

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
องค์ความรู้ เรื่อง การแปรรูปสตังเป็นผงโรยข้าว	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นายวิษณุ บัวบังใบ ๒๒ หมู่ที่ ๔ ตำบลหนองปลาไหล อำเภอนองปรี จังหวัดกาฬสินธุ์	
วันที่บันทึกความรู้ ๒๔ /เมษายน/๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
ปัจจุบันแมลงได้รับความนิยมและถูกนำมาประยุกต์ใช้เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของอาหาร เพื่อรับประทานอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีงานวิจัยต่าง ๆ รับรองว่าแมลงเป็นอาหารที่ให้โปรตีนสูง สามารถเป็นแหล่งอาหารโปรตีนทางเลือกใหม่ที่จะนำมาใช้แก้ไข ปัญหาการขาดแคลนอาหารที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต ทำให้แมลงได้รับความสนใจจากผู้บริโภคจำนวนมาก สตังเป็นแมลงที่สามารถนำมาบริโภคได้ มีความปลอดภัย และสามารถนำมาเลี้ยงขยายพันธุ์ได้ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นแหล่งโปรตีนที่มีประสิทธิภาพสูง และในประเทศไทยมีเกษตรกรสนใจการเลี้ยงสตังยัดเป็นอาชีพหลักผลิตส่งขายทั่วประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้ผลผลิตล้นตลาด มีราคาต่ำ จึงต้องมีการนำสตังมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่า ซึ่งการเลี้ยงสตังไม่ใช้สารปฏิชีวนะ (Antibiotic) และสารเร่งการเติบโต (Growth Hormone) เหมือนการเลี้ยงเพื่อบริโภคในสัตว์อื่น ๆ จากที่กล่าวมาข้างต้น แมลงกินได้จึงเป็นทางเลือกของการผลิตอาหารที่มีโปรตีน สามารถบริโภคทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ซึ่งหากแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ผงโปรตีน แป้งนม ขนم เป็นต้น ราคาของสตังแปรรูปสามารถสร้างมูลค่าการตลาดได้มากขึ้น ผงโรยข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยกระบวนการแปรรูป คือ การอบแห้งและการลดขนาดเพื่อให้มีลักษณะเป็นผงเกร็ด แล้วนำมาปรงรสหรือผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ ปัจจุบันในประเทศไทยมีผู้สูงอายุจำนวนมากไม่น้อยที่พบปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร ส่งผลให้ผู้สูงอายุมีข้อจำกัดในการเลือกอาหารรับประทาน เช่น ปัญหาสุขภาพช่องปาก ความแข็งแรงและความสมบูรณ์ของฟันและเหงือก การรับรสชาติอาหารที่ลดลง เกิดความเบื่อหน่ายขณะรับประทานอาหาร รวมถึงการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมมีรสชาติที่หวานหรือเค็มมากเกินไป ซึ่งอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพในอนาคต “ผงโรยข้าวช่วยให้รับประทานได้มากขึ้นสำหรับผู้สูงอายุ” ได้รับการพัฒนาคิดค้นเป็นผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวเพื่อช่วยให้ผู้สูงอายุสามารถรับประทานอาหารได้มากขึ้น สำหรับในประเทศไทยพบรายงานการวิจัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากวัตถุดิบภายในประเทศหลากหลายชนิด เช่น พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) จากปลาสด พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) จากหนังปลา กะพงขาวทอดกรอบ แต่ยังไม่มีการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	ควรทำผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายเหมาะกับบุคคลหลาย ๆ กลุ่ม เพื่อขยายกลุ่มเป้าหมาย เช่น กลุ่มเด็กที่กินเผ็ดไม่ได้ กลุ่มที่ต้องการโปรตีนสูง   

จากจังหวัด ดังนั้น การจัดการความรู้ในครั้งนี้จึงเป็นการเก็บรวบรวมองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากสต็อก โดยเป็นการเก็บรวบรวมองค์ความรู้อย่างเป็นระบบเพื่อใช้ในการเรียนรู้ พัฒนา และต่อยอด เชื่อมโยงกับข้อมูลและองค์ความรู้จากภายนอก เพื่อแก้ปัญหาและสร้างนวัตกรรม และนำองค์ความรู้ไปใช้ในการปรับปรุงให้เกิดกระบวนการที่เป็นเลิศ และสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ประชาชน เพื่อให้หน่วยงานในสังกัดปฏิบัติหน้าที่บรรลุเป้าหมายและวิสัยทัศน์ในการพัฒนา ให้เกษตรกรมีความเข้มแข็ง มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีรายได้เพิ่มขึ้น

การแปรรูปสต็อกเป็นสต็อกผงปรุงรสเพื่อเป็นผงโรยข้าวเพิ่มสารอาหารสำหรับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ยาก

ขั้นตอนการทำ

๑. คัดสต็อก รวบรวมเต็มวัยมาต้ม
๒. นำมาอบที่ความร้อน ๑๘๐ องศา ๓๐ นาที
๓. นำไปตากลมไล่ความชื้น
๔. นำมาบดผงด้วยเครื่องบดผงละเอียด
๕. แล้วนำมาผสมกับผงปรุงรส ได้แก่
ใช้สต็อก ๑๓๐ กรัม
น้ำตาลทราย ๓๐ กรัม
พริกบ่น ๑๕ กรัม
เกลือบ่น ๑๐ กรัม
ผงปรุงรส ๑๐ กรัม
ผงมะนาว ๑๐ กรัม
แล้วนำมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน
๖. นำไปคั่วด้วยไฟอ่อน ประมาณ ๕ นาที เพื่อให้เนื้อสต็อกฟู
๗. บรรจุใส่กระป๋อง

เทคนิค

๑. ใช้สต็อกในวัยที่ยังไม่วางไข่เพราะตัวที่ไข่แล้วความชื้นจะสูง ทำให้อบแห้งช้าและเก็บรักษาได้ไม่ได้นาน



ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางสาวนิธิดา มีแก้ว ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอหนองปรือ โทรศัพท์ ๐๙๒-๘๔๑๓๖๕๒