



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



วศ. บูรณาการร่วมกับ พช. จังหวัดน่าน พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร



7 กุมภาพันธ์ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ร่วมกับพัฒนาชุมชน (พช.) จังหวัดน่าน จัดฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี "เทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป" ให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ในพื้นที่จังหวัดน่าน 9 อำเภอ ซึ่งมีเกษตรกรกลุ่มทำฟาร์มผลิตน้ำผึ้ง กลุ่มปลูกผลหม่อน สับปะรด พริก และแก่นตะวัน ทั้งหมด 25 กลุ่ม 71 คน เน้นถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ส่งเสริมการใช้วิทยาศาสตร์พัฒนาคุณภาพสินค้าและสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรในจังหวัดน่านระหว่างวันที่ 6-7 ก.พ. 2562 ณ โรงแรมน่านตรึงใจ บูทีค จังหวัดน่าน

ทั้งนี้นางวรรณดี มหรรณพกุล นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ พร้อมด้วย นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์ และคณะ ได้เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้การใช้เทคนิคเซอร์เดิลในการยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหาร และการใช้เทคโนโลยีอาหารแปรรูปผักผลไม้ ฝึกปฏิบัติแปรรูปสับปะรด และมะม่วงเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า เช่น การผลิตแยมผลไม้ เยลลี่ผลไม้ น้ำผลไม้หวานเข้มข้น เครื่องดื่มกึ่งสำเร็จรูป ผลไม้แช่อิ่มผลไม้หยี และซอสพริก ผสมสับปะรด ซอสพริกผสมมะม่วง นอกจากนี้ยังได้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มของชุมชนเพื่อนำมาทดสอบคุณภาพตามมาตรฐาน มผช.

นางพิสมัย ชมเชย พัฒนาการจังหวัดน่าน ได้กล่าวถึงโครงการของกรมวิทยาศาสตร์บริการที่เน้นนำเทคโนโลยีถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการเป็นโครงการที่ดี เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการเนื่องจากในพื้นที่จังหวัดน่านมีผลผลิตสับปะรดและมะม่วงจำนวนมากประสบปัญหาราคาคตกต่ำ รวมทั้งสินค้า OTOP มีปัญหาอายุการเก็บสั้น ผู้ประกอบการสามารถนำเทคโนโลยีที่ได้รับการถ่ายทอดไปพัฒนาการผลิตได้จริง ซึ่งจะได้้นำผลการดำเนินงานความร่วมมือนี้เสนอรองผู้ว่าราชการจังหวัดน่านเพื่อเป็นข้อมูลดำเนินงานต่อเนื่องที่เหมาะสมต่อไป