

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยการสร้างรูปแบบเพิ่มมูลค่าของเมี่ยง

สายลม สัมพันธ์เวชโสภา และ ราตรี ปันพิณิจ

งานวิจัยนี้ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตเมี่ยงให้ปลอดภัยแก่สถานประกอบการอย่างเป็นรูปธรรม โดยได้ปรับปรุงโรงงานต้นแบบให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP รวมทั้งออกแบบภาชนะบรรจุเพื่อพัฒนารูปแบบให้ทันสมัยและดูน่ารับประทาน พบว่า การเก็บเมี่ยงในถุง laminated nylon หรือถุง aluminum foil ภายใต้การปรับสภาพอากาศภายในถุงโดยการดึงเอาอากาศออกจากถุงบรรจุก่อนพ่นก๊าซ N_2 แล้วปิดปากถุงบรรจุให้สนิท ทำให้เก็บผลิตภัณฑ์ได้มากกว่า 9 เดือน นอกจากนี้ยังได้ออกแบบฉลากตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เรื่องราวของเมี่ยงเพื่อให้สินค้าน่าสนใจ พร้อมจัดทำ brand แม่ข่ายผสมผสานการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ จึงได้ออกแบบอัตลักษณ์สินค้าประกอบด้วย ตราสินค้า, สื่อแผ่นพับ, สื่อ electronic ในรูปแบบของสื่อ animation, สื่อวิดีโอ เรื่องการผลิตเมี่ยงอย่างมีคุณภาพ และป้ายประกาศเพื่อโฆษณา งานวิจัยนี้ยังได้ศึกษาการผลิตชาเมี่ยงในระดับอุตสาหกรรม พบว่า สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตชาเมี่ยง คือ การใช้ใบเมี่ยงอ่อนเป็นวัตถุดิบในการผลิตและอบที่อุณหภูมิ $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้บรรจุชาเมี่ยงสามารถใช้วัสดุเดียวกับผลิตภัณฑ์เมี่ยง

Abstract

Creating a value added model for miang product

Sailom Sampanvejsobha and Ratre Panphinij

This research work has transferred the knowledge of safe processing for producing Miang products to a private sector. GMP system was applied into the selected factory. The new design of modern and attractive packaging for the products was conducted. It was found that Miang can be kept in either the laminated nylon or aluminum foil bag under semi-vacuum and N₂ gas flushing. The shelf life could be prolonged more than 9 months. The packaging label was designed according to the Food Acts, 1976. Public media were created to make Miang products more interesting. In addition, the Mae Ai brand was developed as well as the information of ecotourism. To demonstrate the identity of the products, the brand, brochure, electronic media of animation type, video tape on a safe miang processing and banner were produced. Furthermore, miang tea manufacturing in industrial scale was studied. The optimal condition for producing miang tea was the use of young miang leaf as starting material and the suitable drying temperature of miang leaf was 75 °C. Packaging materials used for packing miang products could be applied to miang tea.