

กรมวิทยาศาสตร์บริการ เสริมแกร่งธุรกิจอาหารด้วยนวัตกรรม "พาสต้าจิ๋งหรีด" ตอบโจทย์ตลาดโลก



11 พฤศจิกายน 2564 กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) นำโดย ดร.จิราภรณ์ บุราคร นักวิทยาศาสตร์เชี่ยวชาญ พร้อมด้วยทีมนักวิทยาศาสตร์ ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีและให้คำปรึกษาเชิงลึกในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จิ๋งหรีดให้กับห้างหุ้นส่วนจำกัดสยามเทค 58 อ.ชุมแพ จ.ขอนแก่น เพื่อพัฒนาและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันธุรกิจอาหาร รวมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับจิ๋งหรีดในการนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ตอบโจทย์ตามความต้องการของผู้บริโภค

ดร.จิราภรณ์ฯ กล่าวว่า วศ. เล็งเห็นว่าการวิจัยพัฒนานวัตกรรมอาหารอนาคตโดยเฉพาะอาหารโปรตีนทางเลือกตลอดจนการศึกษาอัตลักษณ์ด้านรสชาติพืชอาหารไทยจะเป็นการสนับสนุนการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยให้มีความโดดเด่นด้านรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดและผู้บริโภค การลงพื้นที่ครั้งนี้ผู้ประกอบการมีความต้องการให้พัฒนาสูตรเส้นสปาเก็ตตี้ เส้นพาสต้า ฯลฯ ที่มีจิ๋งหรีดเป็นส่วนประกอบหลักเนื่องจากพัฒนาหลายครั้งแต่ไม่เกิดผลสำเร็จ วศ. จึงลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึก พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์จากจิ๋งหรีดให้ได้รับมาตรฐานคุณภาพดี โปรตีนสูง รสชาติไม่เปลี่ยนหลังจากใส่บรรจุภัณฑ์ และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อไปปรับสูตรและวิเคราะห์ค่าโภชนาการต่าง ๆ ในห้องปฏิบัติการ เพื่อผลักดันธุรกิจอาหารของประเทศให้เข้มแข็ง เติบโตอย่างยั่งยืนสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศต่อไป

คุณรุจิรา ลานสกุล ผู้ก่อตั้งห้างหุ้นส่วนจำกัดสยามเทคฟาร์ม กล่าวว่า ในนามของวิสาหกิจชุมชนคนคั้นแมลง และสยามเทคฟาร์มต้องขอขอบคุณ วศ. ที่ได้ทุ่มเท ให้คำแนะนำช่วยเหลือซึ่งเข้าปีที่ 2 และลงพื้นที่มาถ่ายทอดนวัตกรรมเกี่ยวกับเส้นพาสต้าในครั้งนี้ เนื่องจากการแปรรูปจิ๋งหรีดในปัจจุบันเป็นเรื่องที่สำคัญมาก จิ๋งหรีดขายสดมีราคาถูกอีกทั้งคนทำเยอะจนล้นตลาด ดังนั้นการช่วยเหลือเกษตรกรให้มีรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนคือการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ผู้บริโภค โดยเฉพาะชาวต่างชาติ เราเล็งเห็นการสร้างรายได้ที่มั่นคงและเกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน จึงเป็นที่มาของการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจิ๋งหรีดขึ้น