

การพัฒนาผลิตภัณฑ์พักดองเพื่อสุขภาพ ในการยกระดับผลผลิตทางการเกษตร ของวิสาหกิจชุมชนชนทฤษฎีใหม่ ต.หนองทรายขาว บ้านสวนธนกกร

อ.ดร.สุวรรณี ปานเจริญ (หัวหน้าโครงการ)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รศ.ดร.ดวงใจ บุญกุศล

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ความเป็นมา

วิสาหกิจชุมชนทฤษฎีใหม่ ต.หนองทรายขาว บ้านสวนธณกร เป็นกลุ่มที่เกิดจากความร่วมมือกันของชาวบ้านและเกษตรกรตำบลหนองทรายขาว อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ที่เพาะปลูกพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ โดยอาศัยหลักของเกษตรทฤษฎีใหม่และเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับชาวบ้านและเกษตรกร ตำบลหนองทรายขาวเป็นพื้นที่ราบลุ่ม ประชากรส่วนใหญ่ในพื้นที่ทำอาชีพเกษตรกรรม โดยจะปลูกข้าวเป็นหลัก รองลงมาคือ ไม้ผลผสม เลี้ยงปลา และเลี้ยงสัตว์ปีก พืชผลทางการเกษตรที่ทางวิสาหกิจชุมชนทฤษฎีใหม่ ต.หนองทรายขาว บ้านสวนธณกร ได้ปลูกและจำหน่ายอยู่มีหลายอย่าง ได้แก่ แตงกวา หัวไชเท้า แครอท ผักกาดขาว ต้นหอม ผักชี ขึ้นฉ่าย ผักเสี้ยน กะหล่ำปลี ฟักทอง พริก มะเขือเทศ มะเขือ เห็ดภูฐาน บัวสาย เมล่อน มะม่วง กล้วย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปได้แก่ น้ำพริกต่างๆ ไส้กรอกปลาต้ม น้ำพริกปลาตะเพียนกรอบ นักเก็ตปลา เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ของทางวิสาหกิจชุมชนฯ ได้มีการสร้างรายได้และเป็นที่ยึดใจในตำบลหนองทรายขาว จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจบริบทและความต้องการของวิสาหกิจชุมชนทฤษฎีใหม่ ต.หนองทรายขาว บ้านสวนธณกร พบว่าวิสาหกิจชุมชนฯ มีการปลูกพืชผักหลากหลายชนิด ส่วนใหญ่จะจำหน่ายเป็นผักสด และทานคู่กับน้ำพริกปลาร้าที่ทางวิสาหกิจชุมชนฯ จำหน่ายอยู่ แต่บางฤดูกาลผักมีราคาถูกทำให้เกษตรกรได้รับผลกระทบต่อรายได้และไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่าย จากการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการแปรรูป รวมถึงความต้องการของตลาดและความเป็นไปได้ในการจัดจำหน่าย ทางวิสาหกิจชุมชนฯ มีความต้องการให้ทางผู้จำหน่ายผักต่างๆ มาแปรรูปเป็นผักดองเพื่อสุขภาพ โดยผักที่จะมาแปรรูปเป็นผักดอง ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ต้นหอมดอง และผักสามสีดอง (แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา)

ผักเสี้ยน มีสรรพคุณช่วยบำรุงเลือดลม บำรุงร่างกายและให้พลังงาน มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยต่อต้านมะเร็ง มีฤทธิ์ช่วยฆ่าเชื้อ ช่วยบำรุงเสมหะให้เป็นปกติ ช่วยแก้ปัสสาวะพิการ ช่วยแก้ริมและงูสวัดได้ ใบใช้ตำพอกรักษาฝี แก้พิษฝี และบรรเทาอาการระคายเคืองได้ โดยผักเสี้ยนนิยมนำมาดองไว้รับประทาน ซึ่งการดองทำให้เกิดสภาพความเป็นกรด จะช่วยรักษาวิตามินซีได้มากกว่าการต้มหรือการใช้ความร้อน โดยเฉพาะการดองเร็ว คือ การดองที่ใช้เวลาไม่นาน พอผักเริ่มมีรสเปรี้ยวพอดีๆ นำมารับประทานจะได้จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ หรือโปรไบโอติกส์มากที่สุด ผักเสี้ยนดองเป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีอาการอาหาร เช่น การขาดวิตามินเอ หรือเป็นโรคโลหิตจาง มีปัญหาเรื่องระบบลำไส้ เพราะนอกจากจะมีเส้นใยอาหารสูงแล้ว ยังสามารถช่วยขจัดสิ่งตกค้างที่อยู่ในลำไส้ได้อีกด้วย

ต้นหอม มีสรรพคุณช่วยในการขับเหงื่อ ช่วยบำรุงหัวใจ ช่วยป้องกันโรคหัวใจ ช่วยลดไข้ แก้หวัด แก้คัดจมูก แก้น้ำมูกไหล ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง ช่วยบำรุงสายตา ช่วยบำรุงผิวพรรณ ช่วยลดกระดูกพรุน ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง มีเส้นใยอาหาร ช่วยป้องกันอาการท้องผูก ช่วยลดคอเลสเตอรอลในกระแสเลือด มีสารอนุมูลอิสระ และอุดมไปด้วยวิตามินหลายชนิด

ผักสามสี ได้แก่ แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา (1) แครอท มีสรรพคุณช่วยบำรุงสุขภาพผิว ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโตของร่างกาย มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ช่วยยับยั้งต่อต้านการเกิดโรคมะเร็ง ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง ช่วยรักษาระดับน้ำตาลในเลือด ช่วยบำรุงและรักษาสายตา รักษาโรคตาฟาง และต่อกระจุก ช่วยย่อยอาหาร และช่วยแก้และบรรเทาท้องผูก นอกจากนี้แครอทมีสรรพคุณใช้เป็นยาขับปัสสาวะ เป็นต้น (2) หัวไชเท้า มีสรรพคุณ

ช่วยระบบทางเดินหายใจ ช่วยระบบทางเดินอาหาร ช่วยแก้อาการท้องผูก ช่วยล้างพิษ หัวใจเท้าเป็นยา ขับปัสสาวะตามธรรมชาติ ช่วยระบบภูมิคุ้มกัน มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระช่วยป้องกันมะเร็ง มีกากใยสูง ช่วยลดน้ำหนัก ช่วยรักษาอาการอักเสบ และช่วยลดเลือนริ้วรอย และ (3) แดงกวา มีสรรพคุณช่วยลด อุณหภูมิ หรือความร้อนภายในร่างกาย ช่วยรักษาสมดุลภายในร่างกาย ช่วยระบบย่อยอาหาร ช่วยฆ่าเชื้อโรค ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียในช่องปาก ช่วยกักเก็บความชุ่มชื้นให้ผิว ช่วยลดกรดในกระเพาะอาหาร มีสารแอนโทราแซนทินซึ่งจะช่วยลดอาการอักเสบ และมีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยชะลอการเกิดริ้วรอยบนใบหน้าได้

ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงมีแนวทางบริการวิชาการโดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ต้นหอมดอง และผักสามสีดอง (แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา) โดยใช้องค์ความรู้ที่บูรณาการหลายศาสตร์เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ให้คำแนะนำเรื่องการจัดพื้นที่ในการผลิต การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า รวมถึงถ่ายทอดการพัฒนากระบวนการผลิต ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนฯ สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ นำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและเป็นสินค้าของฝากของทางชุมชนและเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิกในวิสาหกิจชุมชนฯ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้เศรษฐกิจชุมชนท้องถิ่น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ
3. เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสกับผู้บริโภค ของผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ
4. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์และโลโก้สินค้า และมาตรฐานคุณภาพอาหารต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผักดองที่ได้มาตรฐานการผลิตที่ดี และอบรมการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์สู่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

วิสาหกิจชุมชนทฤษฎีใหม่ ต.หนองทรายขาว บ้านสวนธณกร จำนวน 1 กลุ่ม ประชาชน จำนวน 30 คน

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2566 - กรกฎาคม 2567

วิธีดำเนินโครงการ

1. สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยศึกษาสภาพบริบทของผลิตภัณฑ์ชุมชนร่วม Focus group เพื่อการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้มีส่วนร่วมในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่ต้องการของชุมชนและผู้บริโภค

2. พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ต้นหอมดอง และผักสามสีดอง (แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา) ให้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของวิสาหกิจชุมชนฯ โดยการวิจัยแบบมีส่วนร่วมประกอบด้วยอาจารย์ นักศึกษา และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่ดี รวมทั้งวิเคราะห์คุณภาพทาง เคมี และประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ โดยผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยในการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัส จะร่วมกันทดสอบทางประสาทสัมผัสจากสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจฯ และกลุ่มผู้บริโภค เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาด

3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า และฉลากสินค้าที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ต้นหอมดอง และผักสามสีดอง (แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา) โดยชุมชนร่วมกับผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญโดยใช้องค์ความรู้ในการกำหนดภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหารที่เหมาะสมต่อฉลากอาหาร ทำให้ได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการออกแบบฉลากอาหาร โลโก้ที่เหมาะสมภายใต้ข้อกำหนดที่เป็นกฎหมายอาหาร

4. การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชน เพื่อให้ความรู้ และการถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ต้นหอมดอง และผักสามสีดอง (แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา) มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ผักดอง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า และฉลากสินค้าได้มาตรฐานการผลิตที่ดีสู่ชุมชน รวมถึงการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ทำให้สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจได้รับความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ในอนาคตได้

การบูรณาการกับการเรียนการสอน

บูรณาการองค์ความรู้สู่การเรียนการสอน จำนวน 2 รายวิชา ได้แก่ การแปรรูปอาหาร และอาหารและโภชนาการ โดยมีนักศึกษาร่วมโครงการ จำนวน 5 คน ช่วยปฏิบัติหน้าที่วัดค่าคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผักดองเพื่อสุขภาพทั้ง 3 สูตร ทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยสอบถามความชอบกับผู้บริโภค เพื่อคัดเลือกสูตรที่เหมาะสมของผักดองเพื่อสุขภาพ พัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักเสี้ยนดอง พัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักสามสีดอง และลงพื้นที่ในการเผยแพร่องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้แก่ชุมชน

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

1. ได้ผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ต้นหอมดอง และผักสามสีดอง (แครอท หัวไชเท้า และแตงกวา)
2. นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้รับความรู้เกี่ยวกับสูตรและกรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์

ผลลัพธ์ (Outcome)

ด้านเศรษฐกิจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ นำความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ทำผลิตภัณฑ์จำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ด้านสังคม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีส่วนร่วมในการพัฒนาสูตร ตลอดจนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

ด้านวิชาการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ทราบองค์ความรู้ สูตรและกรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ไปใช้ต่อยอดในการผลิตผลิตภัณฑ์จำหน่าย

ผลกระทบจากโครงการ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ เพิ่มมูลค่าให้เศรษฐกิจชุมชนท้องถิ่น

ด้านสังคม ส่งเสริมให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมโครงการมีการรวมกลุ่มในการสร้างอาชีพและรายได้

ด้านวิชาการ ได้องค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อยกระดับผลผลิตทางการเกษตร

การนำไปใช้ประโยชน์และสร้างรายได้

วิสาหกิจชุมชนทฤษฎีใหม่ ต.หนองทรายขาว บ้านสวนธณกร นำความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักดองเพื่อสุขภาพ ทำผลิตภัณฑ์จำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ

10



