

การเพิ่มมูลค่ากระเทียมทุ่งกุลารัศมีสะเทษ เพื่อการแปรรูปเป็นกระเทียมดำ



Value added to garlic from Tong Kula Sisaket through black garlic



การผลิตกระเทียมสดของจังหวัดศรีสะเกษมีเนื้อที่เพาะปลูก 638 ไร่ ผลผลิตรวม 527 ตัน ตลาดรับซื้อที่สำคัญ คือ ผ่านพ่อค้าคนกลาง จำหน่ายในประเทศไทย และส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น จีน และประเทศ ฝรั่งเศส ยุโรป เกิดการแข่งขันทางการตลาดทำให้ราคาตกต่ำบางฤดูกาล จึงต้องการแปรรูปกระเทียมเพื่อเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ในท้องตลาด สร้างความสนใจของผู้บริโภคและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันเชิงพาณิชย์

กระเทียมดำที่ได้มาตรฐาน อยู่. ในปัจจุบันเป็นกระเทียมสายพันธุ์จีน แต่ อยู่. กำลังเตรียมเปิดให้ขอมาตรฐานกระเทียมดำสายพันธุ์ไทย ดังนั้น เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมรับมือกับโอกาสในการขอรับมาตรฐาน ให้มีต้นแบบของกระเทียมดำสายพันธุ์ไทยและมีสภาวะการผลิตที่มีผลของสาร S-allylcysteine (SAC) ที่เป็นสารสำคัญในกระเทียมดำ



การพัฒนาเทคโนโลยี

ผลิตภัณฑ์กระเทียมดำใช้ตัวอย่างกระเทียมสดชนิดกลีบและโทน เป็นพันธุ์เบา หรือพันธุ์พื้นเมืองศรีสะเกษ ซึ่งขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) นำมาวิเคราะห์คุณสมบัติเหมาะสมต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ความชอบ การยอมรับของผู้บริโภค การตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของกระเทียมดำ ได้แก่ ด้านคุณค่าทางโภชนาการจุลินทรีย์และกำหนดปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อวัน ออกแบบฉลากและศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่เวลา 6 เดือน สามารถนำไปผลิตเพื่อพัฒนากระเทียมดำสายพันธุ์ไทยชนิดกลีบและโทน สำหรับจำหน่ายเพื่อผู้บริโภคได้



จุดเด่น

- ได้ผลการวิเคราะห์คุณสมบัติเหมาะสมต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ความชอบ การยอมรับของผู้บริโภคการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของกระเทียมดำ
- มีปริมาณสาร SAC ในกระเทียมดำโทนและกระเทียมดำกลีบ 0.485 และ 0.399 มิลลิกรัมต่อกรัม บริโภคได้ 2 หัวต่อวัน (ปริมาณ SAC ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ อยู่. และไม่สูงกว่าปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อวัน)
- ผลิตภัณฑ์เก็บรักษาได้นาน 6 เดือน สามารถย่อยอดเชิงพาณิชย์ มีโอกาสทางการตลาดสำหรับกลุ่มเป้าหมายอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- แก้ปัญหาราคากะเทียมตกต่ำในบางฤดูกาล และเพิ่มมูลค่ากระเทียมได้ 10-15 เท่า



หัวหน้าโครงการ

พศ.ดร.จิรนนท์ รัตสีว

คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ : สำนักส่งเสริมการใช้ประโยชน์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

2003/61 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900



www.arda.or.th



@arda



@arda_thailand



@ardathailand



ardathai



0-2579-7435 ต่อ 3301-3315

