



**'ข้าวเหนียวหมูย่าง สเตอริไลซ์'**  
เก็บได้ 2 ปี ไอเดียดี 'มมส'  
ถึงพี่น้องอุปถ

>9



รายงานพิเศษ

## 'ข้าวเหนียวหมูย่าง สเตอริไลซ์' เก็บได้ 2 ปี ไอเดียดี 'มมส' ถึงพี่น้องอุปถ

ท่ามกลางมวลน้ำมหาศาลที่ชาวอุบลราชธานี กำลังประสบความเดือดร้อนแสนสาหัส สายธารแห่งน้ำใจของชาวไทยหลังไหลสู่ชาวอุบลฯ

หนึ่งในนั้น มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยอาจารย์ ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี ได้บังเอิญ ข้าวเหนียวหมูย่าง สเตอริไลซ์ เก็บได้นาน 2 ปี เตรียม "กล่องข้าวน้อยให้แม่" 2,000 ห่อ พร้อมชุดเวชภัณฑ์จำเป็น "กล่องยาน้อยให้แม่" ออกเดินทางส่งถึงมือผู้ประสบภัยน้ำท่วม จังหวัดอุบลราชธานี เมื่อวันที่ 16 กันยายน 2562 ที่ผ่านมา

ทั้งนี้ ที่ห้องปฏิบัติการภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม อาจารย์ ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ พร้อมด้วยรองศาสตราจารย์ ดร.อนุชิตา มุ่งงาม คณบดีคณะเทคโนโลยีฯ นำคณะอาจารย์ นิสิตจิตอาสาจากคณะเทคโนโลยีฯ ร่วมลงมือในกระบวนการผลิตข้าวเหนียวหมูย่าง สเตอริไลซ์ ซึ่งมีขั้นตอนตั้งแต่ ึ่งข้าวเหนียวอย่างหมู หั่นหมูเป็นชิ้นๆ ซึ่ง ตวงปริมาณบรรจุลงในถุงบรรจุภัณฑ์ ซีลปิดปากถุง เข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อ สเตอริไลซ์ และติดสติ๊กเกอร์เป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนจะเตรียมส่งถึงมือผู้รับ

อาจารย์ ดร.อัศวินกล่าวว่า จุดเริ่มต้น



ของการทำ "กล่องข้าวน้อยให้แม่" หรือข้าวเหนียวหมูย่างสเตอริไลซ์ มาจากติดตามข่าวน้ำท่วมในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะจังหวัดอุบลราชธานี ที่ค่อนข้างหนักและยาวนาน จึงอยากใช้ความรู้ความสามารถที่มีในเรื่องของการถนอมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มาเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือ และเกิดไอเดียทำข้าวเหนียวหมูย่างสเตอริไลซ์ ที่เก็บไว้ได้นาน 2 ปีนี้ขึ้นมา และตั้งชื่อว่า "กล่องข้าวน้อยให้แม่" โดยมีแรงบันดาลใจมาจากนิทานท้องถิ่นเรื่อง "กองข้าวน้อยฆ่าแม่" จังหวัดยโสธร ที่ลูกทิวโมโทเพราะเห็นกองข้าวของแม่ เป็นแค่กองข้าวเล็กๆ คิดว่าตัวเองจะกินไม่อิ่มแน่ๆ แล้วลูกก็ฆ่าแม่ สุดท้ายแล้วก็กินไม่หมด



สำหรับขั้นตอนการผลิตเริ่มจากเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เปิดรับเงินบริจาคเพื่อเป็นทุนในการจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น หมู ข้าวเหนียว เครื่องปรุงหมักหมู บรรจุภัณฑ์สำหรับห่อ จากนั้นเข้ามาสู่กระบวนการผลิตโดยข้าว



เหนียวหมูย่างห่อนี้ ประกอบไปด้วย ข้าวเหนียวหนึ่ง 120 กรัม และหมูย่าง 50 กรัม ซีลบรรจุในถุงบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก จากนั้นนำไปเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อสเตอริไลซ์ใช้เวลา 1 ชั่วโมงครึ่ง

ตั้งเป้าจะผลิตให้ได้ 10,000 ชุด แต่เนื่องจากกำลังการผลิตทั้งแรงคน และเครื่องมืออุปกรณ์ไม่เพียงพอ สามารถผลิตได้เพียง 2,000 ชุด ซึ่งได้เดินทางนำส่งผู้ประสบภัยน้ำท่วมเมื่อวันที่ 16 กันยายน 2562 ที่ผ่านมา ที่จังหวัดอุบลราชธานี และเงินบริจาคที่เหลือ ได้จัดเป็นชุดยา “กล่องยาน้อยให้แม่” 1,000 ชุด ส่งไปพร้อมกับชุดข้าวเหนียวหมูย่างด้วย

ด้าน นายณภัทร หมดราตี นิสิตชั้นปีที่ 2 สาขาเทคโนโลยีการอาหาร และโภชนาการ คณะเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยมหาสารคามกล่าวว่า “วันนี้ได้มีส่วนร่วมบรรจุข้าวเหนียวหมู

ย่างกับเพื่อนๆ และคนอาจารย์ที่คณะ รู้สึกดีใจที่ได้เป็นส่วนเล็กๆ ในการช่วยเหลือพี่น้องประชาชนที่ได้รับผลกระทบและความเดือดร้อนจากภัยน้ำท่วมในครั้งนี้

และอยากส่งกำลังใจผ่านไปกับห่อข้าวน้อยๆ ที่เราบรรจุอย่างด้วยมือ บรรจุด้วยใจให้ผู้ประสบภัยผ่านพ้นวิกฤติภัยธรรมชาตินี้ไปในเร็ววัน” นายณภัทร กล่าว

“กล่องข้าวน้อยให้แม่” ไม่เพียงแต่จะอิ่มท้อง อิ่มใจผู้ให้ สุขใจผู้รับแล้ว ความดีงามของข้าวเหนียวหมูย่างชุดนี้ ยังสามารถเก็บได้นานถึง 2 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น โดยผู้ประสบภัยสามารถกินได้เลยโดยไม่ต้องอุ่น แต่ธรรมชาติข้าวเหนียวอาจจะแข็งกว่าปกติ หากต้องการให้รสชาตินุ่ม อร่อย ให้นำไปต้ม 3-5 นาที หรืออุ่นในไมโครเวฟ 1-2 นาที โดยไม่ต้องนำออกจากถุง เพราะถุงที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถทนความร้อนได้