



กรมวิทยาศาสตร์บริการ  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



กรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกและถ่ายทอดเทคโนโลยี  
การผลิตผลิตภัณฑ์ซอสพริกไทยสุโขทัย อ. หนองบัว หนองบัว จังหวัดสตูล



ในช่วงวันที่ 7 – 8 กุมภาพันธ์ 2566 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยทีมนักวิจัยของกองเทคโนโลยีชุมชน ได้ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ซอสพริกไทยสุโขทัย อ. หนองบัว หนองบัว จังหวัดสตูล ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สำคัญในโครงการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์และสูตรอาหารเฉพาะถิ่นจากพริกไทยสุโขทัย อ. หนองบัว หนองบัว จังหวัดสตูล ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพริกไทยพื้นเมืองสุโขทัย อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

ปัจจุบันสตูลเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่กำลังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติเนื่องจากได้รับการรับรองเป็นพื้นที่อุทยานธรณีโลก โดยหลายหน่วยงานอยู่ระหว่างการพัฒนาจังหวัดสตูลในทุกด้านเพื่อรองรับการเป็นพื้นที่อุทยานธรณีโลก พริกไทยสุโขทัยเป็นพริกไทยพื้นถิ่นที่เป็นพันธุ์ดั้งเดิมของจังหวัดสตูล มีเม็ดขนาดเล็ก มีรสเผ็ด และกลิ่นหอมฉุนที่เป็นเอกลักษณ์ เกษตรกรในพื้นที่อยู่ระหว่างขยายพื้นที่เพาะปลูกเพื่อสร้างสินค้าที่เป็น อัตลักษณ์ของจังหวัด โครงการนี้จึงมุ่งเน้นการแปรรูปโดยใช้พริกไทยสุโขทัยเป็นวัตถุดิบเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชในท้องถิ่น ผลจากการลงพื้นที่ในครั้งนี้ ผู้ประกอบการและเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ได้รับองค์ความรู้เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ซอสพริกไทยสุโขทัยที่มีรสชาติเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และมีการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานที่กำหนด ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปผลิตซอสพริกไทยที่มีอัตลักษณ์เป็นสินค้าของชุมชน ช่วยส่งเสริมพริกไทยสุโขทัยให้เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดสตูล