

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ถ่ายทอด  
เทคโนโลยี หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป” ณ จังหวัดพะเยา



วันที่ 25 - 26 มีนาคม 2564 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดยกองเทคโนโลยีชุมชน จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาต้มและการแปรรูปปลา)” เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาต้มให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานกำหนด สามารถลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และผลิตภัณฑ์ปลาต้มแปรรูป ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านสันเวียงใหม่ ตำบลบ้านสา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา โดยมีผู้ประกอบการให้ความสนใจเข้าร่วมฝึกอบรมกว่า 30 คน

วศ.อ. ได้ลงพื้นที่สำรวจผู้ประกอบการปลาต้มในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา มีการผลิตปลาต้มจำหน่ายเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่วนใหญ่ประสบปัญหาการควบคุมคุณภาพทำให้ผลิตภัณฑ์เน่าเสียได้ง่าย และมีรสชาติไม่สม่ำเสมอ ซึ่งผู้ประกอบการมีความต้องการลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในปลาต้มและต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาต้มให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน มพช. 26/2557 รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปชนิดอื่นๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ วศ.อ. จึงจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูป เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และขยายช่องทางการตลาด

ในการฝึกอบรมครั้งนี้ มุ่งเน้นเรื่องการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ปลาต้มโดยเทคนิคลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มตามมาตรฐาน รวมถึงผู้เข้ารับกรฝึกอบรมได้ลงมือแปรรูปผลิตภัณฑ์หลายชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ปลาต้มสูตร

ลดเชื้อจุลินทรีย์ ปลา سالمัส ทรสมุนไพร์ ผงโรยข้าวจากปลา سالم ปลา سالمหยอง และปลาจ้อ พร้อมกันนี้ วศ.อว. ยังเป็นที่ปรึกษาในการให้คำแนะนำทางวิชาการเพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนาระบบการผลิต และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมทั้งส่งเสริมผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและผ่านการรับรองมาตรฐาน ทำให้สินค้ามีความน่าเชื่อถือ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืน