



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองการเจ้าหน้าที่ กลุ่มสรรหาและบรรจุแต่งตั้ง โทร./โทรสาร ๐ ๒๕๗๙ ๘๔๑๓
ที่ กษ ๐๙๐๒/ ว ๙๘๒ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือก

เรียน ลนก./พอ.กง/สถาบัน/สำนัก/ศทส./สวพ. ๑ - ๘/สชช./กตน./กพร./สนก./กปร./กภย./กม. และ กศก.

กศก. ส่งเรื่องของนายพงศกร สรรค์วิทยาภูล ตำแหน่งนักวิชาการเกษตรชำนาญการ (ตล.๑๑๑) กลุ่มวิจัยพัฒนาการตรวจสอบพืชและจุลินทรีย์ดัดแปลงพืชกรรม สาขาวิชาเรือนกระจกสำหรับภาคเกษตร กศก.) ขอเข้ารับการประเมินบุคคลเพื่อประเมินผลงานให้ดำรงตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ตำแหน่งเลขที่และส่วนราชการเดิม ซึ่งกรมฯ ได้เห็นชอบการประเมินบุคคลแล้ว เมื่อวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ขอประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือก ชื่อผลงาน พร้อมค่าโครงผลงาน และสัดส่วนของผลงาน โดยสามารถดูค่าโครงผลงาน (บทคัดย่อ) และสัดส่วนของผลงานได้จาก Website ของ กกจ. และหากประสงค์ จะทักทวงโปรดแจ้งที่ กกจ. ภายในเวลา ๓๐ วัน นับแต่วันประกาศ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นายปรีชญา วงศ์)
ผู้อำนวยการกองการเจ้าหน้าที่

เอกสารหมายเลข ๓

แบบเสนอเค้าโครงผลงานและข้อเสนอแนวคิดที่เสนอเพื่อขอรับการประเมิน

๑. ผลงาน จำนวนไม่เกิน ๓ เรื่อง (โดยเรียงลำดับความดีเด่นหรือความสำคัญ)

ผลงานลำดับที่ ๑

เรื่อง การศึกษาลักษณะทางพันธุกรรมและการจำแนกดีเอ็นเอของพืชผักสมุนไพรไทยที่มีศักยภาพคุณค่าเชิงรสชาติแท้ เพื่อจัดทำระบบตรวจสอบย้อนกลับและรักษามาตรฐานคุณภาพเชิงรัฐติแท้

ทะเบียนวิจัยเลขที่ รหัส NRIIS วช. ๖๗๑๖๐๘

ระยะเวลาดำเนินการ (เดือน ปี พ.ศ. ที่ดำเนินการ) ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง มิถุนายน ๒๕๖๑

สัดส่วนของผลงาน

รายชื่อ/ตำแหน่ง/สังกัด ผู้ขอประเมิน/ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน (ถ้ามี)	สัดส่วนของ ผลงาน	รับผิดชอบใน ฐานะ
นายพงศกร สรรค์วิทยาภูต นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กลุ่มวิจัยพัฒนาการตรวจสอบพืชและจุลินทรีย์ตัวแปรพันธุกรรม สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ (ปฏิบัติงานที่ กลุ่มวิจัยก้าว เรื่องประกอบสำหรับภาคการเกษตร กองวิจัยพัฒนาพืชเศรษฐกิจ ใหม่และการจัดการก้าวเรื่องประกอบสำหรับภาคเกษตร)	๗๕%	หัวหน้าการ ทดลอง
นางชนิษฐา วงศ์วัฒนารัตน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอนุรักษ์พันธุกรรม สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ	๑๕%	ผู้ร่วมการทดลอง
นางสาวณัฐมน แก้วนุช นักวิชาการโรคพืชปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยโรคพืช สำนักวิจัยพัฒนาการอารักษาพืช	๑๐%	ผู้ร่วมการทดลอง

เค้าโครงผลงาน (บทคัดย่อ)

การทดลองนี้เป็นการทดลองใน โครงการวิจัยพัฒนามาตรฐานการผลิตเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับและผลิตภัณฑ์คงรัฐติแท้จากความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษาคุณค่าเชิงรัฐติแท้ แก่ธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก ซึ่งเป็นการศึกษา Transcriptome analysis เพื่อศึกษาการแสดงออกของยีน และตำแหน่ง SNPs บนยีนในพืชสมุนไพรคุณภาพสูง ๕ ชนิด จาก ๕ แหล่งสำคัญที่มีการปลูกมาเป็นระยะเวลานานจนเป็นพืชประจำถิ่นและมีลักษณะเด่นเฉพาะตัว มีคุณภาพสูงและมีการควบคุมมาตรฐานการปลูกด้วย GAP สมุนไพรเหล่านี้เป็นสมุนไพรที่นิยมใช้บริโภคในครัวเรือน และสามารถส่งออกไปต่างประเทศได้ในราคาสูง มีศักยภาพเป็นพืชเศรษฐกิจใหม่ คือ กระเทียมศรีสะเกษ ((AS-๑) ตำบลละทาย อำเภอแก้งกันทราย จังหวัดศรีสะเกษ พริกไทยซีล่อนจันทบุรี ((PN-๑) อำเภอนาสาย อาม จังหวัดจันทบุรี) กะเพราขาวนครปฐม ((OT-๑) อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม) และพริกชี้ฟูสวนจันทบุรี ((CF-๑) ตำบลตากพรหม อำเภอชลุง จังหวัดจันทบุรี) จากการทดลองศึกษาตำแหน่งและเครื่องหมายโมเลกุล SNPs ที่เฉพาะเจาะจงต่อสายพันธุ์พืชในห้องถันนั้นๆ พบว่า ตำแหน่ง SNPs ของพืชแต่ละสายพันธุ์อยู่บนยีนและตรวจพบความแตกต่างได้やすくเพราะยีนเดียวกันในพืชพันธุ์เดียวกันมีการอนุรักษ์ลักษณะทางพันธุกรรมไว้ต่างจากส่วนอื่นๆ ของจีโนมที่มีการกลายพันธุ์สูงกว่าทำให้ได้ตำแหน่ง SNPs ที่แตกต่างกันจากสองสายพันธุ์ซึ่งได้จากการ RNA-seq มีปริมาณน้อยและตรวจพบยาก

แต่ในการทดลองนี้สามารถตรวจพบได้ถึง ๑๐ ตำแหน่งใน ๑๐,๐๐๐ ตำแหน่งคิดเป็นอัตราส่วน ๑ ใน ๕,๐๐๐ ซึ่งในการวิเคราะห์ข้อมูลหัสพันธุกรรมที่ได้นั้น ต้องวิเคราะห์ซ้ำอีกรอบด้วยการถอดรหัสพันธุกรรมโดยวิธี Sanger เพื่อให้เกิดความชัดเจนในส่วนของตำแหน่ง SNPs ที่ได้ เทียบกับจีโนมสมุนไพรนั้น ทั้งนี้ตำแหน่ง SNPs ที่ค้นพบนั้นสามารถนำมาออกแบบเป็น เครื่องหมายโมเลกุล SNPs ได้และมีความจำเจาะจงมาก โดยเฉพาะหอมแดง กระเพราและพริกขี้หนู สามารถตรวจพบตำแหน่ง SNPs ที่มีความแตกต่างกันได้จำนวน เยอะกว่า กระเทียม และพริกไทยดำ จากการทดลองสามารถออกแบบเครื่องหมายโมเลกุล SNPs เพื่อใช้ จำแนก หอมแดงศรีสะเกษ ((AA๑) ตำบลลักษย อําเภอกันทรารมย์) สามารถออกแบบเครื่องหมายโมเลกุล ตรวจสอบ SNPs ได้ ๓๙ คู่ ไพรเมอร์ และออกแบบเครื่องหมายโมเลกุล SNPs ได้ ๓ คู่ ไพรเมอร์ คือ ๑๒๖.๖Sp_๔_F ๒๑๖.๔Sp_๓_F และ ๒๑๖.๔Sp_๔_F กับ CL๑๒๖.๖Sp_R Amplicon ๑๗๖ bp ๑๔๖ bp ซึ่งสามารถใช้ตรวจจำแนกหอมแดงสายพันธุ์ไทยและพันธุ์ต่างประเทศได้ ในส่วนของ พริกขี้หนูสวน จันทบุรี ((CF๑) ตำบลตากพรอม อําเภอคลุง จังหวัดจันทบุรี) สามารถออกแบบเครื่องหมายโมเลกุลตรวจสอบ SNPs ได้ ๒๐ คู่ ไพรเมอร์ และออกแบบเครื่องหมายโมเลกุล SNPs ได้ ๒ คู่ ไพรเมอร์ คือ CF_๖_F กับ CF_๖_R และ CF_๑_F กับ CF_๑_R Amplicon ๕๐๐ bp ซึ่งสามารถใช้ตรวจจำแนกพริกขี้หนูสายพันธุ์ไทย และพันธุ์ต่างประเทศได้ สำหรับกะเพราขาวนครปฐม ((OT๑) อําเภอเมือง จังหวัดนครปฐม) สามารถ ออกแบบเครื่องหมายโมเลกุลตรวจสอบ SNPs ได้ ๓๐ คู่ ไพรเมอร์ และออกแบบเครื่องหมายโมเลกุล SNPs ได้ ๒ คู่ ไพรเมอร์ คือ Ot_{๑๐๓๗๒.๗}_F/Ot_{๑๐๓๗๒.๗}_R และ Ot_{๑๕๗๖.๒}_F/Ot_{๑๕๗๖.๒}_R Amplicon ๒๕๑ bp ๔๐๐ bp และ ๑,๗๐๐ bp ซึ่งสามารถใช้ตรวจจำแนกกระเพราสายพันธุ์ไทยและพันธุ์ ต่างประเทศได้ ในส่วนของ กระเทียม และพริกไทยดำ ให้ข้อมูล SNPs และการแสดงออกของยีนที่แตกต่าง กันระหว่างพันธุ์ไทยและพันธุ์ต่างประเทศ สามารถนำข้อมูล SNPs ที่ได้ไปศึกษาเจาะลึกในลักษณะของสาย พันธุ์สมุนไพร เช่นการผลิตสารสำคัญและยีนที่เกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์สารสำคัญ โดยวิธี Genome Wide Association ร่วมกับ QTLs ซึ่งจะช่วยให้นักวิจัยไทยมีฐานข้อมูลทางพันธุกรรมในการปรับปรุงพันธุ์หรือแก้ไข ยีนพีชผักสมุนไพรได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้เครื่องหมายโมเลกุลที่ได้จะช่วยส่งเสริมพัฒนากระบวนการ ตรวจสอบย้อนกลับและการประเมินหรือการลักษณะน้ำเข้าสินค้าเกษตรพืดกฎหมายจากต่างประเทศ รวมถึง เพิ่มมูลค่าพืช GI ให้เป็นพืชเศรษฐกิจใหม่ส่งออกได้

ผลงานลำดับที่ ๒

เรื่อง การวิจัยพัฒนาการตรวจ GM Construct specific เพื่อจำแนกมลออกดัดแปลงพันธุกรรม
ทะเบียนวิจัยเลขที่ ๐๓-๐๙-๕๙-๐๑-๐๐-๐๓-๖๐

ระยะเวลาดำเนินการ (เดือน ปี พ.ศ. ที่ดำเนินการ) ตุลาคม ๒๕๕๘ ถึง มิถุนายน ๒๕๖๑

สัดส่วนของผลงาน

รายชื่อ/ตำแหน่ง/สังกัด ผู้ขอประเมิน/ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน (ถ้ามี)	สัดส่วนของ ผลงาน	รับผิดชอบใน ฐานะ
นายพงศกร สรรค์วิทยากุล นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กลุ่มวิจัยพัฒนาการตรวจสอบพืชและจุลินทรีย์ดัดแปลงพันธุกรรม สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ (ปฏิบัติงานที่ กลุ่มวิจัยก้าวเรื่อง กระจาดสำหรับภาคการเกษตร กองวิจัยพัฒนาพืชเศรษฐกิจใหม่และ การจัดการก้าวเรื่องกระจาดสำหรับภาคเกษตร)	๘๐%	หัวหน้าการ ทดลอง
นางชนิษฐา วงศ์วัฒนารัตน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอนุรักษ์พันธุกรรม สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ	๑๐%	ผู้ร่วมการทดลอง
นายธีระ ชูแก้ว นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กลุ่มวิจัย ศูนย์วิจัยปาล์มน้ำมันสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดลองพลังงาน	๑๐%	ผู้ร่วมการทดลอง

เต้าโครงผลงาน (บทคัดย่อ)

นับตั้งแต่ปี ๒๕๕๕ เป็นต้นมา มะลอกออกผลสดส่งออกของไทยสู่สหภาพยุโรปได้รับการแจ้งเตือนว่ามีการปนเปื้อนของยีนดัดแปลงพันธุกรรมที่ไม่ได้รับอนุญาตหลายครั้งและมีการตรวจพบการปนเปื้อนในประเทศไทย นำเข้ามายังประเทศไทยซึ่งเข้มงวดในเรื่องการปนเปื้อนของยีนดัดแปลงพันธุกรรมในผลิตภัณฑ์อาหารหรือเกษตร เช่น ในประเทศไทยปัจจุบัน เป็นผลให้คณะกรรมการติดตามของ FVO จากสหภาพยุโรปเดินทางมาตรวจสอบประเมินปัญหาการปนเปื้อนของมะลอกดัดแปลงพันธุกรรมเพื่อพิจารณารับการนำเข้ามะลอกออกผลสดจากประเทศไทย หากสินค้ามีการปนเปื้อนจะถูกตีกลับหรือทำลายและไม่สามารถเข้าทางชายได้ ในปัจจุบันยังไม่มีข้อมูลลักษณะทางพันธุกรรมที่ชัดเจนและวิธีการตรวจวิเคราะห์มะลอกดัดแปลงพันธุกรรมที่ตรวจพบปนเปื้อนใน การส่งออกที่ดำเนินการทดสอบความใช้ได้แล้ว โดยเป็นการตรวจวิเคราะห์แบบ Screening test เท่านั้น งานวิจัยนี้จึงเป็นการพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์แบบ Construct specific และทดสอบความใช้ได้ทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ เพื่อตรวจวิเคราะห์โครงสร้างทางพันธุกรรมที่จำเพาะเจาะจงกับยีนดัดแปลงพันธุกรรมที่ไม่ได้รับอนุญาตและตรวจพบการปนเปื้อน โดยสามารถออกแบบ Probe ที่จับกับตำแหน่ง Promoter CaMV ๓๕S รวมถึง Probe ที่จับแบบจำเพาะเจาะจงกับยีนของ Coat Protein Virus เมื่อทดสอบความใช้ได้แล้วพบว่ามีค่า LOD ของ Construct specific ๓๕S-CM2-NOS detection method ใน การตรวจหาการปนเปื้อนจีโนม GM มะลอก Construct PRSV-Chiangmai ๒ อูจูที่ ๑๐ copies/μl (๕๐ copies) หรือ ๐.๐๑% การทดสอบความสัมพันธ์เชิงเส้น (Linearity) ของวิธีการตรวจวิเคราะห์พบว่า ค่าความชันของสมการเชิงเส้นมีค่า ≥ -3.6 และ ≤ -3.1 และค่า R² ≥ 0.88 เป็นไปตามหลักสมการเชิงเส้น และสามารถทดสอบเชิงปริมาณได้โดยมีค่า % Bias ที่ ๙.๙๔% วิธีการทดสอบ Construct specific ๓๕S-CM2-NOS จะช่วยยกระดับการตรวจวิเคราะห์มะลอกดัดแปลงพันธุกรรมในห้องปฏิบัติการและช่วยป้องกันการปนเปื้อน มะลอกดัดแปลงพันธุกรรมในการส่งออกและการปลูกภายในประเทศไทยได้

๒. ข้อเสนอแนวคิด จำนวน ๑ เรื่อง

เรื่อง การพัฒนาฐานข้อมูลพีชสมุนไพรและพืชเศรษฐกิจใหม่จากข้อมูลพันธุกรรมและการใช้เครื่องหมายโมเลกุลในการปรับปรุงพันธุ์ ตรวจสอบย้อนกลับและเพิ่มมูลค่า

๓. ชื่อผลงานเผยแพร่

๓.๑ “คงสชาติแท้ ๔ สมุนไพรอบแห้ง ยกระดับมาตรฐานครัวไทย” เผยแพร่: ๑๑ ก.ย. ๒๕๖๒ ๑๒:๕๙ โดย: ผู้จัดการออนไลน์ (<https://mgronline.com/science/detail/๙๙๒๐๐๐๐๐๘๗๗๐>)

๓.๒ “วช. ลงนามร่วม ๓ บริษัทผลักดันนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก” เผยแพร่: ๒๘ มิ.ย. ๒๕๖๒ ๑๙:๕๙ โดย: ผู้จัดการออนไลน์ (<https://mgronline.com/science/detail/๙๙๒๐๐๐๐๐๖๗๗๔>)

๓.๓ รายงานผลการศึกษาวิจัยในงาน “การสัมมนาเผยแพร่ผลงานวิจัยภายใต้งานครัวไทยสู่ตลาดโลก” โดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) วันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๒ ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ เชียงใหม่พลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร

๓.๔ “วช. ยกระดับผลงานวิจัย นำธุรกิจอาหารไทยสู่มาตรฐานโลก สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) จับมือบริษัท เค เอส อินเตอร์เทรด (๒๐๑๘) จำกัด ผลักดันผลงานวิจัยภายใต้แผนงานวิจัยครัวไทยสู่ตลาดโลก” เผยแพร่: ๑๑ กันยายน ๒๕๖๒ โดย phototechthailand (<http://www.phototechthailand.com/articles/๑๑๑๕>)

๓.๕ “วช. ยกระดับผลงานวิจัย นำธุรกิจอาหารไทยสู่มาตรฐานโลก” เผยแพร่: ๑๑ กันยายน ๒๕๖๒ โดย สำนักข่าวความมั่นคง (<http://www.xn--๒๒ceam๒๔ca๒da๒bob๒fa๒ckd๒๒๖bi๒tq.com/?p=๑๙๙๗๗>)

๓.๖ “สำนักงานการวิจัยแห่งชาติขับเคลื่อนโครงการวิจัย ครัวไทยสู่ตลาดโลก อย่างต่อเนื่อง” เผยแพร่: ๓๐ ก.ค. ๒๕๖๒ โดย ผู้สื่อข่าว: สวิตตตา ธนาวัฒน์ ผู้เรียบเรียง: สำนักข่าว กรมประชาสัมพันธ์ (https://thainews.prd.go.th/th/news/print_news/TCATG๑๙๒๙๒๔๑๔๑)

๓.๗ “วช. ลงนามร่วม ๓ บริษัทผลักดันนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก นำร่องนวัตกรรมอาหาร” เพื่อต้นการส่งออกของไทยให้เพิ่มมากขึ้น เผยแพร่: ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ โดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) (<https://www.nrct.go.th/news>)

๓.๘ “วช. ยกระดับผลงานวิจัย นำธุรกิจอาหารไทยสู่มาตรฐานโลก” เผยแพร่: ๑๑ กันยายน ๒๕๖๒ โดย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) (<https://www.nrct.go.th/news...>)

๓.๙ “วช. ลงนามร่วม ๓ บริษัทผลักดันนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก” เผยแพร่: ๑ ก.ค. ๒๕๖๒ โดย: กองหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (<https://lib.dss.go.th/bsti/index.php/en/accordion-๑/๔๗๑-๓-๙>)

๔. ชื่อเอกสารวิชาการ

การพัฒนาฐานข้อมูลพีชสมุนไพรและพืชเศรษฐกิจใหม่จากข้อมูลพันธุกรรมและการใช้เครื่องหมายโมเลกุลในการปรับปรุงพันธุ์ ตรวจสอบย้อนกลับและเพิ่มมูลค่า

แบบการเสนอข้อเสนอแนะคิดการพัฒนาหรือปรับปรุงงาน

ชื่อผู้ขอประเมิน นายพงศกร สรรค์วิทยาภูมิ ตำแหน่งนักวิชาการเกษตรชำนาญการ (ตำแหน่งเลขที่ ๑๑๑)

สังกัด กลุ่มวิจัยพัฒนาการตรวจสอบพืชและจุลินทรีย์ด้วยเครื่องมือทางเคมีและภาพ

ขอประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งนักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ (ตำแหน่งเลขที่ ๑๑๙)

สังกัด กลุ่มวิจัยพัฒนาการตรวจสอบพืชและจุลินทรีย์ด้วยเครื่องมือทางเคมีและภาพ

๑. เรื่อง การพัฒนาฐานข้อมูลพืชสมุนไพรและพืชเศรษฐกิจใหม่จากข้อมูลพันธุกรรมและการใช้เครื่องหมายโมเลกุลในการปรับปรุงพันธุ์ ตรวจสอบย้อนกลับและเพิ่มมูลค่า

๒. หลักการและเหตุผล

อาหารไทยมีชื่อเสียงเป็นที่นิยมทั่วโลกและมีเอกลักษณ์โดดเด่น เพราะผลิตจากสมุนไพรท้องถิ่นที่มีความแตกต่างหลากหลายในราชธานี กลิ่น สีสัน รูปลักษณะ และคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ซึ่งมีผลดีต่อสุขภาพทำให้กระแสความต้องการของผู้บริโภคทั่วโลกมีความตื่นตัวให้ความสนใจอาหารกลุ่มนี้สูงขึ้น โดยมีการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันให้มีผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งรวมทั้งอาหารไทยที่คนต่างชาติหันมาให้ความสนใจและนิยมบริโภคเพิ่มมากยิ่งขึ้นแต่ทั้งนี้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศยังประสบปัญหาตัดต่อบริษัทฯ แห่งชาติและภายนอกต่างหาก แต่ถึงแม้ว่าประเทศไทยจะเป็นผู้ผลิตผักสมุนไพรรายใหญ่ ประเทศไทยก็ยังมีคู่แข่งทางการค้าที่สำคัญ คือจีนและเวียดนาม อีกทั้งการเจรจาการค้าเสรี ไม่ว่าจะเป็น WTO หรือ FTA ทั้งกับประเทศไทย สหภาพยุโรป (EU) หรือสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีมาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่กำลังจะถูกบังคับใช้ ในหัวข้อนี้ของข้อบังคับของกลุ่มประเทศดังกล่าวได้ระบุไว้ว่า สินค้าเกษตรที่นำเข้าต้องสามารถสืบค้น หรือตรวจสอบย้อนกลับได้ ดังนั้นหากเราต้องการส่งออกผักและสมุนไพรสดเพื่อขายในตลาดต่างประเทศ จำเป็นต้องมีการเตรียมระบบในการตรวจสอบรับรอง กระบวนการผลิตในระดับเกษตรกร และกระบวนการรักษาคุณภาพที่ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของประเทศต่างๆ และต้องปฏิบัติตามมาตรการที่ผู้ซื้อต้องการได้ เพราะนอกจากจะทำให้มูลค่าการส่งออกผักสมุนไพรสดเพิ่มสูงขึ้นแล้ว ยังทำให้ผู้บริโภคเชื่อถือได้ว่า ผักสมุนไพรสดเหล่านี้ปลอดภัย และยังทำให้มูลค่าการนำเข้าผักสมุนไพรสดสูงขึ้นอีกด้วย โดยเฉพาะการรักษามาตรฐานคุณค่าเชิงรชาติแห่งของพืชผักสมุนไพรไทยในการประกอบอาหารไทย และพืชผักสมุนไพรที่มีคุณลักษณะเฉพาะบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่สามารถเพิ่มมูลค่า มีคุณภาพ และสร้างชื่อเสียง ซึ่งจำเป็นต้องมีวิธีการตรวจสอบวัตถุดิบแหล่งที่มาของสายพันธุ์และพันธุกรรมได้อย่างถูกต้องแม่นยำ

๓. บทวิเคราะห์/แนวความคิด/ข้อเสนอ และข้อจำกัดที่อาจเกิดขึ้นและแนวทางแก้ไข

การส่งเสริมศักยภาพในการส่งออกหรือการขยายตัวตลาดสินค้าเกษตร เพื่อให้เป็นพืชเศรษฐกิจใหม่ สินค้าอาหารของไทยในตลาดโลกควรมีการพัฒนาจากเดิมที่มีการมุ่งเน้นให้มีการส่งออกวัตถุดิบทาทางการเกษตร หรืออาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์เกษตรปัจจุบันและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปให้เป็นสินค้าส่งออกเพียงอย่างเดียวมาเพิ่มความสนใจความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทั้งรูปแบบสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปให้มากยิ่งขึ้นเนื่องจากอาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสูงทั้งในรูปแบบของการบริโภครูปลักษณ์เฉพาะตัวและรวมทั้งรชาติของอาหารไทย

ปัจจุบันนี้ปัญหาการผลิตเครื่องเทศจากผักสมุนไพรของไทยที่มีปริมาณไม่เพียงพอ กับความต้องการของตลาดประกอบกับการได้รับความนิยมในต่างประเทศ ส่งผลให้ประเทศไทยเพื่อนบ้านเริ่มน้ำพันธุ์เครื่องเทศสมุนไพรของไทยไปปลูกเองทั้งแบบลักษณะและถูกกฎหมาย เช่น ประเทศไทยปัจจุบัน เมนูผัดกะเพรากำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก แต่การใช้กะเพราอบแห้งที่นำเข้าจากไทยนั้นยังไม่ให้คุณลักษณะตามแบบต้นฉบับนัก กล่าวคือ ในเมืองไทยและให้กลิ่นรสไม่จัดจ้านเท่าของสด จึงพบว่ามีกะเพราปลูกกันที่เมืองชีบะ และที่โอกินาวา นอกจากรากน้ำที่การนำเข้าผักสมุนไพรจากประเทศไทยเพื่อนบ้านของไทย เช่น กระเทียมจากประเทศไทย พริกแห้งจากประเทศไทยในโคนีเซียและจีน หอมแรงจากประเทศไทยเดียว เป็นต้น เนื่องจากผลผลิตมีขนาดใหญ่ มีปริมาณมาก และราคาถูกกว่าของประเทศไทย ซึ่งกำลังเป็นอุปสรรคกับด้านเศรษฐกิจของการค้าเครื่องเทศของไทยด้วย

ดังนั้นแนวทางที่จะช่วยให้พืชผักสมุนไพรของไทยเป็นที่โดดเด่นและคงรสชาติแท้ในการประกอบอาหารไทยนั้นจำเป็นจะต้องคงเอกลักษณ์กลิ่นและรสชาติไว้ให้ได้มากที่สุด อย่างไรก็ตามพบว่าในการนำสมุนไพรเครื่องเทศมาพัฒนาโดยเฉพาะในลักษณะรูปแบบของเครื่องเทศพร้อมปูรุ่ง ทั้งจากวิธีการทำแห้งแบบต่างๆ ยังขาดการศึกษาเหล่านี้มาทางพันธุกรรม ร่วมกับการศึกษาในเชิงประสานสัมผัสโดยเฉพาะด้านกลิ่นรส หรือการพัฒนาซอสเครื่องเทศนั้นก็ยังไม่มีการศึกษามาก่อน ศึกษาการผลิตเครื่องเทศพร้อมปูรุ่งต้นแบบที่ยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของกลิ่นรส และรสชาติแท้ของเครื่องเทศไทย ร่วมกับการจัดทำฐานข้อมูลทางพันธุกรรม และเครื่องหมายโมเลกุลเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ที่เสริมคุณค่ากับคุณลักษณะที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ช่วยพัฒนาการนำเครื่องเทศไทยไปใช้ให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้น และมีความสามารถในการแข่งขัน กับตลาดประเทศไทยแข่งได้

มองเผื่อ กระเทียม กระเพรา พริกขี้หนูสวน และพริกไทย เป็นพืชผักและสมุนไพรที่ถูกเลือกมาเพื่อศึกษาการในงานนี้ เพราะนอกจากจะเป็นพืชที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจของประเทศไทยแล้ว ยังมีเหตุผลสำคัญอีก ๒ ประการ คือ ๑) เป็นส่วนประกอบหลักที่สำคัญของอาหารไทยที่ใช้บริโภคทั้งในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ทั้งในรูปแบบผลผลิตสดและการแปรรูปเป็นเครื่องแกงหรือน้ำพริกแกงสำเร็จรูป ซึ่งกลิ่นและรสจากพืชผักและสมุนไพรเหล่านี้ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของไทย เพราะนอกจากจะช่วยเพิ่มรสชาติและสีสันให้แก่อาหารแล้ว ยังช่วยกลบกับกลิ่นของเนื้อสัตว์ ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ากินยิ่งขึ้น ที่สำคัญมีสรรพคุณให้ antimicrobial และ anti-oxidant ต่อต้านอนุมูลอิสระ รวมถึงสรรพคุณทางยาอีกด้วย และ ๒) มีแหล่งต้นน้ำจันถึงปลายน้ำที่ใหญ่และสามารถทำการตรวจสอบย้อนกลับได้คุ้มค่าและนำมาใช้ประโยชน์ในการวางแผนดำเนินงานในขั้นตอนต่อไปได้

อนึ่งในปัจจุบันประเทศไทยนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร เริ่มที่จะให้ความสำคัญแหล่งกำเนิดสินค้า และกระบวนการผลิตอาหารโดยอ้างเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภคในประเทศไทย แทนนำเรื่องปัญหาอื่นๆ เข้ามาเป็นเงื่อนไขในการนำเข้าสินค้า เช่น การทำลายทรัพยากรธรรมชาติ และการลักลอบนำเข้าสินค้าเกษตร ผิดกฎหมาย เป็นต้น ดังที่ได้ประสบมาแล้วกับสินค้าประมง IUP. ซึ่งถูก EU บังคับให้จัดทำระบบตรวจสอบย้อนหลัง (Traceability) ของสินค้าประมง ตั้งแต่แหล่งจับจนถึงโรงงานและการส่งออก และเป็นที่คาดหวังว่า มาตรการเข่นนี้อาจถูกใช้กับสินค้าเกษตรและอาหารอื่นๆ ในไม่ช้านี้ ทั้งนี้หลายประเทศผู้นำเข้าและผู้ผลิตของไทยเองก็เริ่มทำระบบ QR Code เพื่อเป็นการรับประกันคุณภาพสินค้าบ้างแล้วโดยเฉพาะอย่างยิ่งพืชสวน เพื่อให้ผักสมุนไพรไทยมีคุณภาพและมีระบบการผลิตที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและมาตรฐานคุณภาพ ที่สำคัญคือ ผู้ผลิตต้องใช้เอกสารลักษณ์ทางพันธุกรรมเข้ามาร่วมด้วย อีกทั้งเป็นการรักษามาตรฐานเชิงรชาติแห่งของอาหารไทยโดยใช้วัตถุดิบจากแหล่งกำเนิดที่มีการควบคุมคุณภาพ ซึ่งจำเป็นต้องจัดทำการศึกษาการผลิตสินค้าดังกล่าว ทั้งห่วงโซ่อุปทาน (Supply chain) รวมถึงการศึกษาระดับพันธุกรรมของสมุนไพรแต่ละชนิด เพื่อการออกแบบระบบตรวจสอบย้อนกลับซึ่งช่วยระบุแหล่งที่มาการผลิตแบบยั่งยืน ควรบอนต์ และการจัดทำฐานข้อมูลเป็นการประกันคุณภาพสินค้าควบคู่ไปกับการพัฒนาพันธุ์และพัฒนาแหล่งผลิตพืชผักสมุนไพรไทยด้วย

๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

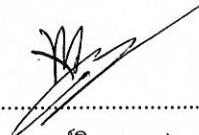
๑. ได้ข้อมูลลักษณะทางพันธุกรรม และการตรวจจำแนกทางชีวโมเลกุลของสายพันธุ์พืชผักและสมุนไพร นำร่อง ๕ ชนิด ได้แก่ หอยเดง กระเทียม กะเพรา พริกขี้หนูสวน และพริกไทย เพื่อจัดทำระบบตรวจสอบย้อนกลับในการรักษามาตรฐานคุณค่าเชิงรชาติแท้ในการคัดเลือกวัตถุดิบพืชผักและสมุนไพร และพัฒนาศักยภาพให้เป็นพืชเศรษฐกิจใหม่

๒. ได้ผลการศึกษาและจัดทำข้อเสนอแนะเพื่อเป็นพื้นฐานในการออกแบบระบบการตรวจสอบย้อนกลับของพืชผักสมุนไพรไทยในสินค้าเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่แหล่งกำเนิดวัตถุดิบถึงการส่งออก และการตรวจสอบระบบการผลิตแบบยั่งยืนและ Low carbon

๓. ได้ฐานข้อมูลพืชเศรษฐกิจใหม่ เป็นฐานข้อมูล จีโนมิก เครื่องหมายโมเลกุล และข้อมูลลักษณะพิเศษ ในส่วนของ กลิ่น ปริมาณสารสำคัญและรสชาติแท้และข้อมูลทางโภชนาการของพืชผักสมุนไพร

๕. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

นักวิชาการ เกษตรกร และภาคเอกชนมีฐานข้อมูล ลักษณะทางพันธุกรรม และการตรวจจำแนกทางชีวโมเลกุลของสายพันธุ์พืชผักและสมุนไพร สามารถเข้าถึงระบบการตรวจสอบย้อนกลับของพืชผักสมุนไพร ไทยในสินค้าเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่แหล่งกำเนิดวัตถุดิบถึงการส่งออก และการตรวจสอบระบบการผลิตแบบยั่งยืนและ Low carbon รวมถึง ฐานข้อมูล จีโนมิก เครื่องหมายโมเลกุล และข้อมูลลักษณะพิเศษ ในส่วนของ กลิ่น ปริมาณสารสำคัญและรสชาติแท้ และข้อมูลทางโภชนาการของพืชผักสมุนไพร



(ลงชื่อ)
 (นายพงศกร สรรค์วิทยากร)
 ผู้ขอประเมิน
 (วันที่) ๒๐๑๙/๐๘/๒๖