



กรมวิทยาศาสตร์บริการ  
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



วศ. ร่วมกับ พช. จังหวัดแม่ฮ่องสอน พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP อาหาร



21-22 กุมภาพันธ์ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดย นางวรรณดี มหรรณพกุล นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม สำนักเทคโนโลยีชุมชน พร้อมด้วยนางปฎิญา จิยพงศ์ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ และคณะลงพื้นที่จัดฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เน้นให้ความรู้เทคโนโลยีเฮอริติกัลเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งการแปรรูปข้าว และงา ได้แก่ การผลิตข้าวแผ่นกรอบปรุงรสจากข้าวหอมมะลิ และข้าวไรซ์เบอร์รี่ คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ซาลาเปาข้าวไรซ์เบอร์รี่ และสแนคข้าว ธัญชาติ ผสมน้ำผลไม้ โดยมีนายปฐมพงศ์ จันทร์สว่าง พัฒนาการจังหวัดแม่ฮ่องสอน ให้เกียรติกล่าวเปิดการอบรม ณ โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน รีสอร์ท จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ทั้งนี้จังหวัดแม่ฮ่องสอนมีการปลูกข้าวและงาจำนวนมาก การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ทำให้เพิ่มมูลค่า โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการมุ่งสร้างให้ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารในจังหวัดแม่ฮ่องสอนได้รับความรู้ในการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพ หรือยืดอายุการเก็บได้ สามารถนำความรู้ใหม่ที่ได้รับสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เป็น คุกกี้ไรซ์เบอร์รี่ ซาลาเปาไรซ์เบอร์รี่ ข้าวแผ่นกรอบปรุงรส และสแนคข้าวผสมน้ำผลไม้ ไปผลิตจำหน่ายต่อไป

นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการนี้ได้รับการสนับสนุนการตรวจวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพสินค้าตามมาตรฐาน มผช. และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ จากนักวิทยาศาสตร์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการด้วย ซึ่งนับเป็นโครงการส่งเสริมพัฒนาสินค้า OTOP ของแม่ฮ่องสอนให้มีคุณภาพ และผู้บริโภคให้การยอมรับว่าสินค้ามีคุณภาพและความปลอดภัย ซึ่งจะส่งผลต่อการสร้างรายได้ชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป