

คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,300

Section: First Section/ทำมาหากิน

วันที่: เสาร์ 16 พฤศจิกายน 2556

ปีที่: 13

ฉบับที่: 4410

หน้า: 11(บนซ้าย)

Col.Inch: 75.95

Ad Value: 98,735

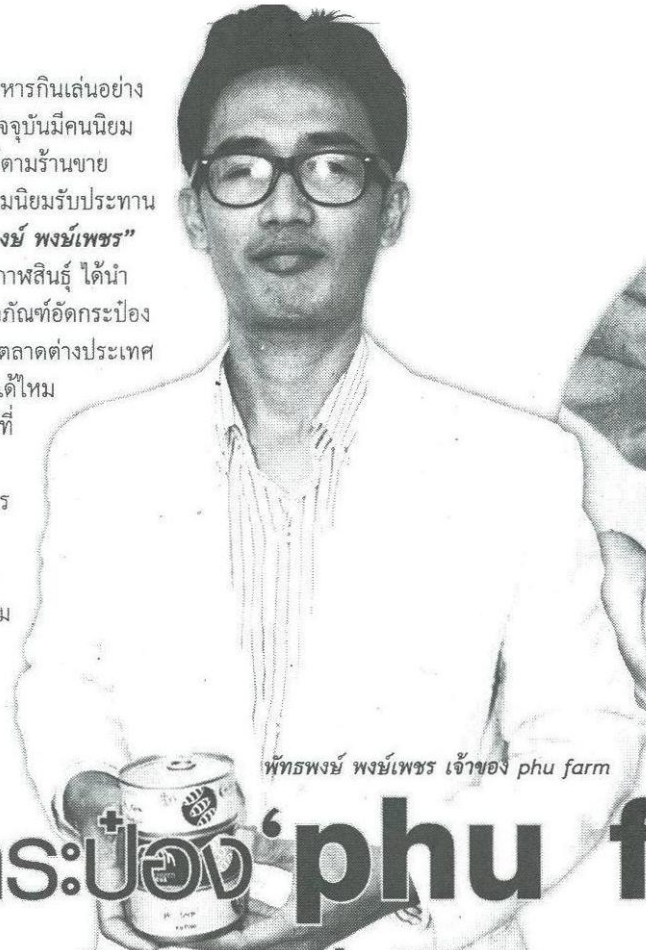
PRValue (x3): 296,205

ศิลปิน: ชาว-ดำ

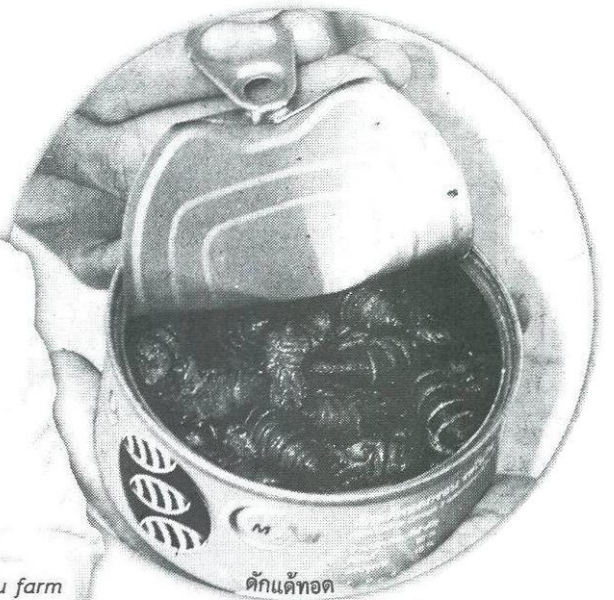
หัวข้อข่าว: ดักแด้กระป๋อง'phu farm'ผลพวงไหมอีรี่-โกอินเตอร์

“ดักแด้ทอด” เป็นอาหารกินเล่นอย่างหนึ่งที่คนไทยรู้จักเป็นอย่างดี ปัจจุบันมีคนนิยมบริโภคเป็นอย่างมาก พบเห็นได้ตามร้านขายแมลงทอดทั่วไป และเพราะความนิยมรับประทานดักแด้ทอดนี้เอง ทำให้ “พิทธพงษ์ พงษ์เพชร” ผู้ประกอบการเลี้ยงไหมจาก จ.กาฬสินธุ์ ได้นำดักแด้ไหมอีรี่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อัดกระป๋องพร้อมรับประทานเพื่อส่งออกยังตลาดต่างประเทศ เนื่องจากในแต่ละเดือนจะมีดักแด้ไหมอีรี่มากถึง 9 ตัน จึงเกิดแนวคิดที่จะนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า

“พิทธพงษ์” ผู้ประกอบการเลี้ยงไหม “พงษ์เพชรฟาร์ม” บอกว่า เป็นผู้ประกอบการผลิตไหมอีรี่ ซึ่งเป็นธุรกิจเกี่ยวกับไหมเลี้ยงตัวไหม จากนั้นได้เริ่มขายดักแด้สด แต่ด้วยมีจำนวนที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จึงต้องหาวิธีการแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น



พิทธพงษ์ พงษ์เพชร เจ้าของ phu farm



ดักแด้ทอด

ดักแด้กระป๋อง 'phu farm' ผลพวงไหมอีรี่-โกอินเตอร์

จึงเข้าไปอบรมกับศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ในโครงการอบรมทักษะประกอบอาชีพเพื่อพัฒนาต่ออุตสาหกรรมคิดหาคะบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จนกลายเป็นดักแด้ไหมอีรี่อัดกระป๋องแบรนด์ “phu farm” ซึ่งตอนแรกการผลิตมีปัญหามากมาย ไม่ว่าจะเป็นอายุการผลิตที่ไม่ทราบวันหมดอายุแน่ชัด กลิ่นเหม็นหืนของดักแด้กระป๋อง ทว่าได้รับความร่วมมือจาก ดร.อศวิน อมรสิน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี เป็นผู้ให้คำแนะนำพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่มากยิ่งขึ้น

เรื่องการวางแผนการตลาดนั้น ส่วนหนึ่งคือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มีความน่าสนใจ



อศวิน อมรสิน



ดักแด้ทอด

รหัสข่าว: C-131116014023 (16 พ.ย. 56/05:50)

หน้า: 1/2

iQNewsAlert™

บริษัท อินโฟเคสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทร. 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์. 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล: help@iqnewsalert.net

คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,300

Section: First Section/ทำมาหากิน

วันที่: เสาร์ 16 พฤศจิกายน 2556

ปีที่: 13

ฉบับที่: 4410

Col.Inch: 75.95

Ad Value: 98,735

หน้า: 11(บนซ้าย)

PRValue (x3): 296,205

ศิลปิน: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: ดักแด้กระป๋อง'phu farm'ผลพวงไหมอีรี่-โกอินเตอร์

สามารถดึงดูด
ผู้บริโภค รวม

ถึงรสชาติที่มีอยู่ 12 รสชาติ คือ 1.เกลือ
2.โนริสาหร่าย 2.ซอส 4.ไก่ 5.ชาครีม
หัวหอม 6.ต้มยำ 7.บาร์บีคิว 8.ต้มยำกุ้ง
9.กะเพรา 10.ซีฟู้ด 11.สไปซี่
บาร์บีคิว และ 12.ลาบ

และขยายตลาดด้วย

การเปิดบูธทดลอง

ชิมฟรีตาม

งานต่างๆ โดยจะรับฟังข้อคิดชมก็จะนำไป
ปรับปรุงหลังจากนำออกวางจำหน่ายก็ได้
รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี
โดยรสชาติที่ลูกค้าชอบมากที่สุดคือ
รสต้มยำ บาร์บีคิว และรสโนริสาหร่าย
ซึ่งตอนนี้ได้ขยายตลาดไปยังต่างประเทศ
แล้ว คือ ประเทศญี่ปุ่น พม่า ไต้หวัน
เกาหลี ออสเตรเลีย และฝรั่งเศส

ส่วนวิธีการผลิตได้เริ่มตั้งแต่ นำรัง
ไหมมาตัดแล้วนำตัวดักแด้ไหมออกมา
คัดขนาดที่ตัวอวบอ้วน สมบูรณ์ เมื่อได้
ตัวดักแด้มาแล้วก็นำไปเข้าช่องฟรีซ

หรือช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็นนาน

24 ชั่วโมง จากนั้นนำมา

พักไว้เพื่อคลายความเย็น

แล้วจึงนำมาทอด

กรอบ โดยจะ

ตั้งกระทะรอ

จนน้ำมันได้

อุณหภูมิ 180

องศาเซลเซียส

จึงใส่ดักแด้ลงไปทอดจนเหลืองกรอบ แล้วนำขึ้นมาซับ

น้ำมันออก เสร็จแล้วนำไปเข้าตู้อบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ

80 องศาเซลเซียส นานชั่วโมงครึ่ง เมื่อออกจากตู้อบ

ก็นำมาปรุงรสโดยการคลุกเคล้ากัน

ให้ทั่วก่อนจะนำมาบรรจุใน

กระป๋องขนาด 20 กรัม

แล้วนำเข้าเครื่องปิดฝา

กระป๋อง ก่อนนำมาติด

ฉลาก แสตมป์วัน

หมดอายุ แล้วนำ

ออกวางจำหน่าย
โดยอายุของดักแด้
ไหมอีรี่บรรจุ
กระป๋องจะอยู่ได้
นาน 4 เดือน
ส่วนราคาจำหน่าย
กระป๋องละ 35 บาท
ด้าน ดร.อัศวิน

อมรสิน กล่าวไว้ว่า

ไหมคือ

สิ่งที่คนอีสานเลี้ยงกันมานาน ส่วน

ไหมอีรี่เป็นไหมตัวใหม่ที่กำลังอยู่

ระหว่างส่งเสริมให้เลี้ยง เพราะเลี้ยงง่าย

สามารถเลี้ยงได้ด้วยใบมันสำปะหลัง

ผลิตภัณฑ์หลักคือตัวไหมที่แปรรูปเป็น

เส้นใยและอื่นๆ และจะได้ตัวดักแด้ซึ่งจะมีปริมาณมาก

คนภาคอีสานและภาคอื่นทั่วประเทศจะบริโภคดักแด้กัน

อยู่แล้ว แต่ถ้าต้องการผลิตเยอะๆ ในระดับอุตสาหกรรม

จำเป็นต้องนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและให้ธุรกิจมีความ

ต่อเนื่อง ดักแด้ไหมอีรี่บรรจุกระป๋องจะทำให้สามารถเก็บ

ดักแด้ให้มีอายุที่ยาวนานขึ้นและสามารถส่งออกได้ไกลๆ

และมีคุณภาพตามมาตรฐาน ผู้ประกอบการที่มาขอรับ

การสนับสนุนนั้น ส่วนต้องการผลิตในระดับอุตสาหกรรม

ดังนั้นจึงจำเป็นต้องอาศัยเทคโนโลยีเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มี

คุณภาพ

“ดักแด้อัดกระป๋องราคา 35 บาท 3 กระป๋อง

100 บาทนั้น อาจมองว่ามีราแพง แต่เนื่องจากมี

กระบวนการผลิตที่ซับซ้อนเพื่อให้ได้คุณภาพที่ดี ทั้งนี้

ดักแด้ไหมอีรี่สามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้

เช่น เป็นดักแด้แห้งบรรจุกระป๋อง ต่อไปอาจมีดักแด้ใน

น้ำปรุงรสอัดกระป๋อง เป็นป่นนำไปผสมกับอาหารอื่นก็เป็น

ไปได้” ดร.อัศวิน แจง

อย่างไรก็ตาม ท่านที่สนใจอยากลองรับประทาน

ดักแด้อัดกระป๋องแบรนด์นี้ ขณะนี้มีวางจำหน่ายที่

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โทรศัพท์ 0-4375-4015,

08-1532-5075 และโทรสั่งซื้อได้ที่หมายเลข 08-7766-

8420 หรือ 08-3342-4565 หรือทางเว็บไซต์ erisilk-

thailand.com

● ปัญญาพร สายทอง ●