

เพิ่มมูลค่า 'ชานอ้อย' เป็นผลิตภัณฑ์

ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

ก้องโลก ผลิตภัณฑ์

ส่วน ใหญ่การปลูกอ้อยนั้นนำไปผลิตน้ำตาล มีส่วนเหลือหลังจากบีบน้ำอ้อยออก แล้วจะเป็นชานอ้อย ซึ่งมีเส้นใยมาก และเป็นเส้นใยขนาดสั้น ฟอกขาวได้ง่าย ประการสำคัญ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัสดุทางการเกษตร รศ.วิชัย หงษ์ยธนาสันต์ และคณะนักวิจัย จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตร และอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ จึงได้ทำโครงการ "การผลิตกระดาษห่ออาหารและกระดาษเย็บใส่ถุงจากชานอ้อย" ขึ้น โดยนำชานอ้อย (พันธุ์

เชือชานอ้อยเพราะชานอ้อยมีระยะเวลาที่แตกต่างกัน ชานอ้อยแก่จะต้มเชือได้ง่ายและแยกเส้นใยได้ดี ถ้าชานอ้อยใหม่จะต้มให้เส้นใยแยกออกยากต้องใช้ตะแกรงกรองเส้นใยอีกที มิฉะนั้นทำให้กระดาษหยาบกระด้าง ก่อนนำมาต้มด้วยระบบปิดภายใต้ความดันจะได้เชือที่ดีเหมาะต่อการนำไปผลิตกระดาษ สิ่งสำคัญคือ ต้องไม่มีเชื้อราและก้อนหินปนมากับชานอ้อย หลังจากนั้นนำเชือชานอ้อยที่ต้มแล้วล้างด้วยน้ำเพื่อเอาสารเคมีออกก่อนที่จะนำไปฟอกขาว และใช้สารละลายกลูโคแมนแนน (ผงบุก) เคลือบช่วยเพิ่มความแข็งแรงให้กระดาษ

การผลิตกระดาษเย็บใส่ถุง จากเชือชาน

อ้อยเคลือบสารกลูโคแมนแนนมีส่วนผสมคือนำกระดาษชานอ้อยมาชุบน้ำมันเมล็ดข้าวละลายในเอทานอลผสมน้ำหอมก็จะได้กระดาษใส่ถุงที่สามารถเก็บได้นานถึง 2 เดือนที่อุณหภูมิห้อง เมื่อนำไปทดสอบกับผู้บริโภคพบว่าเป็นที่พอใจทั้งเรื่องสี กลิ่น และลักษณะของกระดาษ รวมถึงประสิทธิภาพในการ



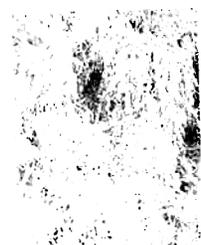
ก้าแพงแสน) มาผลิตกระดาษด้วยมือเพื่อนำไปทำกระดาษเย็บใส่ถุงและกระดาษดูดซับน้ำมันจากอาหารที่สามารถนำไปอุ่นในไมโครเวฟได้ ซึ่งปัจจุบันไทยต้องนำเข้าจากญี่ปุ่นซึ่งราคาก็แพงด้วย

วุฒินันท์ คงทัด หนึ่งในคณะวิจัยกล่าวถึงวิธีการทำกระดาษเย็บใส่ถุงว่า เริ่มจากการเตรียม

ป้องกันยูง

ส่วนผลิตภัณฑ์

กระดาษชานอ้อย ที่ใช้ห่ออาหารสำหรับอุ่นในเตาไมโครเวฟ ประกอบด้วยเชือชานอ้อยต่อเชือปอสาอัตราส่วน 70:30 และใช้



ผงกลูโคแมนแนนเป็นตัวเพิ่มความแข็งแรงและเป็นตัวดูดซับน้ำและน้ำมันที่ออกมาจากอาหารในขณะอุ่น การใช้สารกลูโคแมนแนนให้ประสิทธิภาพในการดูดซับน้ำมันได้ดีและมีความปลอดภัยสูง เนื่องจากกลูโคแมนแนนเป็นสารประกอบโพลีแซคคาไรด์ที่มีอยู่ในหัวบุก กลูโคแมนแนนยังใช้ในทางการแพทย์คือใช้เป็นอาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก เนื่องจากเป็น



สารประกอบของน้ำตาลเชิงซ้อนที่มีขนาดใหญ่ร่างกายย่อยไม่ได้แต่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผลการทดลองพบว่า สามารถดูดซับน้ำมันได้อยู่ในเกณฑ์ของกระดาษดูดซับน้ำมันที่จำหน่ายตามท้องตลาดและอาหารยังคงกรอบอยู่

นอกจากนี้แล้วกระดาษจากเชื้อขานอ้อยยังสามารถที่จะนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ในงานหัตถกรรมได้อีกมาก เช่น ทำดอกไม้ประดิษฐ์ กรอบรูป กระดาษเพนท์ลทรย เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่าการนำขานอ้อยที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์แล้วมาผลิตเป็นกระดาษด้วยมือแล้วนำกระดาษไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ สามารถสร้างมูลค่าให้กับวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรและเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรอีกทางหนึ่งด้วย