

นสพ.จำหน่ายมากที่สุดของประเทศไทย

# ไทยยริช

วันเสาร์ที่ 15 มกราคม พ.ศ.2548

11

## ซื้อสาแหม่มแก้ก แมลงกระเบื้อง



◀ เป็นพิศดาร สถาบันวิจัยเกษตรกรรม นำสารพัดแมลงที่ชาวอีสานชอบรับประทาน อาทิ ถั่วงอก แมงกูด จิ้งหรีด แมงกระซอน และไข่มดแดง อดได้กระเบื้องทำนม เป็นพิศดาร เตรียมปลดปล่อยสินค้าหรือแมลงกระเบื้องไว้

รสสุดแซบ  
เป็นฝีมือ  
ราชมณฑล  
เปิดเมนูจาน  
เด็ด "แมลงอัด"

4 อ้อฮาเมนูเด็ด ☆ ต่อจากหน้า 1

กระป๋อง" ผลงานความคิดแหวกแนว จาก "ราชมณฑล" ทั้งตั้งแต่น จังหริต แมงกั้นเต่า ไช้ตมแดง แมงกระซอน สรรสุดแซบอีสาน อาจารย์ผู้ควบคุมการวิจัย ชี้แมลง ถูกนำไปด้วยโปรตีน แดงและธาตุกลูตามีน เพราะผ่านกรรมวิธีถูกอัด แดงเตรียมทุกตลาดอาหารกระป๋องในกชน. ให้เป็นสินค้าในครอบครัว เพราะคนอีสานในเมืองกรุงนิยมนำมาทานมาก อนาคตวางแผนตั้งร้านขายมือนอกให้ฝรั่งคนเข้าครัวรสจัดใหม่ตมแดง

"ราชมณฑล" หัวใจจับเมนูโปรตีนสัตว์อีสานบ้านเขาใส่กระป๋องทั้งตั้งแต่น จังหริต แมงกระซอน ไช้ตมแดง ฯลฯ หวังบุกตลาดสินค้าสำเร็จรูปเมืองกรุง ถูกเปิดเผยขึ้นเมื่อวันที่ 14 ม.ค. ที่ผ่านมา ผู้สื่อข่าวรายงานว่า ที่ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ได้มีการจัดงานราชมณฑลวิชาการ 2548 เนื่องในวาระการสถาปนาสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลครบรอบ 25 ปี โดยมีนายไพโรจน์ ใต้สุภกร รองอธิการบดีฯ เดินทางมาเป็นประธานใน

พิธีเปิด สำหรับบรรยากาศในงานเป็นไปด้วยความคึกคัก มีการแสดงผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และเทคโนโลยีใหม่ๆ จากภาวต้นคว้าวิจัยที่ถักถักจากมันสมอง ของนักศึกษาและคณาจารย์สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ถิ่นนงฯ อาทิเช่นอุปกรณ์ เครื่องกินและท่อมะม่วง เครื่องทำนึ่งข้าวเหนียว เครื่องทำอาหารแปรรูปการเกษตร ฯลฯ

ผู้สื่อข่าวรายงานว่า หนึ่งในบูธจัดแสดงที่ได้รับความสนใจมากที่สุด มีผู้ชมแห่มาดูกันแน่น คือบูธของสถาบันวิจัยและฝึกอบรมทางการเกษตรสกลนคร โดยมีการนำอาหารพื้นบ้านชาวอีสาน ทั้งแมลงกั้นเต่า ไช้ตมแดง จังหริต แมงกระซอน ไช้ตมแดง มาแปรรูปด้วยวิธีแหวกแนวคืออัดอกรกระป๋อง ติดตราข้างกระป๋องเป็นรูปแมลงแต่ละชนิดอย่างสวยงาม หรือตราสัญลักษณ์ตั้งตามเทคโนโลยีราชมงคล แดงนำไปอัดกระป๋องยังเป็นเมนูทันสมัยคือเปิดรับประทานได้ทันที ซึ่งภายในกระป๋องอัดแน่นไปด้วยแมลงประเภทต่างๆ ที่ลิ้มมาแล้วอย่างดี ชาวอีสานที่ผ่านมายจนถึงกับเห็นแล้วมาสาธยาย เมื่อทดลองชิมดูแล้วบอกว่าแซบอีหลีไปตามๆกัน แต่บ่าวรายไม่เคยลิ้มรส แต่ผ่านมานานงูๆดูแล้วทำท่าจะแซบของไม่กล้าชิม เพราะยังสลดเหมือนเป็นงูอยู่

จากการเปิดเผยของนางนภาพร อภิสิตา อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรม สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร กล่าวถึงที่มาของเมนูจานเด็ดจากอีสานนี้ว่า แมลงชนิดต่างๆ ถิ่นนงเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวอีสาน ซึ่งมีให้รับประทานเฉพาะบางฤดู ทางสถาบันเห็นว่ามีประโยชน์ ชาวบ้านลับได้เป็นจำนวนมาก จึงหากจับมาได้แล้วกินไม่หมดก็จะเสียเปล่า เมื่อปี 2542 จึงมีการทดลองนำมาอัดอกรกระป๋อง โดยนำมาต้ม และผ่านการอัดความร้อนสั้นเพื่อฆ่าเชื้อ ก่อนบรรจุลงกระป๋องปรากฏว่าสามารถเก็บไว้กินได้เป็นปี และไม่เสียรสชาติความแซบ แต่กินยังไม่พอ เมื่อลองทำวางขายตามร้านต่างๆก็ได้รับความนิยมมาก จึงทดลองผลิตวางตลาดคิดว่าถ้าสุกขณะนี้ขายได้แล้วหลายร้อยกระป๋อง โดยเฉพาะเมื่อนำมาวางขายในกรุงเทพมหานครได้รับความสนใจจากชาวอีสานมาก ส่วนคนกรุงเทพฯหันมาสนใจซื้อรับประทานเพราะเห็นเป็นของแปลก

"แมลงอัดกระป๋องมีความสะอาด คุณค่าขยับไปจับและคุณค่าทางอาหาร ที่มีผ่านการฆ่าเชื้ออย่างดี รับรองว่ากินแล้วแซบอีหลี ไม่มีสารพิษตกค้าง เพราะเราคิดแมลงที่ให้การจับด้วยวิธีทางธรรมชาติ ขณะนี้ยังไม่ได้ออกมาตีตลาดแบบจริงจัง เพราะต้องผ่านการตรวจคุณภาพของคณะกรรมการอาหารและยาเสียก่อน อนาคตจะมีกระบวนการวิจัยและพัฒนาที่ทันสมัยขึ้นเรื่อยๆ เพื่อปรับปรุงคุณภาพของแมลงกระป๋อง ให้เป็นอาหารในครอบครัว และอาจจะนำไปใช้ที่ที่จะนำมาตีตลาดในสินค้าเครื่องกระป๋องต่อไป หรือหาชนิดสลาฟต่างประเภทสนใจอย่าจะนำไปขายก็ได้ เพราะนอกจากนี้ ไช้ตมแดงนั้น ไม่ใช่ของที่หายากได้ง่ายๆ นอกจากนี้ หากผลิตขายเป็นล้านเป็นแสนก็เป็นการช่วยเหลือวิสาหกิจให้เกษตรกรด้วย เพราะแมลงเหล่านี้ต้องซื้อมาจากชาวบ้านทั้งสิ้น" อาจารย์จางราชมณฑลกล่าว