยะจินดา, วิจิตร วังโน, วิโรจน์ หิริญญุปกรณ์
บรรณาธิการ :	พรรณนีย์ วิชชาชู
ประจำกองบรรณาธิการ	
ฝ่ายวิชาการ :	กนกรัตน์ สิทธิพนัง, เศรษฐพงษ์ เลขาวัฒนะ, ปิยนุช นาคะ, สุนิสา บุญญะปฎิภาค
บันทึกข้อมูล :	สร้อยดาว วัฒนจักรเกียรติ
ประสานงาน :	ดวงรัตน์ ศิวสกุลย์ / กาญจนา ไชยรักษ์

วัตถุประสงค์ของสมาคมฯ

- ส่งเสริม สนับสนุนวิชาการพืชสวนและวิชาการสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับพืชสวนให้ครบวงจร
- เป็นแหล่งแลกเปลี่ยนและเพิ่มพูนความรู้เรื่องพืชสวนในหมู่นักวิชาการ นักธุรกิจ เกษตรกร และผู้สนใจทั่วไป
- เป็นแหล่งบริการความรู้เรื่องพืชสวนแก่เกษตรกร และองค์กรต่างๆ ของรัฐและเอกชนที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับพืชสวนในประเทศไทย
- เป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนและร่วมมือในการค้นคว้าและวิจัยปัญหาทางพืชสวนทั้งภายในและภายนอกประเทศ



คณะกรรมการบริหาร

สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

นายกิตติศักดิ์ สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

นายอนันต์ ดาโถม

คณะกรรมการที่ปรึกษา

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน	นายถาวร เดชสกุลธร
รศ.วิจิตร วังโน	ดร.ณรงค์ โฉมเฉลา
ดร.สุรพงษ์ โกสิยะจินดา	ศาสตราจารย์สมเพียร เกษมทรัพย์
นายกองเอก ปลั่งศักดิ์ ประกาศเกสซ์	คุณหญิงประไพศรี พิทักษ์ไพรวรรณ
นายวิรัช จันทน์ศรี	ดร.วิระชัย ณ นคร
นางลักขณา นะวีโรจน์	นายเย็นลือชา วีระวัฒนเมธิน
นางพวงผกา คมสัน	นายมนตรี คงตระกูลเทียน
นายยรรยง ประเทืองวงศ์	ดร.ทรงพล สมศรี
ดร.สุวิทย์ ชัยเกียรติยศ	นายสกล มงคลธรรมากุล
ผศ.ดร.ณ นพชัย ชาญศิลป์	นายอรอนพ ทองคุ้ม
นายอุดม ฐิตวัฒน์เสกุล	รองศาสตราจารย์สุรศักดิ์ กังขาว
นายโอฬาร พิทักษ์	นายกสมาคมกล้วยไม้โคราช

คณะกรรมการบริหาร

นายกสมาคมฯ	นายวิโรจน์ หิริญญุปกรณ์
อุปนายก	นางกนกรัตน์ สิทธิพนัง
	นางสาวพรรณนีย์ วิชชาชู
	นายไกรสิทธิ์ ไรจน์เกษตรชัย
เลขาธิการ	นายสุพล ธนุรักษ์
เหรัญญิก	นางกนกรัตน์ สิทธิพนัง
นายทะเบียน	นางดวงรัตน์ ศิวสกุลย์
สาราณียกร	นางสาวพรรณนีย์ วิชชาชู
กรรมการฝ่ายต่างประเทศ	นางสุนิสา บุญญะปฎิภาค
กรรมการฝ่ายประชุม/สัมมนา	นางปิยนุช นาคะ
และทัศนศึกษา	
กรรมการกลาง	
นายนิยมรัฐ ไตรศรี	ดร.เศรษฐพงศ์ เลขาวัฒนะ
รศ.ดร.พัชรียา บุญก่อแก้ว	นางมาริสสา แสนกุลศิริศักดิ์
นางสาวมณฑกาฬ สิม่า	นายศุภเชษฐ์ บุญประสพ
นายณัฐ กันตรัตน์กุล	นายรัฐพล โพธิ์นิยม

เจ้าหน้าที่สมาคม

ผู้จัดการสมาคม	นางดวงรัตน์ ศิวสกุลย์
ผู้ช่วยผู้จัดการสมาคม	นางสร้อยดาว วัฒนจักรเกียรติ
ผู้ช่วยผู้จัดการสมาคม	นางกาญจนา ไชยรักษ์
เจ้าหน้าที่สมาคม	นางนิตยา บุณยวิทย์

สถานที่ติดต่อ สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

ตึกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
บริเวณสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
ถ.พหลโยธิน เขตจตุจักร กทม. 10900
โทร. 0-2940-6578 โทรสาร 0-2940-6579
<http://www.hsst.or.th>

CoMax
THE MICRONUTRIENT CATALYSTSoluMin
MINERAL TECHNOLOGY

AGNITION



เจเนอเรต Generate®

FOR CROPS



พืชทนแล้ง โตไว แข็งแรง เพิ่มผลผลิต

ช่วยให้พืชแข็งแรง ใบเขียวเข้มไม่ซีดจาง
ช่วยในกระบวนการสังเคราะห์อาหาร ประจุอาหารของพืช
ช่วยตรึงไนโตรเจนพืชตระกูลถั่ว
ช่วยในการดูดซึมธาตุอาหารอื่นๆ ของพืช



รับประกันคุณภาพ



ผู้จัดจำหน่าย : บริษัท ครอบ อะกรีเทค จำกัด

เลขที่ 28/92 หมู่ที่ 4 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี 11120 โทรศัพท์ 0-2575-5777-86 โทรสาร 0-2575-5790

อัตราใช้ 10-20 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร

สั่งจาก บริษัท รัลคั นิวตริชัน อิงค์ จำกัด ประเทศสหรัฐอเมริกา



ธุรกิจของลูกค้า คืองานของเรา

ติดตามเราได้ที่ | Q

www.cropagritech.com



: ดาวไฟไฟ





ส่งเสริมเกษตรกรไทย ให้ก้าวไกล อย่างมั่นคง



สมาคมการค้าปุ๋ยและธุรกิจการเกษตรไทย

THAI FERTILIZER AND AGRICULTURAL SUPPLIES ASSOCIATION

106 ถนนฉิมพลี แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170 โทรศัพท์/โทรสาร (02)448-7616

106 Chimphli Road, Chimphli, Taling Chan, Bangkok 10170 Tel. & Fax : (02)448-7616 E-mail : thaifertasso@gmail.com

โชว์รูมรถใหม่

ศูนย์ซ่อมตัวถังและสี

ศูนย์บริการ

รับเทิร์นและซื้อรถเก่า

ประกันภัย

รถเช่า



บริหารงานโดย นายอนันต์ เกตรา KU.32
อดีตนายกสมาคมนิสิตเก่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในพระบรมราชูปถัมภ์
Ex-MBA.5 / วปอ.4515

Toyota President's Award
รางวัลยอดขายและบริการยอดเยี่ยม

Excellent Dealership
รางวัลผลการดำเนินงานดีเด่น



สาขาบางพูน

02-979-6111

สาขารังสิต

02-958-1888

สาขาลาดหลุมแก้ว

02-150-7888



MAZDA PETRA

ทุกก้าวคือการพัฒนา

เพราะเรากล้าที่จะแตกต่าง

มาสด้า เกตรา

ศูนย์ซ่อมตัวถังและสี

ศูนย์บริการครบวงจร

รับเทิร์นและซื้อรถเก่า

ประกันภัยรถยนต์

ศูนย์ซ่อมตัวถังและสีมาตรฐาน
แห่งแรกในประเทศไทย



สาขาบางพูน

02-979-6777



Mazda Petra



@xxr7753o

บริหารงานโดย นายอนันต์ เกตรา KU.32
อดีตนายกสมาคมนิสิตเก่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในพระบรมราชูปถัมภ์
Ex-MBA.5 / วปอ.4515

*เงื่อนไขเป็นไปตามที่บริษัทฯ กำหนด

ออสโมได้ค

ปุ๋ยเม็ดละลายช้า เพื่อต้นไม้ที่คุณรัก
ปกดปล่อยธาตุอาหารให้พืชได้อย่างต่อเนื่องนาน 3-6 เดือน



ออกดอกสม่ำเสมอ
ต้นไม้โตรม

ต้นสมบูรณ์ แข็งแรง
ใบเขียวเข้ม



บริษัท โซตัส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
อาคารโซตัส เลขที่ 77 หมู่ 9 เมืองทองธานี ถ.แจ้งวัฒนะ ต.บางพูน
อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี 11120 โทรศัพท์ 02 984 0999 โทรสาร 02 984 0997-8

