

สาหร่าย...พืชมหาศจรรย์ จากอาหารสู่...ผักหวาน

โดย...จุฬาพิช มณีวงศ์

คนไทยคุ้นเคยกับสาหร่ายมานานแล้ว ในแขวงของอาหารปลาดั้ง จนถึงปัจจุบันอาหารขบเคี้ยวที่มาในรูปอาหารสหัสกรั่น คนญี่ปุ่น เกาหลีซึมิเชิม นีลี ต้องมีสาหร่ายเป็นเครื่องซุรุลในเมนูอาหารสารพัดสารพัน แต่ถ้าถามว่าใครเป็นจ้าวยุทธจักรแห่งสาหร่ายล่ะก็.. งงใช่ล่ะ ขอบอก ก็ วว. หรือสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย รัฐวิสาหกิจในสังกัดของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจะล่ะจะ

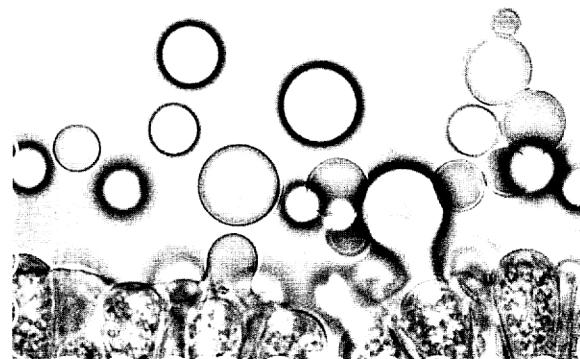
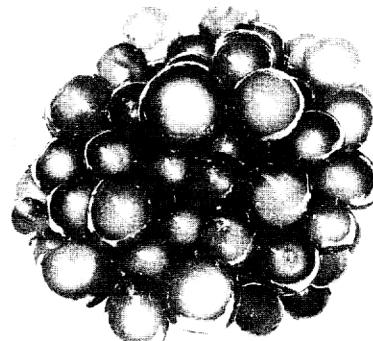
ล่าสุด ดร.วีระชัย วีระเมธีกุล รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เป็นประธานในการแถลงข่าวโชว์ความเก่งกาจวิจัยสาหร่ายครบรอบ 10 ปี ถึงความสำเร็จในการคัดเลือกสายพันธุ์สาหร่ายน้ำมันด้วยเทคนิคการย้อมสีเป็นครั้งแรกของเมืองไทย เป็นความหวังในการแสวงหาทางเลือกใหม่ของพลังงานที่นับวันจะมีคาดเดาไม่ถูกไม่ได้เป็นอย่างต่อไป

แม้มนุษย์จะใช้ประโยชน์จากสาหร่ายได้สารพัด แต่เรากลับรู้สึกสาหร่ายน้อยมาก สาหร่ายเป็นกลุ่มสิ่งมีชีวิตที่มีความหลากหลายสูง บางชนิดคล้ายสัตว์ บางชนิดคล้ายแบคทีเรีย มีคลอโรฟิลล์ สังเคราะห์แสงได้ จึงสามารถลดคาร์บอนไดออกไซด์และเพิ่มอ๊อกซิเจน ใช้ในโทรศัพท์เคลื่อนที่และการผลิตไฟฟ้า สะสมอาหารพวกแป้ง น้ำมัน และสารที่มีประโยชน์หลายอย่าง จึงนำไปใช้ประโยชน์ได้ในน้ำจีด-กร่อย-เค็ม-เสีย และมีตั้งแต่ขนาดเล็กมากมองด้วยตาเปล่าไม่เห็นไปจนถึงยาวนับ 10 เมตร

ชาวบ้านเดินดินกินข้าวแกงอย่างเราราท่านท่านทัวไปรู้จักสาหร่ายในเชือ ตะไคร้ หรือตะไคร่น้ำ หรือขี้เดด น้ำแดง หรือขี้ปลาแพ

สาหร่ายโดยเฉพาะสาหร่ายขนาดเล็ก มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง จึงมีศักยภาพในการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ได้อย่างกว้างขวาง

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ลั่นสมประสบการนวัตกรรมและพัฒนาสาหร่ายมาเป็นเวลากว่า 25 ปี จนกระทั่งมีคลังสาหร่ายขนาดใหญ่ติดอันดับ 1 ใน 3 ของเอเชีย ที่มีการเก็บรักษาสายพันธุ์ที่แยกออกจากระบบชนิดต่างๆ ของประเทศไทยกว่า 1,000 สายพันธุ์ มีผลงานเป็นรูปธรรมทั้งด้านองค์ความรู้และผลิตภัณฑ์แปรรูปหลายชนิดอันเป็นประโยชน์ต่อประเทศไทยอย่างยั่งยืน ปัจจุบัน วว. สามารถวิเคราะห์และคัดแยกสายพันธุ์ให้น้ำมันได้แล้ว 40 สายพันธุ์

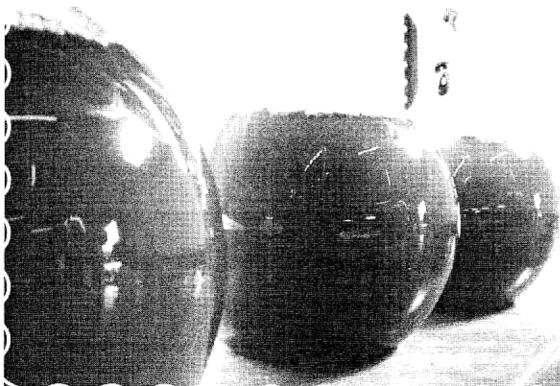


การจัดเก็บลายพันธุ์ไว้ในคลังของ วว. จะมีประโยชน์อย่างมากในแง่ของ

-การอนุรักษ์พันธุ์สາหរ່າຍນ້ຳຈີດທີ່ພບໃນປະເທດໄມ່ເຫັດອ້າງສູງພັນນີ້ ເນື່ອຈາກສິ່ງແວດລ້ອມປັຈລຸບນັ້ນຄ່ອນຂ້າງຈະເລື່ອມໂທຮມ ທຳໃໝ່ສາຫຼາຍບາງລາຍພັນນີ້ໄມ່ສາມາຮັດຍູ້ໃນສກາພອຮຽມໜາຕີໄດ້ອັກຕ່ອໄປ

-การอนุรักษ์และขันทะเบียนลายพันธุ์จะทำให้ประเทศไทยได้รับประโยชน์จากอนุลักษณ์ ว่าด้วยความหลากหลายทางชีวภาพ ต่อไปคระเข้ามาอาสาพันธุ์สากร่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต ไม่ได้ และถ้านำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ก็ต้องมีการเจรจาแบ่งปันผลประโยชน์ให้กับประเทศไทยด้วย

จากปี พ.ศ. 2538 จนถึงปัจจุบัน วว. ได้ประสบความสำเร็จในการวิจัยและพัฒนาสาหร่ายเพื่อใช้ประโยชน์ทั้งด้านการเกษตร อาหาร และพลังงาน



ด้านการเกษตร

ปุ่ยชีวภาพจากสาหร่ายสิน้ำเงินแกรมเชี่ยวในนาข้าว อัลจิ้นว
สาหร่ายสิน้ำเงินแกรมเชี่ยวบางสายพันธุ์มีความสามารถในการ
ตระกูลในโตรเจนจากอากาศแล้วเปลี่ยนเป็นเอมโนเนียและกรด
อะมิโนที่พืชสามารถดูดดึงไปใช้เป็นแหล่งในโตรเจนเพื่อการเจริญ^๑
เติบโตได้ นำไปสู่การวิจัยพัฒนาปุ่ยชีวภาพเพื่อใช้ในนาข้าว โดย
รวม ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปุ่ยชีวภาพแก่ บริษัท อัลโกเทค
จำกัด เพื่อผลิตเชิงพาณิชย์ภายใต้ชื่อการค้าอัลจิ้นว มาเป็นเวลา
15 ปีแล้ว

สามารถเพิ่มผลผลิตข้าวได้โดยเฉลี่ยร้อยละ 20-30 ลดการใช้ปุ๋ยเคมีได้ร้อยละ 25-30 เมล็ดข้าวมีคุณภาพดีขึ้น เนื่องจากมีปริมาณการตอบสนอง ไลเซ็น ที่จำเป็นเพิ่มขึ้น ช่วยพื้นฟูสภาพดินและความอุดมสมบูรณ์ของดิน กระตุ้นการเจริญเติบโตทำให้พืชต้านทานโรคได้ดี

ສາທ່າວ່າຍສືນ້າເຈີນແກມເຂົ້າວປາງສາຍພັນຊີ້ ເຊັ່ນ ສາທ່າວ່າຍສຸກລູນອສຕອຄສາມາຮັດສັງລັບສາມາດພະລິເຫັນກາໄຣດໍາໄສງົງ ຈຶ່ງນຳໄປສຸກວິຊາພັນນາແລະຄ່າຍທອດເທັນໂນໂລຢີກາຮັດສຸດປັບປຸງປຸງ ດີນຈາກສາທ່າວ່າຍທີ່ຈະໜ່ວຍໃນການພື້ນຟູແລະອນຸຮັກຍ໌ທັງພາກຕິດິນ ນຳໄປສຸກການໃຫ້ປະໂຍ້ໝ່າງຈາກ ທັງພາກຕິດິນອ່າງຍິ່ງຍືນ ວວ. ໄດ້ຄ່າຍທອດເທັນໂນໂລຢີກາຮັດສຸດປັບປຸງປຸງດີນຈາກສາທ່າວ່າຍໃຫ້ແກ່ ບໍລິຫານ ອັດໂກເທັກ ຈຳກັດ

สารปรับปรุงจินจากสาหร่ายส่งเสริมการเจริญเติบโตของพืช และการทำงานของจุลินทรีย์ในดิน รักษาความชุ่มชื้นของดิน ช่วยป้องกันการกัดเซาะผิวดินโดยน้ำ และการกัดกร่อนผิวดินโดยลม พื้นฟ洼และอนรักษ์ดิน



ด้านอาหาร

สาระน่ารู้

วะ. ได้คั่นพบว่า สาหร่ายนอสตอคเป็นสาหร่ายสิน้ำเงิน
แゲームเขียวที่มีการเจริญเติบโตแบบเป็นสาย มีเมือกหุ้มห่อ บางชนิด
ดูคล้ายก้อนเยลลี่ หลายประเทศรู้จักบริโภคสาหร่ายชนิดนี้ เช่น
โนลีเวีย เอกวาดอร์ พิจิ อินโดนีเซีย และญี่ปุ่น ภูมิปัญญาจีนถึงกับ
บันทึกว่าการบริโภคสาหร่ายนอสตอคจะช่วยป้องกันและรักษาโรค
มะเร็ง โรคเก้าต์ โรคตาบอดในเด็กกลางคืน แพลไฟไหม้น้ำร้อนลง
ตลอดจนอาการเจ็บปวดอื่นๆ ที่ญี่ปุ่นมีงานวิจัยพบว่า nonอสตอค
เริ่งลำไส้และลดระดับコレสเตอรอลในกระแสเลือด ล้วนประเทศไทย
ยังชนิดนี้ในพื้นที่ภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
อย่างมากร้อนใน และช่วยรักษาระบบประเพาะอาหารและลำไส้

วว. ได้ทำการวิจัยพัฒนาการเพาะเลี้ยงสาหร่ายนอสตอค
ให้มีลักษณะเป็นเม็ดกลมขนาดต่างๆ และถ่ายทอดเทคโนโลยีการ
เพาะเลี้ยงแก่ บริษัท สยามนโนสตอค แอนด์ ไมโครแอลจี จำกัด
เพื่อผลิตในเชิงพาณิชย์และวางแผนนำภายนอกไปทำการค้า สาหร่าย
มุกหอย ก็ มีคุณค่าอาหารสูง ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารต่างๆ ได้ทั้ง
อาหารไทย อาหารฝรั่ง และอาหารญี่ปุ่น

ด้านพลังงานทดแทน

วว. โดยการสนับสนุนของ บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) ได้ดำเนินโครงการผลิตน้ำมันจากสาหร่ายเพื่อจำหน่ายทางการค้า ประสบความสำเร็จในการใช้เทคนิคด้วยมือสื่อในร์ เรด คัดเลือกสายพันธุ์สาหร่ายที่ผลิตน้ำมันได้อย่างรวดเร็วเป็นแห่งแรกของประเทศไทย นับเป็นการวิจัยพัฒนาด้านสาหร่ายผลิตน้ำมันแบบก้าวกระโดด โดยสามารถคัดเลือกสาหร่ายสายพันธุ์ที่ผลิตเม็ดน้ำมันสูงได้รวดเร็ว เป็นจำนวนเกือบ 40 สายพันธุ์ นำไปสู่การวิจัยพัฒนาการเพาะเลี้ยง ระดับขยายเชิงพาณิชย์กลางแจ้ง เพื่อคัดเลือกสายพันธุ์ผลิตน้ำมัน สูงที่เจริญเติบโตได้ดีในสภาพแวดล้อมของประเทศไทยในขั้นต่อไป เทคนิคดังกล่าวจะส่งผลให้การวิจัยสาหร่ายผลิตน้ำมันเพื่อเป็นพลังงานทดแทนในอนาคตประสบผลสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรมได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

การศึกษาเกี่ยวกับสาหร่ายผลิตน้ำมันนิ่มมาประมาณ 100 ปีแล้ว โดยพบการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วของสาหร่าย *Botryococcus braunii* ในอสเตรเลีย และพบว่ามีผ้านำมันกลอยบนผิวน้ำ มีการทดลองแยกน้ำมันไปใช้เป็นเชื้อเพลิง และเมื่อนำสาหร่ายมาส่องดูด้วยกล้องจุลทรรศน์ ก็พบว่ามีเม็ดน้ำมันนิ่วองค์ความจุหลากหลาย

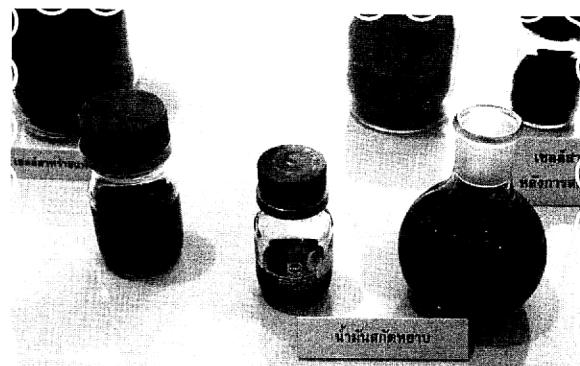
การค้นพบตั้งกล่าวทำให้นักวิจัยได้รู้ว่า สาหร่ายโตเร็วสะสมน้ำมันได้สูงมากกว่า 40,000 ชนิด จึงมีโอกาสเลือกชนิดที่ต้องการได้สูง ใช้พื้นที่น้อย และสามารถเพาะเลี้ยงในของเสียได้หลายประเภทอย่างไรก็ตามน้ำมันที่ผลิตได้ยังมีดันทุนที่สูงมาก จึงต้องทำการวิจัยพัฒนาค่าคงที่เร่งคุณและต่อไป

ประเทศไทยมีความเหมาะสมสมต่อการผลิตน้ำมันจากสาหร่าย เพราะเรามีแสงสว่างและอุณหภูมิที่เหมาะสม สาหร่ายโดยได้ตัดลอกด้วยมีคลังสาหร่ายของ วว. ที่มีสาหร่ายมากกว่า 1,000 สายพันธุ์ สามารถคัดเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมที่สุดได้

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ลงนามความร่วมมือกับกระทรวงพลังงาน วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีพลังงานทดแทน ตามแผนแม่บทพัฒนาพลังงานแห่งชาติ 15 ปี เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2554 ภายใต้ความมีระหว่าง ปตท. กับ วว. ประกอบด้วย 2 โครงการ คือ

1. วิจัยพัฒนาการผลิตน้ำมันจากสาหร่าย *Botryococcus*
 2. การคัดเลือกสายพันธุ์สาหร่ายที่เจริญเติบโตได้ในสภาพแวดล้อมอุกฤษ្សที่มีคักยภาพในภาระอิฐมวลgross

ดร.วีระชัย วีระเมธิกุล รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ กล่าวว่า ประเทศไทยประสบความสำเร็จในการใช้เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์ใน เรด เพื่อคัดเลือกสายพันธุ์สาหร่ายที่ผลิตน้ำมันได้รวดเร็วเป็นแห่งแรกของประเทศไทย โดยปัจจุบันพบว่ามีสาหร่ายสายพันธุ์ที่เหมาะสมลงตัวกับสภาพแวดล้อมของไทยแล้วกว่า 10 สายพันธุ์ และจากนี้จะนำสาหร่ายสายพันธุ์ดังกล่าวมาขยายผลในระบบการเพาะเลี้ยงกลางแจ้งต่อไป ทั้งนี้และทั้งนั้นก็เพื่อวิจัยพัฒนาไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์



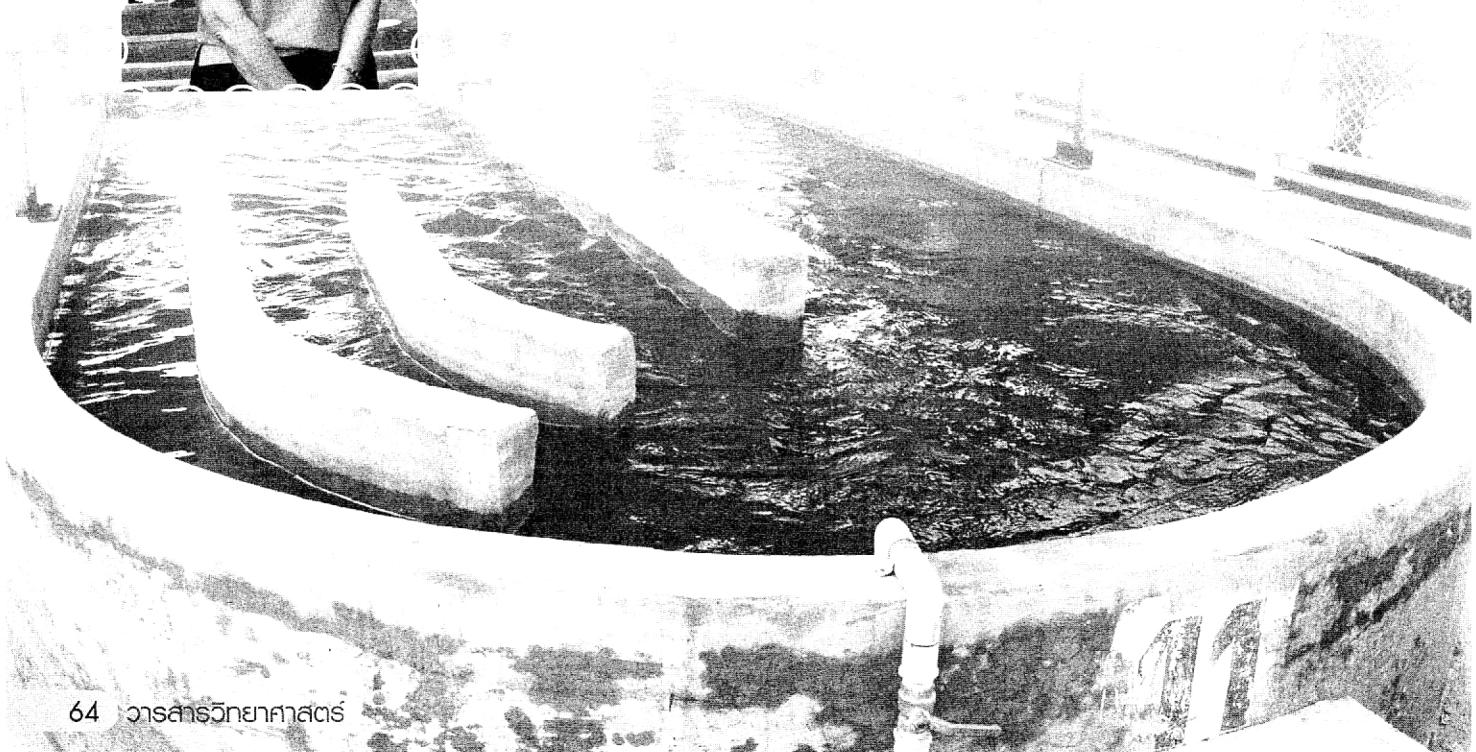
ได้จริง ส่วนปัญหาที่หลายคุณท่วงในการใช้พิชอาหารมาทำผลัจงานทดลองที่ล่องผลทำให้ราคาสินค้าเกษตร เช่น ปาล์ม มันสำปะหลัง อ้อย มีราคาสูงขึ้น ยืนยันได้ว่าการใช้สาหร่ายมาทำผลัจงานทดลองจะไม่กระทบราคาสินค้าเกษตรโดยตรง



ด้าน ดร.กันต์ กังวนานายชล นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเชื้อเพลิงทางเลือก สถาบันวิจัยและเทคโนโลยี ปตท. และผู้จัดการเครือข่ายวิจัยผลัจงานจากสาหร่ายขนาดเล็กแห่งประเทศไทย กล่าวว่า ภายหลังจาก วว. คัดเลือกสายพันธุ์ที่ผลิตน้ำมันและพัฒนาการเพาะเลี้ยงในระดับขยายเชิงพาณิชย์กลางแจ้งแล้ว ในส่วนของน้ำมันที่ได้ ปตท. จะนำไปวิเคราะห์คุณสมบัติและพัฒนาอุปกรณ์ เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ตามความเหมาะสมในการใช้งานต่อไป

ทั้งนี้ ปตท. สนับสนุนทุนวิจัยจำนวน 140 ล้านบาท ภายใต้การดำเนินงานของเครือข่ายวิจัยผลัจงานสาหร่ายขนาดเล็กแห่งประเทศไทย โดยมีระยะเวลาดำเนินงาน 7 ปี (พ.ศ. 2551-2558) มีเป้าหมายเชิงพาณิชย์เพื่อให้ดันทุนของน้ำมันสาหร่ายน้อยกว่า 150 เหวี่ยวน้ำต่อบาเรล และเป้าหมายเชิงเทคนิคให้สาหร่ายมีผลผลิตสูงกว่า 30 กรัมต่อตารางเมตรต่อวัน และมีปริมาณน้ำมันประมาณร้อยละ 40 หรือสามารถคิดเป็นผลผลิตน้ำมันสาหร่าย 6 ตันน้ำมันต่อไร่ต่อปี ไม่รวมผลิตภัณฑ์พลอยได้จำพวกโปรดีนคุณภาพสูง สารสกัดจำพวกกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย ซึ่งในเบื้องต้นมีการประเมินต้นทุนการผลิตซึ่งมวลสาหร่ายอยู่ที่ประมาณ 200 บาทต่อกิโลกรัม น้ำหนักแห้ง โดยมีปริมาณน้ำมันที่ร้อยละ 20-30 ของสาหร่ายแห้ง แต่ก็ยังคงเป็นต้นทุนการผลิตน้ำมันที่สูงอยู่

คุณเกษมศรี หอมชื่น ผู้ว่าการ วว. ชี้แจงว่า จากการที่ วว. ลั่งสมประลองการณ์วิจัยและพัฒนาด้านสาหร่ายมาเป็นเวลากว่า 25 ปี มีคลังสาหร่ายขนาดใหญ่ติดอันดับ 1 ใน 3 ของเอเชีย รองจากญี่ปุ่น และจีน มีคลังสาหร่ายเก็บรักษาสายพันธุ์แยกจากระบบนิเวศต่างๆ ของประเทศไทยกว่า 1,000 สายพันธุ์ และมีระบบการเพาะเลี้ยงสาหร่ายระดับขยายกลางแจ้งด้านแบบ ตั้งแต่ขนาด 100-10,000 ลิตร รวมทั้งมีนักวิชาการและพิมงานที่เชี่ยวชาญซึ่งมีประสบการณ์ในการวิจัยพัฒนาด้านสาหร่ายทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและภาคสนามมากกว่า 25 ปี ทำให้มีข้อได้เปรียบ



สูงด้านการคัดเลือกหาสายพันธุ์ที่เหมาะสมที่สุดในการต่อยอดงานวิจัยแขนงต่างๆ โดยมีผลงานเป็นรูปธรรมทั้งด้านองค์ความรู้และผลิตภัณฑ์ประับหลากหลายชนิด ซึ่งมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ภาคเอกชนในการนำไปผลิตในเชิงพาณิชย์อันเป็นประโยชน์ต่อประเทศชาติอย่างยั่งยืน

ผู้ว่าฯ วว. กล่าวต่อไปว่า วว. ได้ดำเนินการวิจัยและพัฒนาด้านสาหร่ายตามอนุสัญญาระหว่างประเทศต่างๆ และประสบความสำเร็จในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดได้แก่

1. อนุสัญญาว่าด้วยความหลากหลายทางชีวภาพในการเป็นที่ตั้งคลังของสาหร่ายขนาดใหญ่เพื่อการอนุรักษ์นักถั่นกำเนิดและใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน และพัฒนาสาหร่ายมุกหยกเพื่อเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

2. อนุสัญญาว่าด้วยการต่อต้านการเป็นทะเลรายโดยการพัฒนาสาหร่ายเป็นผลิตภัณฑ์การเกษตรในรูปแบบปุ๋ยชีวภาพและวัสดุปรับปรุงดิน

3. อนุสัญญาว่าด้วยการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโดยการผลิตพัลส์งานจากสาหร่ายด้วยกระบวนการผลิตโดยใช้ของเสีย ได้แก่ คาร์บอนไดออกไซด์ น้ำเสีย และผลิตภัณฑ์ร่วมเพื่อให้เกิดความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ

สำหรับขั้นตอนการดำเนินการเพาะเลี้ยงสาหร่ายจากห้องปฏิบัติการสู่ระบบเปิด จะเริ่มจากการคัดเลือกพันธุ์แล้วนำมาเพาะเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์ในห้องปฏิบัติการ ก่อนจะนำไปเพาะเลี้ยงในบ่อเพาะเลี้ยงต่อไป เมื่อขยายพันธุ์ได้แล้วยังต้องอนุบาลในห้องปฏิบัติการจนสาหร่ายเติบโตระดับหนึ่งก่อนจึงจะนำไปเพาะเลี้ยงในบ่อขนาดใหญ่ ซึ่งขณะนี้นักวิจัยของ วว. ได้คัดค้นและพัฒนาเทคนิคการเพาะเลี้ยงในบ่อเบ็ดได้สำเร็จ ซึ่งเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญมาก เพราะทำให้สามารถเพาะเลี้ยงได้ในปริมาณมาก ทำให้มีต้นทุนในการเพาะเลี้ยงต่ำ ทำให้เกิดความคุ้มค่าในการลงทุนต่อไปในอนาคต

เมื่อนำสาหร่ายลงไปเพาะเลี้ยงในระบบเปิดประมาณ 14 วัน จะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ เมื่อกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสมกับสาหร่ายแต่ละพันธุ์เพื่อให้ได้น้ำมันออกมาน้ำมันที่ได้จะส่งมอบให้ ปตท. นำไปใช้ในการวิจัยพัฒนาต่อยอดเพื่อไปใช้ทำใบโอดิเซล น้ำมันเครื่อง หรือน้ำมันหล่อลื่นต่างๆ ต่อไป

นอกจากนี้จากการวิจัยพัฒนาสาหร่ายเพื่อนำมันแล้ว วว. ยังจะนำสาหร่ายมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมทั้งสาหรับคนและสัตว์ และใช้ในการผลิตยา หรือเครื่องสำอางต่อไปในอนาคตอีกด้วย โดยขณะนี้ค้นพบว่า สาหร่ายบางชนิดมีสารโอมาก้า 3 มีโปรตีน มีพิกเมนท์ มีคลอรอฟิลล์ และไซโคโนนิน เหมาะสำหรับทำอาหารเสริม ซึ่งจะยังช่วยเพิ่มนูลค่าให้กับสาหร่ายอย่างมาก

