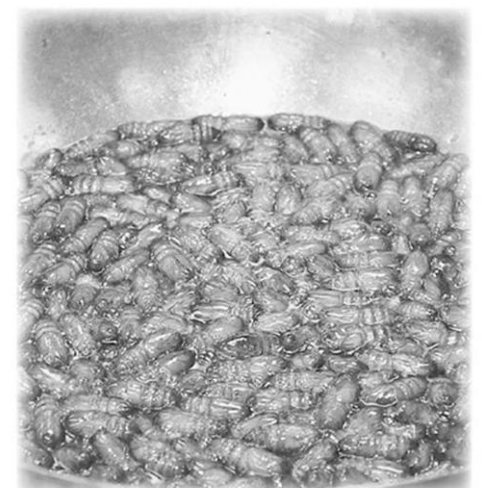


มมส.ต่อยอดผลิตภัณฑ์ กับ 'ดักแด้ไหมอีรี่อัดกระป๋อง'

นายพัทธพงษ์ พงษ์เพชร เจ้าของผลิตภัณฑ์ "ดักแด้ไหมอีรี่บรรจุกระป๋อง" กล่าวว่า ดักแด้ไหมอีรี่เป็นวัตถุดิบที่เป็นผลพลอยได้มาจากธุรกิจครอบครัว จากการนำเส้นไหมมาแปรรูปเป็นผ้าไหม ซึ่งแต่ละเดือนดักแด้ไหมอีรี่จะมีมากถึง 9 ตัน จึงต้องหาวิธีมาแปรรูปให้เกิดมูลค่าด้วยการแตกไลน์ธุรกิจออกมาเป็นดักแด้ไหมอีรี่บรรจุกระป๋องพร้อมรับประทาน ภายใต้แบรนด์ "ภูฟ้าฟาร์ม"

โดยเริ่มเลี้ยงไหมอีรี่มาตั้งแต่ พ.ศ.2550 ทั้งการทำธุรกิจเกี่ยวกับไหม เลี้ยงตัวไหม ผ่านกระบวนการผลิตเพื่อส่งขายเป็นผ้าไหม ซึ่งเมื่อก่อนตัวดักแด้สดก็จะส่งขายให้กับแม่ค้าในภาคอีสานและภาคกลาง แต่เมื่อผลผลิตมีเพิ่มมากขึ้น จึงต้องหาวิธีแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

จึงได้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการ ตามโครงการปมเพาะวิสาหกิจ ศูนย์ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม



บ้านเมือง

Baan Muang
Circulation: 600,000
Ad Rate: 750

Section: กีฬา/ภูมิภาค

วันที่: เสาร์ 9 มีนาคม 2556

ปีที่: 11

ฉบับที่: 3389

หน้า: 15(บน)

Col.Inch: 117

Ad Value: 87,750

PRValue (x3): 263,250

ศิลปิน: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: มมส.ต่อยอดผลิตภัณฑ์กับ 'ดักแด่ใหม่อีรี้อัดกระป๋อง'



มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ในโครงการอบรมทักษะประกอบอาชีพ เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ตัวนี้ โดยตอนแรกยังพบกับปัญหามากมาย เช่น อายุการผลิต ซึ่งไม่ทราบแน่นอนว่าสามารถเก็บไว้ได้นานเท่าใด หรือจะเป็นเรื่องกลิ่นหืนของดักแด่อีรี้อัดกระป๋อง

ต่อมาได้รับความร่วมมือจาก อ.ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นผู้ให้คำแนะนำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาที่ยาวขึ้น โดยทำการวิจัย ศึกษา และเก็บข้อมูล ทดลองความเสถียร ทั้งในเรื่องการใช้ความร้อนในการทอด และอายุการเก็บรักษา ซึ่งได้รับความร่วมมืออย่างต่อเนื่องจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

ส่วนวิธีการผลิตก็ไม่ยุ่งยาก เริ่มจากตัดรีงใหม่แล้วนำตัวดักแด่ใหม่ออกมา จากนั้นคัดเอาไส้ที่ตัวอวบอ้วน สมบูรณ์ เมื่อได้ตัวดักแด่มาแล้ว ก็นำไปเข้าช่องแช่แข็ง นาน 24 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำมวกพักไว้เพื่อคลายความเย็น ต่อมาก็ถึงเวลาทอดกรอบ โดยตั้งกระทะให้น้ำมัน รอน้ำมันให้เดือดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เมื่อทอดจนเหลืองกรอบแล้วก็นำขึ้นมาซับน้ำมัน เสร็จแล้วจึงนำไปเข้าตู้อบแห้งลมร้อน ที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1.30 ชั่วโมง เมื่อออกจากตู้อบ ก็นำมาปรุงรส โดยการคลุกเคล้าให้ทั่วกัน ก่อนจะนำมาบรรจุในกระป๋อง ขนาด 20 กรัม แล้วนำเข้าเครื่องปิดฝากระป๋อง นำมาติดฉลาก และวันหมดอายุให้เสร็จเรียบร้อย แล้วจึงนำออกวางจำหน่ายต่อไป โดยอายุของดักแด่ใหม่อีรี้อัดกระป๋อง จริงๆ จะอยู่ได้นาน 6 เดือน แต่เพื่อรักษาความสดสะอาด จะปิดฉลากให้สามารถรับประทานได้ภายใน 4 เดือน ส่วนราคาจัดจำหน่ายก็ไม่แพง เพียงแค่กระป๋องละ 35 บาทเท่านั้น

โดยดักแด่ใหม่อีรี้อัดกระป๋องจะมีหลากหลายรสชาติให้เลือกชิมกันถึง 8 รสชาติ แทรกที่เป็นที่นิยมก็คือ ดักแด่อีรี้อัดใหม่เกลือ ดักแด่อีรี้อัดต้มยำ บาร์บีคิว และรสโรสฮาย หากได้รับประทาน สิ่งแรกที่สัมผัสได้ก็คือความกรอบ ความหอมมัน เหมือนแมลงทอดสดใหม่

ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กล่าวว่า เป็นที่ทราบกันดีว่า ดักแด่ใหม่อีรี้อัดโปรตีนสูง ซึ่งในการพัฒนาตัวดักแด่มาบรรจุกระป๋อง ถือเป็นการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า โดยผู้ที่ได้รับประโยชน์คือเกษตรกรผู้เลี้ยงไหมโดยตรง ในช่วงแรกดักแด่ใหม่อีรี้อัดกระป๋อง ที่ผ่านกระบวนการทอดและอบ จะมีเนื้อสัมผัสที่ร่วนและแห้งเกินไป ทำให้ไม่เป็นที่นิยม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นที่ยอมรับมากขึ้น จำเป็นจะต้องมีการพัฒนากระบวนการแปรรูปให้เหมาะสม จนสามารถผลิตออกมาได้ตามกระบวนการที่ต้องการ เป็นที่ยอมรับของตลาดและผู้บริโภค ซึ่งนอกจากดักแด่ใหม่อีรี้อัดโปรตีนสูงและไขมันต่ำแล้ว ยังมีกรดอะมิโน และกรดไขมัน ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย

สำหรับใครที่ชื่นชอบแมลงปรุงขึ้นตำ อาหารเพิ่มโปรตีนในร่างกาย ก็สามารถหาซื้อมาลองชิมได้ ซึ่งดักแด่ใหม่อีรี้อัดกระป๋องมีจำหน่ายที่ศูนย์แสดงสินค้า MSU OUTLET มหาวิทยาลัยมหาสารคาม หรือสามารถติดต่อสั่งซื้อได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 08-7766-8420 หรือที่ MSU OUTLET 0-4375-4015, 08-1532-5075

เอนก กระเจ่ม,
สุคนธ์ทิพย์ กำธรเจริญ/มหาสารคาม