



กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการลดเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ปลาต้ม
และการแปรรูปปลา ณ จังหวัดขอนแก่น



วันที่ 7 – 8 ธันวาคม 2565 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยทีมนักวิจัยของกลุ่มวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน ได้เดินทางลงพื้นที่เพื่อจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาต้มและการแปรรูปปลา)” ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกง อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้มีคุณภาพตามมาตรฐานและการแปรรูปปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นสินค้าชุมชนที่ต้องการของผู้บริโภค

ทั้งนี้ วศ.อว. ได้วิจัยและพัฒนาจนได้กระบวนการผลิตที่สามารถลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลา ได้แก่ ปลาต้มสูตรสมุนไพร ปลายอบ และปลาจืด จึงได้ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้วยองค์ความรู้ดังกล่าว ให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์ปลาต้ม และผู้ที่สนใจในพื้นที่จังหวัดขอนแก่น จำนวนกว่า 30 ราย ซึ่งผลจากการจัดฝึกอบรมในครั้งนี้ทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง และนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในระดับฐานรากที่เข้มแข็งและยั่งยืนได้