

ประจวบวิชัย

สับปะรดพันธุ์ใหม่

สามารถเก็บไว้ได้ 30 วัน

- นานที่สุดในโลก

ประจวบศิริจันทร์ - นายพิระ สุกิจปณินิจ นายท อ.ไกร อ.สามร้อยยอด เปิดเผยว่า โอกาสครบรอบ 100 ปี สับปะรดประจวบศิริจันทร์ ตนได้เตรียมผลสับปะรดพันธุ์เหลืองสามร้อยยอดที่ผ่านการจดสิทธิบัตร และใช้ทุนส่วนตัวกว่า 3 ล้านบาท เพื่อพัฒนาสายพันธุ์ โดยสับปะรดชนิดนี้มีความพิเศษต่างจากพันธุ์ปัตตาเวียดั้งเดิม เนื่องจากผู้บริโภคสามารถเก็บผลสับปะรดไว้ในอุณหภูมิปกติได้นานกว่า 30 วัน โดยที่รสชาติและความหอมไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งถือเป็นสถิติโลกในการเก็บผลผลิตทางการเกษตรที่ยังสดไว้ได้นานที่สุด โดยจะเป็นผลดีกับการส่งออกไม่สดออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ ซึ่งปกติผลสับปะรดทุกหลังเก็บเกี่ยวจะเก็บได้ไม่เกิน 7 วัน ประกอบกับลักษณะของสับปะรดพันธุ์เหลืองสามร้อยยอดที่เป็นทรงกระบอก ทำให้ผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นสับปะรดกระป๋องได้โดยไม่ต้องแกะตา ส่งผลให้โรงงานประหยัค่าใช้จ่ายแรงงานในการจิกตาและได้เนื้อสับปะรดเกรดดี แต่ขณะนี้ยังไม่มีการจำหน่ายต้นพันธุ์ของสับปะรดเหลืองสามร้อยยอด เนื่องจากต้องการพัฒนาสับปะรดสายพันธุ์ใหม่เพิ่มในแปลงทดลองก่อน

นายวิระ ศรีวัฒนตระกูล ผอ.ประจวบศิริจันทร์ กล่าวว่า สำหรับการจัดงาน 100 ปี สับปะรดไทย ที่หนึ่งในโลก จะมีขึ้นระหว่างวันที่ 30 ก.ย.-8 ต.ค.นี้ ที่สนามกรมทหารราบที่ 153 เพื่อรำลึกถึงความสำคัญของสับปะรดประจวบศิริจันทร์ ที่ให้ผลผลิตทางการเกษตรและสร้างรายได้เข้าจังหวัดจำนวนมาก รวมทั้ง จ.ประจวบศิริจันทร์ยังปลูกสับปะรดได้ผลผลิตประมาณ 18 ล้านตันต่อปี ทำให้สามารถส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศได้มากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งของประเทศไทย ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว และครบรอบ 100 ปี การปลูกสับปะรดในประจวบศิริจันทร์จึงมีการจัดงานดังกล่าวขึ้น

นายวิระกล่าวอีกว่า สำหรับกิจกรรมสำคัญในงานจะมีการเจรจาการค้ากับประเทศรัสเซีย และเทรดเดอร์ ผู้นำเข้า-ส่งออก กว่า 20 ราย โดยกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ จะมีการจัดสัมมนาวิชาการเกี่ยวกับสับปะรด ทั้งเรื่องการแปรรูป การเพิ่มผลผลิตต่อไร่ สับปะรดราคาเดียว สับปะรดที่โรงงานต้องการ และการลดกรดในแตรตารตกค้าง รวมทั้งมีนิทรรศการกระบวนการผลิตสับปะรด