

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ส่งเสริมผู้ประกอบการต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปผักแต่ใหม่อีรีบรจุกระป๋อง เพิ่มมูลค่า เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไหมในภาคอีสาน

สำหรับผักแต่ใหม่อีรีบรจุกระป๋อง โดยคุณพัทธพงษ์ พงษ์เพชร ผู้ประกอบการเลี้ยงไหมจังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่งเคยผ่านการอบรมจากหน่วยป่มเพาะวิสาหกิจ ศูนย์ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ใน “โครงการอบรมทักษะการประกอบอาชีพ” เมื่อ 3



ม.มหาสารคาม ต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูป ผักแต่ใหม่อีรีบรจุกระป๋อง

ปีที่ผ่านมานี้ได้้นำ ผักแต่ใหม่อีรี ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการผลิตไหม มาแปรรูปเนื่องจากวัตถุดิบมีเป็นจำนวนมาก คุณพัทธพงษ์ จึงได้คิดที่จะนำผักแต่ใหม่มาแปรรูป ภายใต้แบรนด์ “ภูฟ้าร์ม” โดยได้รับความร่วมมือจาก ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นผู้ให้คำแนะนำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่มากยิ่งขึ้น ซึ่งวัตถุดิบตัว



กลายเป็นผลิตภัณฑ์ จากนั้นก็ถึงเวลาทอดกรอบ โดยตั้งกระทะให้น้ำมัน รอน้ำมันให้เดือดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เมื่อทอดจนเหลืองกรอบแล้ว ก็นำขึ้นมาซับน้ำมันออกเสร็จแล้วก็นำไปเข้าตู้อบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมงครึ่ง เมื่อออกจากตู้อบ ก็นำมาบรรจุ โดยการคลุกเคล้ากันให้ทั่ว ก่อนจะนำมาบรรจุในกระป๋อง ขนาด 20 กรัม แล้วก็นำเข้าเครื่องปิดฝากระป๋อง แล้วก็นำมาติดฉลาก แสตามวันหมดอายุ แล้วก็นำออกวางจำหน่าย โดยอายุของผักแต่ใหม่อีรีบรจุกระป๋อง จะอยู่ได้นาน 4 เดือน ส่วนราคาจำหน่ายก็ไม่แพงเลยเพียงแค่กระป๋องละ 35 บาทเท่านั้นเอง ใครที่ชื่นชอบแมลงฟุ้งบินตัว อาหารเพิ่มโปรตีนในร่างกายก็สามารถหามาลองชิมได้



ผักแต่ใหม่อีรี ในแต่ละเดือน คุณพัทธพงษ์ มีวัตถุดิบมากถึง 9 ตัน จึงต้องมีการนำมาแปรรูปให้เกิดมูลค่าด้วยการแตกไลน์การผลิตมาด้านอื่น จึงได้คิดที่จะนำผักแต่ใหม่อีรีมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อัดกระป๋องพร้อมรับประทาน

คุณพัทธพงษ์ ได้สาธิตและเล่าถึงวิธีการทำว่า “เริ่มจากนำรังไหมมาตัดแล้วนำตัวผักแต่ใหม่ออกมา จากนั้นคัดเอาไส้ที่ตัวอวบอ้วน สมบูรณ์ เมื่อได้ตัวผักแต่มาแล้วก็นำไปเข้าช่องฟรีซ หรือช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็น นาน 24 ชั่วโมง จากนั้นก็นำมาพักไว้เพื่อ

โดยผักแต่ใหม่อีรีบรจุกระป๋อง จะมีหลากหลายรสชาติให้เลือกชิมกันถึง 8 รสชาติ แต่ที่เป็นที่ติดอกติดใจ ก็คือ รสตั้มยำ บาร์บีคิว และรสโรนริสาหร่าย เมื่อรับประทานสิ่งแรกที่สัมผัสได้ก็คือความกรอบกรอบ เคี้ยวมันจนไม่อยากจะหยุดกินเลยทีเดียว ผักแต่ใหม่อีรีบรจุกระป๋องมีจำหน่ายที่ ศูนย์แสดงสินค้า MSU OUTLET มหาวิทยาลัยมหาสารคาม