

ดักแด้ใหม่อีรีกระป๋อง



มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (มมส.) ส่งเสริมผู้ประกอบการต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูป “ดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกระป๋อง” เพิ่มมูลค่า เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไหมในภาคอีสาน โดย “ดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกระป๋อง” ของ **นายพัทธพงษ์ พงษ์เพชร** ผู้ประกอบการเลี้ยงไหม จ.กาฬสินธุ์ เคยผ่านการอบรมจากหน่วยปมเพาะวิสาหกิจศูนย์ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม มมส. ใน “โครงการอบรมทักษะการประกอบอาชีพ” เมื่อ 3 ปีที่ผ่านมา

วันนี้ได้นำดักแด้ใหม่อีรีที่เป็นผลพลอยได้จากการผลิตไหมมาแปรรูปเนื่องจากวัตถุดิบมีเป็นจำนวนมาก นายพัทธพงษ์จึงได้คิดค้นที่จะนำดักแด้ไหมมาแปรรูป ภายใต้แบรนด์ “**ภูพาร์ม**” โดยความร่วมมือกับ **ดร.อัศวิน อมรสิน** อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี มมส. เป็นผู้ให้คำแนะนำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาที่มากยิ่งขึ้น

นายพัทธพงษ์ เล่าถึงวิธีการทำว่า “เริ่มจากนำรังไหมมาตัด แล้วนำตัวดักแด้ไหมออกมา จากนั้นคัดเอาไซซ์ที่ตัวอวบอ้วนสมบูรณ์ เมื่อได้ตัวดักแด้มาแล้ว ก็นำไปเข้าช่องฟรีซ หรือช่องทำ



น้ำแข็งในตู้เย็นนาน 24 ชั่วโมง นำมาพักไว้เพื่อคลายความเย็นสักพัก ทอดกรอบโดยตั้งกระทะเทน้ำมัน ร่อนน้ำมันให้เดือดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เมื่อทอดจนเหลืองกรอบแล้ว นำขึ้นมาซับน้ำมันออก เสร็จแล้วนำไปเข้าตู้อบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมงครึ่ง

เมื่อออกจากตู้อบ นำมาปรุงรสโดยการคลุกเคล้าให้ทั่ว ก่อนจะนำมาบรรจุในกระป๋อง



ขนาด 20 กรัม แล้วนำเข้าเครื่องปิดฝากระป๋อง ตัดฉลาก แสตมป์ วันหมดอายุ แล้วออกวางจำหน่าย โดยอายุของดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกระป๋องจะอยู่ได้นาน 4 เดือน ราคาจำหน่ายเพียงแค่กระป๋องละ 35 บาท เท่านั้นเอง

ใครที่ชื่นชอบแมลงฟู้ดบินต่ำ อาหารเพิ่มโปรตีนในร่างกาย หาซื้อมาลองชิมได้ โดย

ดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกระป๋องจะมีหลากหลายรสชาติให้เลือกชิมกันถึง 8 รสชาติ แต่ที่เป็นที่ติดอกติดใจคือรสต้มยำ บาร์บีคิว และรสโนริสาหร่าย เมื่อรับประทานลิ้งแรกที่สัมผัสได้คือความกรอบกรอบ เคี้ยวมันส์ จนไม่อยากจะหยุดกินเลยทีเดียว

ใครที่สนใจดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกระป๋อง มีจำหน่ายที่ศูนย์แสดงสินค้า MSU OUTLET มมส. โทร.0-4375-4015

