สื่อมวลชนอาเซียนสำรวจรหัสเทคโนโลยีเบื้องหลังอุตสาหกรรมทุเรียนของจีน

เมื่อช่วงบ่ายวันที่ 19 ตุลาคม 2569 คณะสื่อมวลชนจีนและสื่อจากประเทศอาเซียน ภายใต้กิจกรรม “ท่องจีนชมถิ่น·ไห่หนานเปี่ยมพลัง” (漫步中国 - 活力海南) ได้เดินทางเข้าสู่ฐานเพาะปลูกทุเรียนขนาดใหญ่และทันสมัยที่สุดแห่งแรกของประเทศจีน ที่เขตนิเวศวิทยาอู่ฉาย เมืองซานย่า เพื่อสำรวจรหัสเทคโนโลยีเบื้องหลังอุตสาหกรรมทุเรียนของจีน ซึ่งเป็นหนึ่งในไฮไลต์สำคัญของกิจกรรมการเชิญสื่อมวลชนจีนและต่างประเทศเข้าร่วมทริปในการเดินทางเยือนมณฑลไห่หนาน จัดโดยศูนย์เอเชียแอฟริกา สำนักงานไชน่า มีเดีย กรุ๊ป (CMG) และสำนักงาน CMG ประจำมณฑลไห่หนาน ระหว่างวันที่ 19-24 ตุลาคม 2569 โดยมีสื่อมวลชนต่างประเทศจาก 8 ประเทศในอาเซียน (ไทย เมียนมา สปป.ลาว กัมพูชา เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย และติมอร์-เลสเต) จำนวน 11 แห่ง เข้าร่วมกิจกรรม



สื่อมวลชนจากมาเลเซีย ไทย เวียดนาม และประเทศอาเซียนอื่น ๆ ได้เดินสำรวจสวนปลูกทุเรียนในพื้นที่ภูเขา พร้อมแลกเปลี่ยนความเห็นกับทีมเทคนิคของฐานเพาะปลูกเกี่ยวกับปัญหาและประสบการณ์การปลูกทุเรียนในเขตร้อนของมณฑลไห่หนาน หลังจากสำรวจแปลงปลูกแล้ว คณะสื่อมวลชนยังได้ชิมผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวจากฐาน รวมถึงเยี่ยมชมโรงงานแปรรูป/คัดบรรจุทุเรียนอัตโนมัติแห่งแรกของจีนด้วย









นายจาง สี่หลาย ผู้รับผิดชอบฐานเพาะปลูกทุเรียนที่เขตนิเวศวิทยาอู่ฉาย เผยว่า ฐานเพาะปลูกทุเรียนแห่งนี้เป็นโครงการนำร่องอุตสาหกรรมทุเรียนภายในจีน ดำเนินการโดยบริษัท Hainan Youqi Agriculture จำกัด เริ่มทดลองปลูกตั้งแต่ปี 2561 ปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกรวม 6,667 ไร่ และมีแผนขยายเป็น 12,500 ไร่ ในอนาคต โดยสายพันธุ์ที่เพาะปลูกหลัก ได้แก่ หมอนทอง มูซางคิง หนามดำ และก้านยาว

จุดเด่นสำคัญของทุเรียนซานย่าคือแนวคิด “ทุเรียนสุกคาต้น” ซึ่งแตกต่างจากทุเรียนนำเข้าจากอาเซียนส่วนใหญ่ที่ตัดผลก่อนสุกแล้วให้สุกระหว่างการขนส่ง ทำให้ผลทุเรียนซานย่ามีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่มีเอกลักษณ์ ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคพรีเมียมในตลาดจีน

เจาะลึกเทคโนโลยีหลักที่ใช้

1. ระบบฝนเทียมแบบสเปรย์สูง รวมแนวคิด “เกษตรฟองน้ำ + โครงการจำลองฝน” เป็นระบบแรกของมณฑลไห่หนาน ที่ออกแบบมาแก้ปัญหาของสภาพอากาศของซานย่าที่มีฤดูแล้งยาว โดยต้นทุเรียนชอบความชื้นแต่กลัวน้ำขัง ระบบจะกักเก็บน้ำฝนในฤดูฝน แล้วฉีดพ่นละอองน้ำแรงดันสูงจากปืนสปริงเกลอร์สูงกว่า 10 เมตร กระจายรัศมีได้ 50-60 เมตร สูงเหนือทรงพุ่มต้นทุเรียนในฤดูแล้ง เพื่อสร้างสภาพภูมิอากาศขนาดย่อมที่เหมาะสมกับการเติบโตของต้นทุเรียน ส่งผลให้อัตราการตายของต้นกล้าทุเรียนในฤดูแล้งลดลงจากร้อยละ 60 เหลือเพียงร้อยละ 0.2 ถือเป็นกุญแจสำคัญที่ทำให้สามารถผลิตทุเรียนเชิงพาณิชย์ได้อย่างเสถียร



2. ระบบเกษตรดิจิทัลและโดรนตรวจแปลง มีโดรนบินตรวจสอบแปลงปลูกเป็นประจำในการตรวจสอบการเจริญเติบโตของต้นทุเรียน ภัยศัตรูพืช และสภาพน้ำบนดิน นอกจากนี้ยังมีเครื่องวัดความชื้นดิน สถานีตรวจวัดสภาพอากาศ อุปกรณ์เฝ้าระวังแมลงศัตรูพืช และระบบปุ๋ย-น้ำอัจฉริยะ ผู้ดูแลสามารถตรวจสอบข้อมูลผ่านโทรศัพท์มือถือ/แท็บเล็ตและแพลตฟอร์มข้อมูลกลางได้แบบเรียลไทม์

3. สายพานตรวจสอบและคัดเกรดอัจฉริยะ หลังจากเดินชมสวนแล้ว คณะสื่อมวลชนได้เข้าเยี่ยมชมโรงงานคัดแยกทุเรียนอัตโนมัติแห่งแรกของจีน ระบบใช้เครื่องสแกนด้วยรังสี X แบบ 360 องศา ที่มีความปลอดภัยต่ออาหาร ภาพสเปกตรัมสูง (Hyperspectral Imaging) (เหมือนการทำ CT ให้ผลทุเรียน) และวิเคราะห์ภาพด้วยระบบ AI ทำให้สามารถประเมินความสุก จำนวนพู น้ำหนัก อัตราเนื้อในผล ตรวจพบการเน่าเสียและแมลงเจาะภายในได้ โดยไม่ต้องปอกผล การตรวจ 1 ผลใช้เวลาประมาณ 4 วินาที มีความถูกต้องของการคัดเกรดอยู่ที่ร้อยละ 95 ขึ้นไป





4. เทคนิคเสริมอื่น ๆ

- ระบบรองรับกิ่งและผลด้วยเหล็กโครง เพื่อป้องกันความเสียหายจากพายุ
- ปุ๋ยโปรตีนจากปลาทะเลท้องถิ่น ช่วยเพิ่มความอวบอิ่มและรสชาติของเนื้อทุเรียน
- รูปแบบปลูกผสมหลายชั้น “ทุเรียน + สับปะรด/หมาก” เพิ่มรายได้ระหว่างรอทุเรียนออกผล ลดการกัดเซาะดิน
- มีการใช้ถ่านชีวภาพปรับปรุงคุณภาพดิน ลดคาร์บอนจากการเกษตร

เสียงสะท้อนจากนักข่าวอาเซียนในกิจกรรม

นางอาคมัล ซาเลห์ ผู้ประกาศจากสถานีโทรทัศน์ TVS รัฐซาราวัก มาเลเซีย กล่าวว่า รู้สึกประทับใจที่ได้เห็นเทคโนโลยีที่นำมาใช้กับอุตสาหกรรมทุเรียน ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีอัจฉริยะมาใช้ในการเพาะปลูกทุเรียน หวังว่าจะมีการขยายความร่วมมือระหว่างอุตสาหกรรมทุเรียนมาเลเซียและจีน ไม่เฉพาะแค่การค้า แต่รวมถึงเทคโนโลยี การปรับปรุงสายพันธุ์ และการแปรรูปผลิตภัณฑ์





นายธีชยุฒศภ์ เมธาศิฐิวัตม์ ผู้สื่อข่าว จีนไทยนิวส์ หลังจากได้ชิมทุเรียนที่เพาะปลูกในฐานผลิตแห่งนี้ กล่าวว่า ทุเรียนหมอนทองที่ชิมมีรสชาติเหมือนที่กินในประเทศไทย เนื้อกรอบ อร่อย หวาน โดยทั่วไปทุเรียนที่นำเข้าจากประเทศไทยที่จำหน่ายในจีนเนื้อจะนิ่มเกินไป แต่ลูกนี้เหมือนหมอนทองในไทยที่เนื้อแห้ง ซึ่งคนไทยชอบบริโภคแบบเนื้อกรอบนอกนุ่มใน

****

แหล่งข้อมูล:

1. https://baijiahao.baidu.com/s?id=1879534464212853274
2. https://news.cctv.com/2026/10/24/ARTIuns9bnAdU7Op18bMGeMj261024.shtml
3. https://news.hndaily.cn/html/2026-10/20/content_58465_19953481.htm
4. http://hq.xinhuanet.com/20250720/8503099072504b5baddeaf7611d3f4dc/c.html
5. https://www.hi.chinanews.com.cn/hnnew/2025-07-20/725754.html
6. https://www.sanya.gov.cn/sanyasite/syyw/202607/c248cc4106cf4c929c1d7c7c660c1d68.shtml