

'พริกไทยปะเหลียน'
ต้นแบบพัฒนาสมุนไพรเศรษฐกิจ
> 11



'พริกไทยปะเหลียน' ต้นแบบพัฒนา 'สมุนไพรเศรษฐกิจ'

Herbal Champion 15 สมุนไพร

กลุ่มที่ 1

ฟ้าทะลายโจร, ขมิ้นชัน, กระชายดำ

โอกาสทางการค้า 'ขมิ้นชัน'



ตลาดโลก

มูลค่าส่งออก 366.78 ล้านดอลลาร์

อินเดียส่งออกสูงสุด
225.54 ล้านดอลลาร์ (61.5%)

มูลค่านำเข้า 382.96 ล้านดอลลาร์

สหรัฐนำเข้าสูงสุด
62.74 ล้านดอลลาร์ (16.4%)

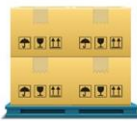
ตลาดไทย

มูลค่าส่งออก 2.97 ล้านดอลลาร์

ส่งออกไปยังอินเดียมากที่สุด 1.9 ล้านดอลลาร์

มูลค่านำเข้า 1.19 ล้านดอลลาร์

นำเข้าจากอินเดียมากที่สุด 7.78 ล้านดอลลาร์



ราคาส่งออกต่อหน่วย สูงกว่าราคาต่อหน่วยของโลก
2,244 ดอลลาร์/ตัน (1,612 ดอลลาร์/ตัน)



ไทยมีศักยภาพพัฒนา
และเพิ่มมูลค่าขมิ้นชันได้

ใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรม
ด้านการเกษตร
และการแปรรูป

กลุ่มที่ 2

กระชายขาว, มะขามป้อม, ฟ้า, กวาวเครือขาว, ฝรั่ง, กระเทียม,
ว่านหางจระเข้, บัวบก, มะระจีนก, กัญชง, กัญชา, เพชรสังฆาต

ศึกษาแนวทางการเพิ่มมูลค่าจากญี่ปุ่นและเกาหลีใต้



ปรับปรุงสายพันธุ์
ให้เหมาะสม
กับสภาพพื้นที่



นำเทคโนโลยี
สมัยใหม่มาใช้

ปลูกตามความเหมาะสม
ของที่ดิน (Agri-map)

แปรรูป และสร้างมูลค่าเพิ่ม

ด้านการตลาด

เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์
กับภาคท่องเที่ยว

เพิ่มสัดส่วนส่งออก
ไปตลาดอื่นๆ



ส่งเสริมตลาดในประเทศ
เชื่อมโยงเกษตรกร

ติดตามแนวโน้มความต้องการ
ผู้บริโภคต่อเนื่อง

กราฟฟิค กรุงเทพธุรกิจ 26/1/2566

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์

ได้คุณภาพชีวิต

qualitylife4444@gmail.com

กรุงเทพธุรกิจ ● กระทรวงสาธารณสุข (สร.) ใช้นโยบาย "อาหารเป็นยา" กระตุ้นให้ประชาชนได้นำสมุนไพรที่มีในแต่ละท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหารหรือเครื่องดื่ม เป็นการดูแลสุขภาพตนเองเบื้องต้น ลดปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรค โดยใช้องค์ความรู้ทางแพทย์แผนไทย และทางด้านวิทยาศาสตร์ในการเพิ่มความเชื่อมั่นในสมุนไพรไทยนำไปสู่การบริโภคอาหารเป็นยา ผลักดันครัวไทยสู่ครัวโลก มุ่งเน้นทำความเข้าใจต่อประชาชนทั้งในและ

ต่างประเทศ และช่วยสร้างรายได้สร้างเศรษฐกิจให้กับประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ทำการศึกษาวิจัย "พริกไทย พันธ์ปะเหลียน" ซึ่งเป็นพริกไทยพันธุ์พื้นเมืองของจ.ตรัง เป็นพันธุ์ดั้งเดิมที่ปลูกกันมาตั้งแต่โบราณ มีประวัติการปลูกมานานับ 100 ปี และยังคงมีต้นพันธุ์ที่ได้รับการอนุรักษ์ไว้ มีเอกลักษณ์เฉพาะที่โดดเด่น คือ มีรสชาติที่เผ็ดร้อน กำลังดี มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เมล็ดเล็ก ฝักแน่น เหมาะกับการรับประทานสดและแห้ง จึงเป็นที่นิยมในร้านอาหารเป็นอย่างมาก และมีการพบการกระจายตัวในการปลูกทั้งจ.ตรัง

และในพื้นที่จังหวัดใกล้เคียง

"สาริต พิตุเตชะ" รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข อธิบายว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้นำเทคโนโลยีทางชีววิทยาระดับโมเลกุลในการศึกษาลักษณะทางพันธุกรรมของพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน ร่วมด้วยกับการศึกษาทางด้านองค์ประกอบสารเคมีเอกลักษณ์ทางเภสัชเวท ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ และเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ซึ่งสามารถนำมาศึกษาความหลากหลาย การพัฒนาพันธุ์พืชพริกไทย ที่มีคุณภาพ และสร้างเครื่องหมายทางพันธุกรรมของพืชสมุนไพรไทย เพื่อใช้ในการตรวจพิสูจน์สายพันธุ์

การศึกษาวิจัยพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนจะเป็นโมเดลที่ใช้ในการพัฒนาพันธุ์สมุนไพรที่มีคุณค่าชนิดอื่นๆ ของประเทศ โดยใช้ข้อมูลและวิทยาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการแพทย์ ร่วมกับการบูรณาการความร่วมมือกับเครือข่ายหน่วยงานอื่นๆ ในพื้นที่ เพื่อนำมาศึกษาความหลากหลาย การตรวจระบุชนิดการจัดทำฐานข้อมูลจีโนม และเครื่องหมายทางพันธุกรรมของพืชสมุนไพรของประเทศไทย ร่วมกับการจำแนกพันธุ์ตามหลักการทางอนุกรมวิธานพืช ในการคัดเลือกพันธุ์ของพืชสมุนไพร ที่เหมาะต่อการปลูกและขยายพันธุ์ ได้พืชสมุนไพรที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ มีประโยชน์ทางการแพทย์ และพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจต่อไป

พริกไทย (Piper nigrum L.) เป็นพืชในกลุ่มวงศ์ Piperaceae เป็นพืชจำพวกไม้เถาเลื้อย มีความสูงประมาณ 5-6 เมตร มีลักษณะลำต้นเป็นข้อปล้อง มีรากส่วนที่อยู่ในดินและรากฝอย ออกตามข้อสำหรับการยึดเกาะ เป็นพืชที่มีอายุยืน ผลมีลักษณะเป็นช่อไม่มีก้านผล โดยพริกไทยพันธุ์พื้นเมืองของไทยมีความโดดเด่นไม่ด้อยกว่าพันธุ์พริกไทยนำเข้าของต่างประเทศ

เช่น มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นสาบ เมื่อทำพริกไทยแห้งรสเผ็ดร้อน ไม่แทรกรสขม ผลกรอบไม่เหนียวเหมาะกับการทำอาหาร

และเป็นเครื่องยาในยาแผนไทย สำหรับคุณค่าทางโภชนาการของพริกไทยประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต เส้นใย โปรตีน (11.3%) แป้ง (50%) แคลเซียมฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 ไนอาซิน วิตามินซี น้ำมันหอมระเหย และสารอื่นๆ อีกมากมาย

ในพื้นที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 สงขลา ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12/1 ตรัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยใช้โมเดลการศึกษาทางวิทยาศาสตร์ในการศึกษาพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน นำมาศึกษาและจัดจำแนกความแตกต่างของชนิดและสายพันธุ์ โดยอาศัยหลักทางพฤกษอนุกรมวิธาน ร่วมกับการตรวจระบุชนิดด้วยเทคนิคทางพันธุกรรมในระดับโมเลกุล

โดยการทำ Genome sequencing และ DNA barcode เพื่อบ่งบอกลักษณะเฉพาะของพันธุ์พืชแต่ละชนิด รวมถึงการจัดทำเป็นข้อมูล ของพืชประจำถิ่น และการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อของพริกไทยแต่ละพันธุ์ เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านสมุนไพรของประเทศ เพิ่มมูลค่าทางการค้าเพื่อตอบโจทย์ในการใช้ประโยชน์ และนำไปต่อยอดทางธุรกิจ สำหรับผู้ประกอบการและประชาชน ที่สนใจต่อไป