

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับสถาบันชุมชนหัวหินฯ มทร.อีสาน ถ่ายทอดเทคโนโลยี
การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว ยกระดับสู่ผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ จังหวัดขอนแก่น



วันที่ 29 ตุลาคม 2564 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดยกลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน ลงพื้นที่ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การแปรรูปข้าว” ร่วมกับสถาบันชุมชนหัวหินเพื่อการพัฒนาธุรกิจเอสเอ็มอีอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน เพื่อให้เกษตรกรบ้านโนนพยอมได้รับความรู้ ความเข้าใจ ในเทคนิคการนำข้าวไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ณ ศาลากลางบ้านโนนพยอม ตำบลม่วงหวาน อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น

วศ. ได้วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปและพร้อมนำองค์ความรู้ถ่ายทอดสู่ชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP ตลอดจนผู้ประกอบการในระดับอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่อง โดยมีนักวิทยาศาสตร์ในการอบรมลงพื้นที่ให้ความรู้แก่เกษตรกรในชุมชน ซึ่งตอบโจทย์เกษตรกรในชุมชนบ้านโนนพยอม ที่ปัจจุบันมีอาชีพปลูกข้าวเป็นหลัก และมีการรวมกลุ่มกันเพื่อทำเกษตรแปลงใหม่ให้มีผลผลิตข้าวเป็นจำนวนมาก และมีความต้องการจะนำผลผลิตข้าวไปแปรรูป เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบในพื้นที่มาเพื่อเพิ่มมูลค่า

ทั้งนี้ในการฝึกอบรมดังกล่าว วศ. ได้พัฒนาสูตรข้าวแผ่นกรอบปรุงรสผสมโปรตีนจิ้งหรีด และสแน็คบาร์ข้าวผสมธัญชาติ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ใช้วัตถุดิบที่มีในพื้นที่และยังเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ วศ. ได้ปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการผลิตในชุมชน โดยลดขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ช่วยลดต้นทุนการผลิต และเป็นกระบวนการที่ถูกลงนามย ผลจากการฝึกอบรมในครั้งนี้ เกษตรกรในชุมชนจะสามารถนำองค์ความรู้ด้านการแปรรูปข้าวไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว แปรรูปให้มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ และนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน