***สกู๊ปประชาสัมพันธ์***

**“กบจำศีล” เบื้องหลัง OptiBreath® แพคเกจจิ้งมหัศจรรย์ยืดอายุผักผลไม้ ตอบโจทย์สิ่งแวดล้อม**

ใครจะคิดว่าแค่ “ถุง” จะช่วยยืดอายุความสดใหม่ของมะพร้าวบนชั้นวางสินค้าได้นานถึง 60 วัน นอกจาก  
ลดการเน่าเสียของขยะ (Food Waste) นั่นหมายถึง “โอกาส” ของผลไม้ไทยในการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศเพิ่มขึ้น

วันนี้เราอาจจะเริ่มคุ้นหน้าคุ้นตากับถุงยืดอายุผักผลไม้ สินค้าประเภทบรรจุภัณฑ์น้องใหม่บนชั้นวาง  
ตามซุปเปอร์มาร์เก็ต หรือบนตลาดสินค้าออนไลน์ OptiBreath ® เป็นหนึ่งในนวัตกรรมจาก **SCGP ที่มุ่งพัฒนานวัตกรรมเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ให้ผู้บริโภค รวมถึงเจ้าของแบรนด์มีส่วนร่วมลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และลดการใช้ทรัพยากรตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียนไปด้วยกัน** ตามแนวทาง ESG 4 Plus เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ได้แก่ “1.มุ่ง Net Zero 2.Go Green 3.Lean เหลื่อมล้ำ 4.ย้ำร่วมมือ Plus เป็นธรรม โปร่งใส”

**บรรจุภัณฑ์ Go Green ยืดอายุได้ สวยงามด้วย**

เบื้องหลังของถุงยืดอายุผักผลไม้ OptiBreath® **คุณชญานิษฐ์ วงศ์ประดิษฐ์ นักวิจัยด้านเทคโนโลยี  
บรรจุภัณฑ์ SCGP** บอกว่ามาจากโจทย์ที่ **คุณณรงค์ศักดิ์ ชื่นสุชน เจ้าของสวนมะพร้าวที่อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ต้องการยืดอายุมะพร้าวเจีย (มะพร้าวที่ปอกเปลือกนอกออกเหลือชั้นกะลา) เพื่อรองรับการส่งออกทางเรือที่ต้องใช้เวลาขนส่งนานกว่าปกติ**

ปกติมะพร้าวส่งออกมีทั้งมะพร้าวควั่น ซึ่งผลสดมีอายุการเก็บรักษา 60 วัน และมะพร้าวเจียมีอายุ 30 วัน ความที่ต้องการขยายตลาดเพิ่มปริมาณการส่งออก โดยเน้นมะพร้าวเจียเนื่องจากใน 1 ตู้คอนเทนเนอร์สามารถบรรจุมะพร้าวเจียได้มากกว่ามะพร้าวควั่นถึง 4 เท่า **SCGP** และลูกค้าจึงร่วมกันพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุมะพร้าวดังกล่าว โดยได้พัฒนาออกมา 2 เวอร์ชั่น

เวอร์ชั่นแรกสามารถยืดอายุมะพร้าวสดได้ร้อยเปอร์เซ็นต์ คือยืดอายุมะพร้าวเจียจาก 30 วันเป็น 60 วัน ช่วยลดความกังวลในการส่งออกได้มาก โดยเฉพาะกับการขนส่งทางเรือ เพราะกว่าสินค้าจะผ่านด่านศุลกากรใช้เวลานาน ถ้าเกิดความเสียหายสินค้าจะถูกเคลมทั้งตู้คอนเทนเนอร์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุมากขึ้นจึงเป็นการลดความกังวลใจของผู้ส่งออกซึ่งประเมินค่าไม่ได้

อย่างไรก็ตาม บรรจุภัณฑ์ในเวอร์ชั่นแรกมีข้อจำกัดในด้านการพิมพ์ จึงมีการพัฒนาเวอร์ชั่น 2 ร่วมกับบริษัทในเครือของ SCGP ได้แก่ โรงงานบาติโก ประเทศเวียดนาม บริษัท พรีแพคประเทศไทย และทีมดีไซเนอร์ได้ออกมาเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เพียงยืดอายุมะพร้าวไม่ให้เน่าเสีย เพื่อโอกาสในการขายและลดขยะอาหาร แต่ยังสามารถพิมพ์ลวดลายสีสันสวยงาม นอกจากนี้ในเวอร์ชั่น 2 ยังสามารถต่อยอดการยืดอายุมะพร้าวสดแบบควั่นจาก 60 วัน เป็น 90 วัน จนได้ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของคุณณรงค์ศักดิ์ได้อีกด้วย

**จาก “มะพร้าวสด” ถึง “ผักสลัด”**

คุณชญานิษฐ์ เล่าว่าจากโจทย์การพัฒนาถุงบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุความสดให้กับมะพร้าว ได้พัฒนาต่อยอดไปยังมะม่วงน้ำดอกไม้ส่งออก ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด19 ที่ส่งผลกระทบให้สายการบินหยุดบินเป็นการชั่วคราว การส่งออกสินค้าต้องอาศัยทางเรือเป็นหลัก ผู้ส่งออกมะม่วงน้ำดอกไม้จึงติดต่อมาที่ **SCGP** ให้ช่วยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งมะม่วงมีเปลือกบาง ไม่แข็งเหมือนมะพร้าว จึงต้องการความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เพียงแต่ต้องช่วยยืดอายุ แต่ยังต้องสามารถบรรจุมะม่วงน้ำดอกไม้สำหรับขนส่งครั้งละ 5-10 กิโลกรัมได้ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ **SCGP** พัฒนาขึ้นสำหรับมะพร้าวสามารถนำมาต่อยอดพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้อื่น ๆ ที่ตอบโจทย์ลูกค้าได้อย่างดี และเป็นที่ยอมรับในคุณภาพของลูกค้าปลายทาง

ปัจจุบันไม่เพียงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับมะม่วงน้ำดอกไม้ส่งออกเท่านั้น แต่ **OptiBreath®** ยังสามารถใช้กับผักและผลไม้ชนิดอื่น อย่างแก้วมังกร เงาะ และลิ้นจี่ ยังช่วยส่งเสริมการตลาดจากเจ้าของธุรกิจสู่เจ้าของธุรกิจ เป็นเจ้าของธุรกิจสู่ผู้บริโภค มีการวางจำหน่ายตามซุปเปอร์มาร์เก็ตและตลาดออนไลน์ โดยที่ถุงยืดอายุ **OptiBreath®** สามารถใช้กับผักบุ้ง คะน้า กวางตุ้ง ผักชี โหระพา ฯลฯ ทั้งผู้ประกอบการรายย่อยยังนำไปใช้บรรจุผักสลัดจำหน่าย   
เมื่อถึงมือผู้บริโภคสามารถยืดอายุการเก็บรักษาในตู้เย็นได้อีก 7 วัน นับเป็นก้าวสำคัญของผู้พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุผักผลไม้“เชื่อว่าอนาคตการขนส่งทั่วโลกจะเปลี่ยนไป ทั้งค่าระวางสินค้าก็ดีจากจำนวนรอบบินที่ลดลงทำให้การขนส่งทางเรือมีมากขึ้น หรือถ้าส่งไปจีนตอนนี้มีสายรถยนต์และรถไฟ ถุงยืดอายุจะเป็นสิ่งจำเป็นมากขึ้น เพราะมันเปลี่ยนวิถีชีวิตของเขา” คุณชญานิษฐ์บอก

**ทำไมต้อง “กบจำศีล”**

ย้อนกลับมาที่ความลับของ **OptiBreath®** ด้วยรูปลักษณ์ภายนอกที่ไม่แตกต่างจากถุงทั่วไป แต่ซ่อนความมหัศจรรย์ สามารถยืดอายุผักผลไม้ให้สดใหม่ได้นานวัน อะไรคือความพิเศษนั้น?

**คุณทศพล เจริญเอม นักวิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพ SCGP** บอกว่า **OptiBreath®** ใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่า Modified Atmosphere Packaging (MAP) เป็นเทคนิคการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหารสด   
ด้วยบรรจุภัณฑ์ที่มีการปรับสัดส่วนสภาพบรรยากาศภายในให้มีอัตราส่วนของก๊าซชนิดต่าง ๆ แตกต่างไปจากสภาพบรรยากาศปกติ อาศัยหลักการการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและสรีรวิทยา เรารู้ว่ามะพร้าวเมื่อเก็บมาจากต้น   
ลูกมะพร้าวสดยังมีชีวิตอยู่ด้วยอัตราการหายใจที่เป็นอิสระ ถ้าสามารถชะลอการสุก/แก่จะทำให้มะพร้าวมีอายุนานขึ้น

คุณทศพลกล่าวว่า การควบคุมบรรยากาศร่วมกับอุณหภูมิจะควบคุมการเน่าเสีย ความสุก/แก่ได้ เพราะจุลินทรีย์ต้องการอากาศในการหายใจ ฉะนั้นการยืดอายุผักผลไม้สดจึงทำได้เมื่อมีการสร้างสมดุลของสภาพก๊าซ   
เป็นการชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ไม่ให้อยู่ในจุดที่เกิดความเสียหาย

“**Modified Atmosphere Packaging เหมือนกับภาวะกบจำศีล หรือเวลาที่ร่างกายมนุษย์เมื่อเข้าสู่ภาวะหลับลึก อุณหภูมิร่างกายจะลดลง หายใจช้าลง ทำให้ลดความเสื่อมของสภาพร่างกาย มะพร้าว  
ก็เช่นกัน ทำให้การสุก/แก่ช้าลงด้วย การขนส่งที่ใช้เวลานานจึงไม่เป็นอุปสรรค เท่ากับลดการสูญเสียต้นทุนสินค้า ช่วยลดขยะ และเมื่อขยะลดลงนั่นหมายความว่าก๊าซมีเทน ซึ่งเป็นก๊าซเรือนกระจกที่จะปล่อยสู่  
ชั้นบรรยากาศก็ลดลงด้วย**” คุณทศพลกล่าว

นี่คือตัวอย่างจากความตั้งใจของทีมนักวิจัยจาก SCGP ถือเป็นแรงบันดาลใจในการคิดค้น สร้างนวัตกรรม เพื่อช่วยแก้ปัญหาให้กับลูกค้าทั้งเชิงธุรกิจและยังช่วยแก้วิกฤตขยะล้นโลกเพื่อดูแลสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนไปพร้อมกัน

------------------------------------------