



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



กรมวิทยาศาสตร์บริการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
ณ จังหวัดอุทัยธานี



วันที่ 24 - 25 มีนาคม 2565 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดยกลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง)” เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกงให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค โดยมีผู้เข้ารับการฝึกอบรมกว่า 30 คน ณ โรงแรมธาราฮิลล์ อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี

การดำเนินงานที่สำคัญในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี มีผู้ประกอบการ OTOP ที่ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกงออกจำหน่าย ได้ยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ซึ่งมีการตรวจลักษณะทั่วไปของจุลินทรีย์ พบว่าผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานกำหนด วศ. จึงได้ประสานงานกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดและสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดอุทัยธานี จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฯ ดังกล่าวขึ้น เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกงที่ถูกสุขลักษณะให้แก่ผู้ประกอบการ และผู้ที่สนใจ โดยให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ลงมือปฏิบัติผลิตน้ำพริกและเครื่องแกงต่างๆ ตามกระบวนการผลิตที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น น้ำพริกไข่เค็มปลาป่น พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงแดง เป็นต้น

ทั้งนี้ วศ. มุ่งหวังให้การฝึกอบรมในครั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกงให้มีความปลอดภัย มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ชุมชนในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานีสามารถพึ่งตนเองและนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป