

เหนียวหมูย่าง

อยู่ได้นาน 2 ปี

ดร.อัศวิน อมรสิน อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์คณะเทคโนโลยีมหาวิทาลัยมหาสารคาม ปิ้งไอเดีย ข้าวเหนียวหมูย่างสเตอริไลซ์ ซึ่งเก็บได้นาน 2 ปี ไม่ต้องแช่ตู้เย็น และเตรียม “กล่องข้าวน้อยให้แม่” 2,000 ห่อ พร้อมชุดเวชภัณฑ์ “กล่องยาน้อยให้แม่” 1,000 ชุด ส่งไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม จ.อุบลราชธานี ที่ห้องปฏิบัติการภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์คณะเทคโนโลยีมหาวิทาลัยมหาสารคาม ดร.อัศวิน อมรสิน พร้อมด้วย รศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม คณบดีคณะเทคโนโลยี นำคณะอาจารย์ นิสิตจิตอาสา ร่วมกันผลิตข้าวเหนียวหมูย่างสเตอริไลซ์ มีขั้นตอนตั้งแต่เริ่มข้าวเหนียว

ย่างหมู บรรจุลงในถุงบรรจุภัณฑ์ ซิลิโคนปากถุง เข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อ สเตอริไลซ์ และติดสติ๊กเกอร์ ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนเตรียมส่งถึงมือผู้รับ

ดร.อัศวินกล่าวว่า อยากใช้ความรู้เรื่องการถนอมอาหารและบรรจุภัณฑ์ เป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือผู้ประสบภัย ไอเดียทำข้าวเหนียวหมูย่างสเตอริไลซ์ “กล่องข้าวน้อยให้แม่” มีแรงบันดาลใจมาจากนิทานท้องถิ่นเรื่อง “กล่องข้าวน้อยให้แม่” จ.ยโสธร ขั้นตอนการผลิต ประกอบไปด้วย ข้าวเหนียว 120 กรัม และหมูย่าง 50 กรัม ซึ่บรรจุในถุงบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก จากนั้นนำเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อสเตอริไลซ์ ใช้เวลา 1 ชั่วโมงครึ่ง ทั้งนี้ ตั้งเป้าผลิตให้ได้ 10,000 ชุด แต่เนื่องจากกำลังคน และ เครื่องมืออุปกรณ์ไม่เพียงพอ สามารถผลิตได้เพียง 2,000 ชุด และจะนำไปส่งผู้ประสบภัยน้ำท่วม วันที่ 16 ก.ย.นี้ ที่ จ.อุบลราชธานี และเงินบริจาคที่เหลือ ได้จัดเป็นชุดยา “กล่องยาน้อยให้แม่” จำนวน 1,000 ชุด ส่งไปพร้อมกับชุดข้าวเหนียวหมูย่างด้วย.