

# 'ดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกะป๋อง'

## แมลงอัดกระป๋องครั้งแรกของประเทศไทย



## รายงานพิเศษ

จากธุรกิจเกี่ยวกับเส้นไหมของครอบครัว พงษ์เพชร ที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับหม่อนไหมมาช้านาน เมื่อมีวัตถุดิบเพิ่มมากขึ้น จึงได้ขยายธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากดักแด้ทอดธรรมดา กลายเป็นดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกะป๋อง ภายใต้อชื้อ "ภูฟ้ารม"

นายพัทธพงษ์ พงษ์เพชร เจ้าของผลิตภัณฑ์ "ดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกะป๋อง" กล่าวว่า ดักแด้ใหม่อีรี เป็นวัตถุดิบที่เป็นผลพลอยได้จากธุรกิจครอบครัว จากการนำเส้นไหมมาแปรรูปเป็นผ้าไหม ซึ่งแต่ละเดือน ดักแด้ใหม่อีรี จะมีมากถึง 9 ตัน จึงต้องหาวิธีมาแปรรูปให้เกิดมูลค่า

ซึ่งเริ่มเลี้ยงไหมอีรีมาตั้งแต่ พ.ศ.2550 ทั้งการทำธุรกิจเกี่ยวกับไหม เลี้ยงตัวไหม ผ่านกระบวนการผลิตเพื่อส่งขายเป็นผ้าไหม ซึ่งเมื่อก่อนตัวดักแด้สดก็จะส่งขายให้กับแม่ค้าในภาคอีสานและภาคกลาง แต่เมื่อผลผลิตมีเพิ่มมากขึ้น จึงต้องหาวิธีแปรรูปผลิตภัณฑ์ ให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

จึงได้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการ ตามโครงการบ่มเพาะวิสาหกิจ ศูนย์ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ในโครงการอบรมทักษะประกอบอาชีพ เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ตัวนี้ โดยตอนแรก ยังพบกับปัญหามากมาย เช่น อายุการผลิต ซึ่งไม่ทราบแน่นอนว่าสามารถเก็บไว้ได้นานเท่าไร หรือจะเป็นเรื่องกลิ่นหืนของดักแด้อีรีอัดกระป๋อง

ต่อมาได้รับความร่วมมือจาก อาจารย์ ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นผู้ให้คำแนะนำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และอายุ

การเก็บรักษาที่มากยิ่งขึ้น โดยทำการวิจัย ศึกษา และเก็บข้อมูลหาค่าความเสถียร ทั้งในเรื่องการใช้ความร้อนในการทอด และอายุการเก็บรักษา ซึ่งได้รับความร่วมมืออย่างต่อเนื่อง จนถึงปัจจุบัน

ส่วนวิธีการผลิตก็ไม่ยุ่งยาก เริ่มจากนำรังไหมมาตัด แล้วนำตัวดักแด้ใหม่ออกมา จากนั้นคัดเอาไส้ที่ตัวอวบอ้วนสมบูรณ์ เมื่อได้ตัวดักแด้มาแล้วก็นำไปเข้าช่องแช่แข็ง นาน 24 ชั่วโมง จากนั้นก็นำมาพักไว้เพื่อคลายความเย็นสักพัก จากนั้นก็ถึงเวลาทอดกรอบ โดยตั้งกระทะเทน้ำมัน รอน้ำมันให้เดือดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เมื่อทอดจนเหลืองกรอบแล้วก็นำขึ้นมาซับน้ำมันออก เสร็จแล้วก็นำไปเข้าตู้อบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมงครึ่ง เมื่อออกจากตู้อบ ก็นำมาปรุงรส โดยการคลุกเคล้ากันให้ทั่ว ก่อนจะนำมาบรรจุในกระป๋อง ขนาด 20 กรัม แล้วก็นำเข้าเครื่องปิดฝากระป๋อง แล้วก็นำมาติดฉลาก แสตมป์วันหมดอายุ แล้วก็นำออกวางจำหน่าย โดยอายุของดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกะป๋องจริงๆ จะอยู่ได้นาน 6 เดือน แต่เพื่อรักษาความสดสะอาด จะปิดฉลากให้สามารถรับประทานได้ภายใน 4 เดือน ส่วนราคาจำหน่ายก็ไม่แพงเพียงแค่กระป๋องละ 35 บาทเท่านั้น

โดยดักแด้ใหม่อีรีบรรจุกะป๋อง จะมีหลากหลายรสชาติให้เลือกชิมกันถึง 8 รสชาติ แต่รสที่เป็นที่นิยมก็คือ ดักแด้อีรีในน้ำเกลือ ดักแด้อีรีรสต้มยำ บาร์บีคิว และรสโนริสาหร่าย หากได้รับประทานสิ่งแรกที่สัมผัสได้ก็คือความกรุบกรอบ ความหอมมัน เหมือนแมลงทอดสดใหม่

ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กล่าวว่า เป็นที่ทราบกันดีว่า ดักแด้ใหม่อีรี มีโปรตีนสูง ซึ่งในการพัฒนานำดักแด้มาบรรจุกระป๋อง

# หน้า

Naew Na  
Circulation: 600,000  
Ad Rate: 750

Section: โลกธุรกิจ/ภูมิภาค

วันที่: ศุกร์ 8 มีนาคม 2556

ปีที่: 33

ฉบับที่: 11650

หน้า: 15(ล่าง)

Col.Inch: 64.51

Ad Value: 48,382.50

PRValue (x3): 145,147.50

คลิป: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: รายงานพิเศษ: "ดักแด่ใหม่อีรีบรรจุงระป้อง"แมลงอัดกระป้องครั้งแรกของประเทศไทย

ถือเป็นการต่อ ยอดผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า โดยผู้ที่ได้รับประโยชน์คือเกษตรกรผู้เลี้ยงไหมโดยตรง ในช่วงแรกดักแด่ใหม่อีรีบรรจุงระป้อง ที่ผ่านกระบวนการ ทอดและอบ มีเนื้อสัมผัสที่ร่วนและแห้งเกินไป ทำให้ไม่เป็นที่นิยม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นที่ยอมรับมากขึ้น จำเป็น จะต้องมีการพัฒนากระบวนการแปรรูปให้เหมาะสม จน สามารถผลิตออกมาได้ตามกระบวนการที่ต้องการและเป็นที่ยอมรับของตลาดและผู้บริโภค ซึ่งนอกจากดักแด่ใหม่อีรีจะมี โปรตีนสูง และไขมันต่ำแล้ว ยังมีกรดอะมิโนและกรดไขมัน ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย

สำหรับใครที่ชื่นชอบแมลงฝุงบินดำ อาหารเพิ่มโปรตีน ในร่างกายก็สามารถหาซื้อมาลองชิมได้ ซึ่งดักแด่ใหม่อีรี บรรจุงระป้องมีจำหน่ายที่ศูนย์แสดงสินค้า MSU OUTLET มหาวิทยาลัยมหาสารคาม หรือสามารถติดต่อสั่งซื้อได้ที่ หมายเลข 08-7766-8420 หรือที่ MSU OUTLET 0-4375-4015, 08-1532-5075

สุคนธ์ทิพย์ กำธรเจริญ