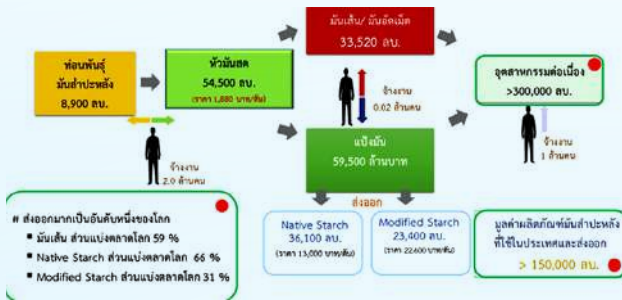
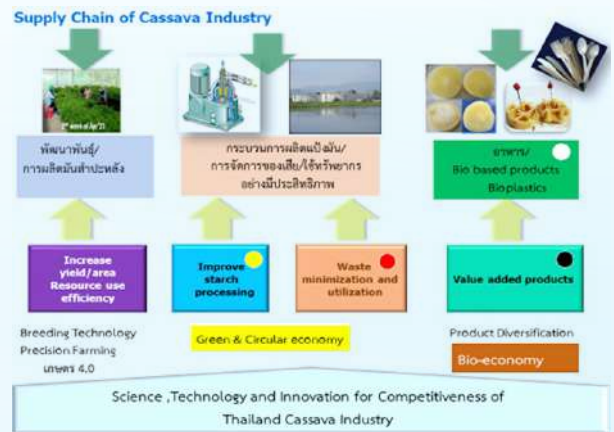


ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมมันสำปะหลังไทย ด้วยเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG Model: Bio-Circular-Green Economy)

ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังเป็นอันดับหนึ่งของโลกมากกว่า 20 ปี มูลค่าการส่งออกประมาณ 93,000 ล้านบาท โดยมีมูลค่ารวมของที่ใช้ในประเทศและส่งออกทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 190,000 ล้านบาท และมูลค่าอุตสาหกรรมต่อเนื่องอีกมากกว่า 300,000 ล้านบาท เกิดการจ้างงานและอาชีพให้แก่เกษตรกรมากกว่า 500,000 ครอบครัว และ อุตสาหกรรมแปรรูปและอุตสาหกรรมต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า 1 ล้านคน ซึ่งแป้งและฟลาวมันสำปะหลังนอกจากไม่มีสีไม่มีกลิ่น ยังปราศจากสารก่อภูมิแพ้ คือ กลูเตน จึงมีศักยภาพในการใช้ทดแทนแป้งสาลีที่มีกลูเตนจากคุณสมบัติในการใช้งานของมันสำปะหลังที่หลากหลาย รวมทั้งแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของโลกที่มุ่งสู่การลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม อุตสาหกรรมที่มีฐานมาจากวัตถุดิบทางการเกษตรหรือ biobased industry (Bio-economy) จึงเติบโตอย่างต่อเนื่องไม่แพ้พลังงานชีวภาพไปโอพลาสติก ทำให้ความต้องการมันสำปะหลังในตลาดโลกเพิ่มสูงขึ้น



การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและความยั่งยืนของอุตสาหกรรมมันสำปะหลังเป็นความท้าทายที่สำคัญ ไม่ว่าจะเรื่องของวัตถุดิบที่มีต้นทุนผลิตสูง การขาดแคลนแรงงานและการเสื่อมโทรมของทรัพยากรดิน น้ำ และป่าไม้ และเรื่องของประสิทธิภาพการแปรรูปความกดดันทางการค้าอันเนื่องมาจากสภาวะโลกร้อน นำไปสู่มาตรการกีดกันการค้าการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ การใช้ทรัพยากรน้ำ พลังงาน อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนการนำของทุกส่วนกลับมาใช้เพื่อเข้าสู่หลักการการไม่มีของเสียหรือ Zero waste เพื่อสอดคล้องกับวาระแห่งชาติ BCG



สวทช. ได้ร่วมกับเครือข่ายพันธมิตรทั้งภาครัฐและเอกชนพัฒนางานวิจัยด้านมันสำปะหลังอย่างต่อเนื่อง

- งานวิจัยต้นน้ำ เช่น เทคโนโลยีการผลิตต้นพันธุ์สะอาดด้วยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ การเพิ่มปริมาณต้นพันธุ์ปลอดโรคด้วยเทคโนโลยี mini stem cutting และการพัฒนาชุดตรวจโรคใบด่างมันสำปะหลังแบบรวดเร็วในรูปแบบ strip test เป็นต้น
- งานวิจัยกลางน้ำ เช่น การวิเคราะห์ฐานข้อมูลค่ามาตรฐานกระบวนการผลิตและการใช้ทรัพยากรการผลิตของอุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลังไทย
- งานวิจัยปลายน้ำ เช่น ต้นแบบผลิตภัณฑ์ช้อน ส้อม และเม็ดไปโอพลาสติก ต้นแบบวัสดุทดแทนไม้ธรรมชาติจากเศษวัสดุเหลือใช้ในมันสำปะหลัง และพัฒนากระบวนการผลิตฟลาวมันสำปะหลังระดับอุตสาหกรรมจากมันสำปะหลังชนิดเข้มข้นที่มีปริมาณไซยาไนด์สูง พร้อมทั้ง ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตฟลาวมันสำปะหลังให้กับบริษัทที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลัง บริษัท ขอไฮยัฒน์อุตสาหกรรม จำกัด ภายใต้แบรนด์ Sava และ บริษัท อุบลชันฟลาวเวอร์ จำกัด ภายใต้แบรนด์ Tasuko นอกจากนี้ บริษัท ไทยวา จำกัด (มหาชน) ประกาศขยายลงทุนนิวสตราร์ทอัพเพื่อผลิตเม็ดไปโอพลาสติก และอาหารสุขภาพ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะเป็นมิติใหม่ของการเพิ่มมูลค่ามันสำปะหลัง

