

การยกระดับนวัตกรรมอาหารจากโคขุนเชิงพาณิชย์สู่ระบบมาตรฐานความปลอดภัยเพื่อเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจชุมชน



The Upgrading Beef Product Innovation to Food Safety Standard System to add Value to the Community Economy

สหกรณ์การเกษตรหนองสูง จำกัด จังหวัดมุกดาหาร ดำเนินธุรกิจด้านการเลี้ยงโคขุนคุณภาพ โดยกลุ่มสหกรณ์มีระบบการจัดการและส่งเสริมให้สมาชิกเลี้ยงโคขุนคุณภาพเพื่อเพิ่มรายได้ จากนั้นดำเนินการรับซื้อโคขุนตามคุณภาพเนื้อที่ผลิตได้โดยทำข้อตกลงซื้อขายโคขุนกับสมาชิกล่วงหน้าเพื่อเป็นหลักประกันให้เกษตรกรด้านการตลาด และนอกจากนี้ยังมีโรงชำแหละ ตัดแต่งซากโคขุน เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ เช่น เนื้อสตั๊ก เนื้อบด เนื้อกระเจก ไส้กรอก ลูกชิ้น เนื้อแดดเดียว และเนื้อกูป เป็นต้น อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาจากกระบวนการชำแหละพบว่ามีส่วนหางของวัวที่เป็นส่วนเหลือที่มีราคาตกต่ำ และยังไม่มีการนำมาใช้ประโยชน์ นักวิจัยจึงเล็งเห็นความสำคัญเนื้อส่วนรอง หางวัว หนังวัว นำมาใช้ประโยชน์แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ สตั๊กเนื้อบด ซุปหางวัวบรรจุในภาชนะปิดสนิท และ แคมโคขุนเพื่อเพิ่มมูลค่าของอาหารและสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะกลุ่มศาสนาอิสลาม ให้ได้รับอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เก็บรักษาไว้ได้นาน รวมถึงการวางแผนการตลาดผลิตภัณฑ์ซุปหางวัวรสดั้งเดิมและซุปหางวัวรสต้มยำบรรจุในภาชนะปิดสนิท และแคมโคขุนเพื่อขยายตลาดให้กว้างขวางและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น



หัวหน้าโครงการ
พศ.กิตติพร สุพรรณผิว
คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี



การพัฒนาเทคโนโลยี

- ผลิตภัณฑ์ซุปหางวัวรูปแบบใหม่ ใช้เทคโนโลยีการฆ่าเชื้อระดับไฮโดรไลซ์ สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้นานถึง 2 ปี โดยยังคงคุณภาพ และรสชาติของผลิตภัณฑ์เหมือนปรุงสดใหม่
- ผลิตภัณฑ์แคมโคขุน พัฒนาการะบวนการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีการให้ความร้อนในระดับที่เหมาะสม เพื่อให้แคมวัวสามารถพองตัวได้ทั้งการ อบพองและการใช้ไมโครเวฟซึ่งเป็นการลดการใช้ไขมันในการผลิตส่งผลดีต่อสุขภาพผู้บริโภค



จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์ซุปหางวัวรูปแบบใหม่ บรรจุในถุง retort pouch พร้อมรับประทาน อึกซอ อุ่น บริโภคได้ทันที เก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้อง โดยผ่านกระบวนการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้อระดับไฮโดรไลซ์ชั้น อายุการเก็บรักษา 2 ปี ที่อุณหภูมิห้อง
- ผลิตภัณฑ์แคมโคขุน พร้อมบริโภค ใช้กระบวนการทำให้พองตัวโดยการอบลมร้อนแทนการทอด ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ ไร้น้ำมัน กรอบ อร่อย มีโปรตีนสูง ดีต่อสุขภาพ



สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ : สำนักส่งเสริมการใช้ประโยชน์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) 2003/61 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

