

ข้าวประชาสัมพันธ์ ‘ข้าวไทย’ ก้าวใหม่...ด้วย

นวัตกรรม งาน Thailand Rice Convention 2017



ข้าวประชาสัมพันธ์

· กระทรวงพาณิชย์กับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 สู่มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน

กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ มีภารกิจในการดำเนินงานส่งเสริมการค้าสินค้าโภคภัณฑ์ของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวไทย ตลอดจนดำเนินงานยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรไทย เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยเป็นการดำเนินงานตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของรัฐบาล ซึ่งปัจจุบันมุ่งเน้นการผลักดันประเทศไปสู่ Thailand 4.0 ภายใต้โครงสร้างเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Valued-based Economy)

ด้วยหลักคิดเดียวกันนี้ กรมการค้าต่างประเทศ จะดำเนินงานด้วยแนวคิด ผลิตมั่นคง ตลาดมั่งคั่ง ผลิตภัณฑ์ยั่งยืน ผ่านการนำเรื่องของนวัตกรรมใหม่ล่าสุดในอุตสาหกรรมข้าวไทยมาเสนอและแลกเปลี่ยนในเวทีพบปะด้านข้าวที่ใหญ่ที่สุดเวทีหนึ่งของเอเชียและของโลก “Thailand Rice Convention 2017” (TRC 2017) ที่จัดขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 8 ระหว่างวันที่ 28-30 พฤษภาคม ศกนี้ โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมจากวงการข้าวโลก ทั้งผู้ค้าข้าว ผู้ผลิตข้าว และผู้ประกอบการนวัตกรรมรวมกว่า 1,000 ราย เพื่อเผยแพร่ศักยภาพของประเทศไทยในการเป็นผู้นำด้านการผลิตและแหล่งซื้อขายข้าวคุณภาพของโลก ตลอดจนร่วมกันวิเคราะห์ทิศทางและแนวโน้มตลาดการค้าข้าวโลก ผ่านเวทีบรรยาย เสวนา รวมถึงการนำผู้เข้าร่วมประชุมเดินทางไปศึกษาดูงานยังสถานที่น่าสนใจเกี่ยวกับข้าวไทย TRC 2017 จะเป็นโอกาสสำคัญทางการตลาดของข้าวไทยคุณลักษณะพิเศษ ข้าว GI และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าว รวมไปถึงเป็นการสร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้ที่อยู่ในวงการค้าข้าวทั้งจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน อันจะส่งผลต่อการพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าข้าวจากทุกภูมิภาคของโลกในอนาคต

ที่พิเศษในปีนี้คือ TRC2017 ได้เปิดโอกาสให้ผู้ที่สนใจทั่วไป ได้มาสัมผัสผลิตภัณฑ์ข้าว ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าวไทย และองค์ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมข้าวไทย ในส่วนนิทรรศการที่เปิดให้สาธารณชนได้เข้ามาชมโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายเป็นเวลา 3 วันเต็ม

· พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช – “พระบิดาแห่งการวิจัยข้าวไทย”

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้รื้อฟื้นการจัดพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญขึ้นในปี พ.ศ. 2503 ตลอดรัชสมัยพระองค์ทรงอุทิศพระวรกายและพระปรีชาญาณในการปฏิบัติพระราชกรณียกิจเพื่อการปฏิรูปและพัฒนาการวิจัยและการผลิตข้าวไทย ทรงอุทิศพื้นที่ในเขตพระราชฐานเพื่อทดลองและพัฒนาด้านการเกษตรและการปลูกข้าวด้วยพระองค์เองใน “โครงการส่วนพระองค์สวนจิตร

ลดา” ซึ่งมีทั้งแปลงนาทดลองและโรงสีข้าวตัวอย่าง ในบริเวณพระตำหนักจิตรลดารโหฐานที่จัดทำพันธุ์ข้าวพระราชทานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2504 เป็นต้นมา รวมถึงให้กำเนิดธนาคารข้าวแห่งแรกที่อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ในปี พ.ศ. 2519

พระอัจฉริยภาพและพระปรีชาญาณอันเป็นที่ประจักษ์ในประชาคมโลก ทำให้องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้ทูลเกล้าฯ ถวายเหรียญ AGRICOLA ในปี พ.ศ. 2538 ในฐานะกษัตริย์ที่ทรงปฏิบัติงานพัฒนาอันยั่งยืนและเป็นประโยชน์เพื่ออนาคต และต่อมาในปี พ.ศ. 2555 ได้ประกาศให้วันที่ 5 ธันวาคมของทุกปีเป็น “วันดินโลก”

ในปี 2559 ที่ผ่านมา เพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 คณะรัฐมนตรีเห็นชอบทูลเกล้าฯ ถวายพระราชสมัญญานามเป็นพระบิดาแห่งการวิจัยและพัฒนาข้าวไทย สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 แห่งจักรีวงศ์ได้สานต่อพระราชปณิธานการทรงงานของพระบิดา ซึ่งรวมถึงการส่งเสริมและพัฒนาข้าวไทย ที่ปัจจุบันไม่ได้เป็นเพียงอาหารหลักของคนไทย แต่มีบทบาทและศักยภาพในการเป็นอาหารหล่อเลี้ยงประชาคมโลก

ด้วยสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณในพระมหากษัตริย์ทั้งสองพระองค์ กรมการค้าต่างประเทศจึงจัดให้มีนิทรรศการเทิดพระเกียรติ ตลอดจนเผยแพร่พระอัจฉริยภาพและพระราชกรณียกิจในการพัฒนาข้าวไทย สู่สายตานานาชาติประเทศในระหว่างการจัดงาน TRC 2017 นี้

· ข้าวไทย GI - ข้าว Specialty ไทย และข้าวหอมมะลิไทย “ข้าวที่หอมที่สุดในโลก”

กลิ่น รสชาติ คุณภาพ และมาตรฐานที่โดดเด่นของข้าวไทย ส่งผลให้ประเทศไทยครองส่วนแบ่งการส่งออกข้าวในตลาดข้าวโลกถึงร้อยละ 30 ได้รับความไว้วางใจในฐานะผู้ส่งออกข้าวอันดับ 1 ของโลกยาวนานต่อเนื่องกว่า 3 ทศวรรษ โดยไทยส่งออกข้าวไปยังกว่า 160 ประเทศทั่วโลก

ปัจจุบัน เกษตรกรและผู้ส่งออกข้าวไทย สามารถดำเนินการผลิตข้าวคุณภาพดีมีมูลค่าสูง โดยข้าวหอมมะลิไทยได้รับการยอมรับว่าเป็นข้าวที่หอมที่สุดในโลก และประเทศไทยเป็นที่รู้จักทั่วโลกในฐานะแหล่งผลิตข้าวที่หลากหลายกว่า 20,000 สายพันธุ์ ตั้งแต่พันธุ์ข้าวพื้นเมือง ข้าวเชิงพาณิชย์ และข้าวคุณลักษณะพิเศษ (Specialty Rice) หรือข้าวที่เกิดจากการพัฒนาผสมข้ามสายพันธุ์ อาทิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวหอมนิล ข้าวสินเหล็ก และอีกมากมาย

ไทยเป็นแหล่งผลิตข้าว GI (Geographical Indication) เปี่ยมอัตลักษณ์ถึง 9 สายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิสุนทร (2548) ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี (2549) ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้ ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ และข้าวเหลืองปะทิวชุมพร (2550) ข้าวกำลัสนา (2551) และข้าวไร่ลิ้มผัวเพชรบูรณ์ (2556) ข้าวไทย GI คือสุดยอดพันธุ์ข้าวคุณภาพทั้งในด้านรสชาติและโภชนาการ และสร้างความยั่งยืนให้แก่ชุมชนเกษตรกร

นอกจากนี้ ประเทศไทยยังมีศักยภาพสูงในการปลูกข้าวอินทรีย์ (Organic) ด้วยวิถีและภูมิปัญญา ในขณะที่พื้นที่เพาะปลูกยังมีสภาพธรรมชาติอันบริสุทธิ์ ข้าวอินทรีย์ปลอดภัยต่อสุขภาพ กระบวนการปลูกและผลิตที่ปลอดภัย

ในทุกขั้นตอน และดีต่อสิ่งแวดล้อม

วันนี้เกษตรกรไทยสามารถปรับตัวตามตลาดข้าวโลก โดยมีศักยภาพและยกระดับเป็น Smart Farmer ที่ปลูกข้าวคุณภาพสูงและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด ประเทศไทยจึงขึ้นแท่นเป็นประเทศที่มีข้าวทางเลือกคุณภาพดี โดยแท้จริง

· ข้าวไทยในฐานะ “Superfood”

ในบรรดาธัญพืชที่ได้รับการขนานนามว่าเป็น Superfood หรือเป็นสุดยอดอาหารที่ให้คุณค่าสูง มีคุณสมบัติต้านโรค ดีต่อสุขภาพ และยังช่วยลดอ้วน อันเป็นแนวโน้มของไลฟ์สไตล์ผู้บริโภคในปัจจุบันนั้น “ข้าว” เป็นสุดยอดธัญพืชที่มีคุณสมบัติตรงทุกประการ

ข้าวกล้องงอกไทย มีสารกาบา (GABA) ซึ่งมีคุณสมบัติรักษาสมดุลในสมอง และชะลอการเสื่อมของเซลล์สมอง มีผลวิจัยพบว่าการบริโภคข้าวกล้องงอกเป็นประจำ ช่วยป้องกันโรคอัลไซเมอร์ จึงนับได้ว่าการกินข้าวเป็นการช่วยป้องกันโรคทางหนึ่ง

ข้าวพื้นเมืองไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่งพันธุ์ที่มีสีเข้ม อาทิ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวเก่า และข้าวหอมมะลิดำ พบว่ามีสารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants) สูงมาก สารต้านอนุมูลอิสระนี้มีคุณสมบัติยับยั้งการเกิดโรคมะเร็งและโรคอีกหลายชนิด

เนื่องจากข้าวกล้องและข้าวซ้อมมือมีใยอาหารสูง มีอะมิโลส (Amylose) และเปลี่ยนจากแป้งเป็นน้ำตาลได้ช้า การรับประทานข้าวกล้องจึงช่วยให้รู้สึกอิ่มนานเป็นพิเศษ หากนำข้าวมาทำเป็นธัญพืชและข้าวกล้องแ่ง ของรับประทานเล่นนี้จะมีปริมาณน้ำตาลน้อยกว่าธัญพืชแ่งทั่วไปถึง 50% ข้าวกล้องยังมีวิตามินบีที่ช่วยให้เกิดการเผาผลาญอย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะอย่างยิ่งในการเป็นอาหารควบคุมน้ำหนัก

ข้าวไทยเป็นเมนูทางเลือกที่ดีสำหรับผู้ที่แพ้สารกลูเตนในข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวไรย์ และข้าวโอ๊ตเนื่องจากข้าวเป็นธัญพืชที่ปราศจากสารกลูเตน (Gluten Free) โดยสิ้นเชิง

ในขณะที่น้ำมันรำข้าวที่อุดมด้วยสาร แกมมา โอไรซานอล (Gamma Oryzanol) นับเป็นน้ำมันพืชที่มีสัดส่วนของกรดไขมันที่ดีที่สุด ใกล้เคียงกับคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก มีคุณสมบัติต้านโรคมะเร็ง ลดคอเลสเตอรอล จึงมีการนำสารสกัดนี้ไปใช้ในผลิตภัณฑ์ยาและอาหารเสริม

· ข้าวไทยก้าวใหม่ด้วย “นวัตกรรม”

อุตสาหกรรมข้าวไทยไม่ได้หยุดอยู่การพัฒนาสายพันธุ์ข้าวซึ่งเปี่ยมคุณประโยชน์ แต่ยังได้มีการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ที่คิดค้นและพัฒนาของนักวิจัยไทย เพื่อพัฒนาการผลิตและผลิตภัณฑ์ภายใต้การสนับสนุนของหลายภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) หรือสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ปัจจุบันเรามีเทคโนโลยีการกำจัดมอดข้าวความเร็วสูงด้วยคลื่น RF (Radio-Frequency) เรามีเทคโนโลยีปลูกข้าวหอมมะลิคุณภาพสูงแบบครบวงจร หรือการใช้นวัตกรรมสารชีวภัณฑ์กระตุ้นความหอมในข้าวหอมมะลิ การตรวจวัดระดับความหอมของข้าวด้วยจมูกอิเล็กทรอนิกส์ หรือ e-nose ซึ่งสามารถวัดระดับความได้อย่างแม่นยำทั้งข้าวสารและข้าว

สุก

ผู้บริโภคมั่นใจกับทุกเมล็ดของข้าวไทย ว่าข้าวที่ถึงมือผู้บริโภค ได้ผ่านเทคโนโลยีขั้นสูงในการตรวจสอบความบริสุทธิ์ของพันธุ์ข้าวด้วยดีเอ็นเอ (DNA Profiling)

เทคโนโลยีใหม่ๆ ยังส่งผลให้เราสามารถสกัดสารสกัดอันทรงคุณประโยชน์ต่างๆ จากข้าวได้ผล อาทิ โพรไบโอติก (Probiotic) หรือจุลินทรีย์ที่มีชีวิต เปปไทด์ (Peptide) หรือโปรตีนสกัดจากข้าว ไปจนถึงไซลิทอล (Zylitol)

ปัจจุบันนับว่าอุตสาหกรรมข้าวไทย ได้นำนวัตกรรมเข้ามาใช้ทั้งในกระบวนการวิจัย เพาะปลูก เก็บเกี่ยว ตลอดจนตรวจวัดคุณภาพข้าว รักษาคุณภาพข้าว ไปจนถึงแปรรูปข้าวขั้นสูงและเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวได้อย่างสูงสุด

· ข้าวไทยยุคใหม่ กับมูลค่าที่เพิ่มขึ้นเท่าทวีคูณ

ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ ข้าวไทยในวันนี้มีขายทั้งเป็นข้าวเมล็ดและ“ข้าวกล้องงอก” ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวขึ้นอีก 4 เท่า นำมาพัฒนาและสกัดเป็น “น้ำมันรำข้าว” ซึ่งเป็นน้ำมันพืชทางเลือกเพื่อสุขภาพและมีมูลค่าสูง หรือการนำเมล็ดข้าวเข้าสู่กระบวนการผลิตให้เป็นแป้งสตาร์ช หรือ “แป้งดัดแปร” เพิ่มมูลค่าจากข้าวสาร กิโลกรัมละ 10 บาท เป็นแป้งข้าวดัดแปรมูลค่ากิโลกรัมละถึง 1,000 บาท

แป้งดัดแปรนับว่าสารพัดคุณประโยชน์ในการเป็นส่วนประกอบการผลิตสารพัดผลิตภัณฑ์ อาทิ กระจกหรือวัสดุก่อสร้าง และยังใช้เป็นสารทดแทนแป้งสาลี ทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม น้ำสลัด ขนมหวาน หรือไอศกรีม

ผู้ประกอบการไทย ยังประสบความสำเร็จในการผลิตแป้งสตาร์ช เพื่อเป็นส่วนประกอบ (filler) ของการผลิตยาเม็ด โดยมีส่วนช่วยเพิ่มการละลายการปลดปล่อยของตัวยา และลดการแตกหักง่ายของเม็ดยา หรือกระทั่งปัจจุบัน นักวิจัยไทยยังสามารถคิดค้นดัดแปลงโครงสร้างข้าวโดยใช้วิธีทางเคมี จนข้าวกลายเป็นผลิตภัณฑ์เจลตันแบบสำหรับการผลิตยาเพื่อใช้ในวงการทันตกรรมเป็นการเฉพาะ

ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากนวัตกรรมขั้นสูงเหล่านี้ พิสูจน์ให้เราเห็นแล้วว่าข้าวเป็นธัญพืชมูลค่าสูง ตลอดจนมีศักยภาพที่จะตอบโจทย์ความต้องการในชีวิตของผู้คนยุคปัจจุบันได้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์

· ครั้งแรกในโลก กับเครื่องสำอางจากสเต็มเซลล์ข้าว (Thai Rice Stem Cell Extract)

พัฒนาการก้าวสำคัญของไทยกับ “สเต็มเซลล์ข้าว” สารสกัดธรรมชาติที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจมูกข้าว ที่ปัจจุบันกลายมาเป็นสารตั้งต้นในการผลิตเครื่องสำอางคุณภาพสูง

สเต็มเซลล์ข้าว หรือสารสกัดจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อข้าว เป็นเซลล์ต้นกำเนิดที่มีความแข็งแรง มีฤทธิ์ต้านการเกิดออกซิเดชัน ช่วยชะลอริ้วรอยที่เกิดจากอนุมูลอิสระ (Free-radical) รวมถึงช่วยป้องกันการสูญเสียน้ำออกจากผิว ผลสำเร็จอันน่าตื่นตานั้น เป็นผลจากงานวิจัยโดยความสนับสนุนของสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ที่วันนี้เปิดให้ลิขสิทธิ์แก่ภาคเอกชนแล้ว โดยกรมการค้าต่างประเทศได้มีการนำเสนอเทคโนโลยีสเต็มเซลล์ข้าวและผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากสเต็มเซลล์ข้าวไทยสู่สาธารณชนเป็นครั้งแรกภายในงาน TRC 2017
