

ฉลาด สุดๆ

...ส ร้างประวัติศาสตร์ให้กับ
มหาวิทยาลัยสงขล
นครินทร์หรือ มอ.

เมื่อ "ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล" จากภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้รับการคัดเลือกจากมูลนิธิส่งเสริมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้เป็น "นักวิทยาศาสตร์ดีเด่น ประจำปี 2554" ซึ่งถือว่าเป็นนักวิจัยคนแรกของ มอ. ที่ได้รับรางวัลอันทรงเกียรตินี้

ด้วยผลงาน "การปรับปรุงคุณภาพอาหารทะเลและการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล" ที่ทำมายาวนานกว่า 14 ปี

โดยเป็นทั้งงานวิจัยพื้นฐานและงานวิจัยประยุกต์ที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับอาหารทะเลของประเทศไทย

เรียกได้ว่า... เป็นนักวิจัยผู้เชี่ยวชาญในด้านดังกล่าว โดยมีผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติกว่า 300 เรื่องและงานวิจัยเหล่านี้ต่างได้รับการยอมรับและนำไปอ้างอิงถึงเป็นจำนวนมากจากนักวิจัยทั่วโลก ขณะเดียวกันก็มีภาคอุตสาหกรรมโดยเฉพาะการแปรรูปอาหารทะเลจำนวนมากที่ได้รับประโยชน์จากผล



ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล

'ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล' นักวิทยาศาสตร์ดีเด่นคนแรกของมอ.

งานวิจัยเหล่านี้ ศ.ดร.สุทธวัฒน์ นักวิทยาศาสตร์ดีเด่นประจำปีนี้ บอกว่า เนื่องจากมอ.อยู่ในภาคใต้ซึ่งมีการแปรรูปอาหารทะเลเป็นอุตสาหกรรมหลัก ทำให้มองเห็นปัญหาและโจทย์การวิจัย ทั้งจากเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์น้ำและผู้ประกอบการ

สัตว์น้ำ ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับคุณภาพของสัตว์น้ำ เช่น เอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดส เป็นสาเหตุให้เกิดสีดำในกุ้งระหว่างการเก็บรักษา เมื่อทราบที่มาของปัญหาทำให้หาวิธีแก้ไขได้โดยใช้สารสกัดจากเมล็ดกระถินบดซึ่งสามารถยับยั้งการเกิดจุดดำในกุ้งได้ ส่วนการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือจากการแปรรูปสัตว์น้ำนั้น ศ.ดร.สุทธวัฒน์ บอกว่าเดิมเศษเหลือที่มีจำนวนมากเหล่านี้ จะนำไปขายเป็นอาหารสัตว์ ราคาถูก จึงคิดที่จะเพิ่มมูลค่าด้วยการนำมาสกัดคอลลาเจน หรือเจลาตินที่มีมูลค่าสูงกว่าเป็นร้อยเท่า โดยได้พัฒนาการใช้เปปซินจากสัตว์น้ำ



นักวิทยาศาสตร์ดีเด่น

งานวิจัยส่วนใหญ่ที่ทำจึงเน้นไปที่การปรับปรุงคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ การพัฒนาเทคโนโลยีหลังการจับสัตว์น้ำ การใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าให้กับเศษวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีเป็นจำนวนมาก ยกตัวอย่างงานวิจัยที่ทำอยู่ นักวิทยาศาสตร์ดีเด่นหนึ่งเดียวของปีนี้ บอกว่ามีหลายด้าน อาทิ การศึกษาด้านเอนไซม์ใน



เพิ่มประสิทธิภาพการสกัดคอลลาเจนจากหนังปลาและหนังหมึก การสกัดน้ำมันกุ้งเพื่อเป็นอาหารเสริมสุขภาพจากเศษหัวกุ้ง นอกจากนี้ยังมีการศึกษาคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนสัตว์น้ำ เช่น โปรตีนเนื้อปลา โดยศึกษากลไกการเกิดเจล เพื่อนำมา



ปรับปรุงคุณภาพเจลาซิริมิที่ผลิตจากปลาและสัตว์น้ำเขตร้อน การศึกษาการผลิตฟิล์มชนิดบรีโกลได้จากเนื้อปลามูลค่าต่ำและเจลาตินจากหนังสัตว์น้ำ รวมถึงการพัฒนาสารเติมแต่งที่ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพสูงทดแทนสารเติมแต่งทางการค้า และการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสัตว์น้ำ

ศ.ดร.สุทธวัฒน์ บอกว่า ปัจจุบันประเทศไทยยังขาดงานวิจัยพื้นฐานอีกมาก ทำให้ไม่มีองค์ความรู้ การวิจัยจึงไปได้ไม่ไกล โดยเฉพาะเรื่องปรับปรุงคุณภาพสัตว์น้ำ ซึ่งที่ผ่านมามีนักวิจัยด้านนี้น้อยมาก ส่วนใหญ่มักเป็นการลองถูกลองผิด แก้ไขปัญหากันไปเรื่อย ๆ

การวิจัยพื้นฐานเพื่อสร้างองค์ความรู้และนำมาผนวกกับเทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัย จึงถือเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลของไทย สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลกอย่างยั่งยืน!!!

นิตยา คชินทร์
nattayap@dailynews.co.th