

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.นันทนา แจ้สว่าง สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุล สาขาวิชาชีววิทยา



บทนำ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry) เป็นข้าวที่เกิดขึ้นใหม่ จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลและข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม เกิดขึ้นตามธรรมชาติมีส่วนประกอบเป็นสารแอนโทไซยานิน ซึ่งก็คือรงควัตถุหรือสารสี ที่สามารถละลายน้ำได้ดี และจัดอยู่ในกลุ่มของฟลาโวนอยด์หรือสารต้านอนุมูลอิสระที่มีคุณค่าทางอาหาร โดยมีจุลินทรีย์โปรไบโอติกกระตุ้นให้มีการสร้างสารในการต้านอนุมูลอิสระ กระตุ้นให้มีการสร้างภูมิคุ้มกัน ช่วยป้องกันมะเร็ง และผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการเพิ่มมูลค่าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้รับการวิจัยและพัฒนาไปในอีกหลากหลายรูปแบบ (Ito and Ishikawa, 2004) จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดสารพิษ พันตรี พิจิตร ประคองศรี ผู้ก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดสารพิษ ซึ่งได้รับการจดทะเบียนเมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2548 ได้รวบรวมชาวบ้านที่อยู่ในเขตพื้นที่ ตำบลเขาพระงาม จัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการต่างๆ เช่น เทศบาลตำบลเขาพระงาม พัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรี เกษตรและสหกรณ์จังหวัดลพบุรี และดำเนินการตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1) การปลูกข้าวและพืชผักได้ตามมาตรฐานการผลิต GAP และใช้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัยจากสารพิษ

2) การแปรรูปผลผลิตจากข้าวเปลือกเป็นข้าวสารขัดขาว ข้าวกล้อง ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ข้าวกล้องหอมนิล ข้าวไรซ์เบอร์รี่

3) ผลิตสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น ข้าวกล้องงอก น้ำข้าวกล้องงอก ขนมเปีย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยทางกลุ่มมีความเข้มแข็งในด้านการผลิตเพื่อบริโภคภายในชุมชน ขยายสู่นอกชุมชน ภายในจังหวัดและต่างจังหวัด สามารถแก้ไขปัญหาผลิตข้าวราคาตกต่ำ ยังทำให้สมาชิกมีรายได้เพิ่ม สินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ปัจจุบันตลาดข้าวไรซ์เบอร์รี่มีจำนวนผู้ประกอบการภายในท้องถิ่นจังหวัดลพบุรีและภายนอกจังหวัดลพบุรีเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดการแข่งขันสูงในด้านของราคา ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงได้มีแนวคิดในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้มีความทันสมัยตามวิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ และยังคงคุณภาพและประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยต้องการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าจากการใช้วัตถุดิบจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ด้วยกระบวนการผลิตที่ยังคงคุณค่าของวัตถุดิบ พร้อมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยตามความต้องการของลูกค้าเป้าหมาย จึงต้องการได้รับการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีความเพิ่มขึ้น เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์จากไรซ์เบอร์รี่
3. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์จากไรซ์เบอร์รี่

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566

วิธีดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการได้กำหนดวิธีดำเนินการตามกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการแปรรูปข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่
2. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ
3. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการออกแบบ การคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์
4. ส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบเข้าสู่กระบวนการตรวจเพื่อรับรองคุณค่าทางโภชนาการ
5. ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ
6. รายงานผลการดำเนินโครงการและติดตามการใช้ประโยชน์





ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผู้ประกอบการและสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ได้รับความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จาก ชาวไรซ์เบอร์รี่พร้อมผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตาม วัตถุประสงค์ของโครงการ รวมถึงนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้เข้าร่วมโครงการ โดย นำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงและได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง โดยมีรายละเอียดของ แผนและผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ ดังนี้

พันธจิตร PUNJIT

ข้าวแต่นไร่ไช้เบอร์รี่ Rice Cracker

วิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
ม.5 ต.เขาพระงาม อ.เมือง จ.ลพบุรี 15160

099-5369828
บ้านสวนพันธจิตร

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
สารแปรรูป ประมาณ 8 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,200 กิโลแคลอรี	33 กรัม	72 กรัม	320 มิลลิกรัม
* 48 %	* 49 %	* 11 %	* 16 %

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคต่อวัน

ลดความเสี่ยงโรคไขมันอุดตันในหลอดเลือดหัวใจ

ข้อมูลโภชนาการ	
ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช 3 รส (30 กรัม)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : ประมาณ 8	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	
พลังงาน 160 กิโลแคลอรี	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 9 ก.	14 %
โปรตีน 1 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 19 ก.	6 %
น้ำตาล 4 ก.	
โซเดียม 40 มก.	2 %

*ปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนที่มีอายุ 19 ปีขึ้นไป (FDA 2013) โซเดียมจากส่วนผสมทั้งหมด 2,000 มิลลิกรัม

น้ำหนักสุทธิ : 250 กรัม
วันที่ผลิต :
วันที่หมดอายุ :

พันธจิตร PUNJIT

ไร่ไช้เบอร์รี่ กราโนล่า Riceberry Granola

วิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
ม.5 ต.เขาพระงาม อ.เมือง จ.ลพบุรี 15160

099-5369828
บ้านสวนพันธจิตร

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
สารแปรรูป 5 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,250 กิโลแคลอรี	45 กรัม	65 กรัม	250 มิลลิกรัม
* 42 %	* 49 %	* 100 %	* 12 %

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคต่อวัน

เป็นตัวเลือกของคนที่ใส่ใจสุขภาพ
อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

ข้อมูลโภชนาการ	
ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช 1/5 รส (50 กรัม)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : 5	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	
พลังงาน 200 กิโลแคลอรี	120 มิลลิกรัม
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 19 ก.	30 %
โปรตีน 2.5 ก.	12 %
คาร์โบไฮเดรต 0 มก.	0 %
น้ำตาล 9 ก.	8 %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 24 ก.	8 %
ไขมัน 2 ก.	
น้ำตาล 9 ก.	8 %
โซเดียม 50 มก.	2 %

*ปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนที่มีอายุ 19 ปีขึ้นไป (FDA 2013) โซเดียมจากส่วนผสมทั้งหมด 2,000 มิลลิกรัม

น้ำหนักสุทธิ : 250 กรัม
วันที่ผลิต :
วันที่หมดอายุ :

การนำไปใช้ประโยชน์ของวิสาหกิจชุมชน

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไร่ไช้เบอร์รี่และส่งเสริมการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษให้กับผู้ที่สนใจ
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษสามารถนำข้าวไร่ไช้เบอร์รี่ไปทำการแปรรูปและจำหน่าย
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ พร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปจำหน่าย ทราบต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
4. การใช้ประโยชน์ด้านสุนทรียภาพ สร้างความสุข กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมตามความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ
5. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับความรู้เชิงวิชาการเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไร่ไช้เบอร์รี่ คุณค่าทางโภชนาการของข้าวไร่ไช้เบอร์รี่ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายจากการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวไร่ไช้เบอร์รี่

ข้อเสนอแนะ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังคงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวปลอดภัย ซึ่งมหาวิทยาลัยควรดำเนินโครงการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ต่อชุมชน