

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวพื้นบ้านของกลุ่มเกษตรกรบ้านนาทุ่งกุลา ตำบลทุ่งกุลา อำเภอสวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ดบนฐานความรู้ และศักยภาพของชุมชน ในเบื้องต้นพบว่า ข้าวพันธุ์พื้นบ้านที่มีความโดดเด่นในพื้นที่ คือ พันธุ์ข้าวเหนียวดำใบเขียว หรือข้าวกำไบเขียว ที่เมล็ดด้านในเป็นสีขาว แต่มีผิวเมล็ดสีม่วงดำเนื่องจากมีสารแอนโทไซยานินที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระอยู่เป็นองค์ประกอบในปริมาณ 129.91- 178.67 มิลลิกรัม ไซยานิดิน-3-กลูโคไซด์ต่อตัวอย่าง 100 กรัม ผลผลิตข้าวกำไบเขียวส่วนใหญ่นำไปแปรรูปเป็นข้าวกล้องบรรจุถุงจำหน่าย รวมทั้งการนำมาเป็นส่วนผสมของขนมหรืออาหารในงานบุญครอบครัวและงานบุญประเพณี จากการประเมินศักยภาพปัจจัยเงื่อนไข และข้อจำกัดด้านการแปรรูปของข้าวกำไบเขียว ทางกลุ่มเกษตรกรได้เลือกผลิตภัณฑ์ทองม้วนมาพัฒนาต่อยอดเพื่อจำหน่าย เนื่องจากสามารถใช้ส่วนของข้าวหักที่เป็นผลพลอยได้จากการสีข้าวและมีมูลค่าต่ำมาใช้เพิ่มฤทธิ์ทางยาให้แก่ผลิตภัณฑ์ได้ ซึ่งผลจากการวิจัยเชิงค้นคว้าแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มเกษตรกรในชุมชนได้สูตรทองม้วนกรอบที่ได้รับความนิยมความชอบเฉลี่ยด้านสี (3.87) รสชาติ (4.20) และความชอบโดยรวม (4.13) จากผู้ทดสอบมากที่สุด ประกอบด้วยแป้งมัน แป้งข้าวกำไบเขียว น้ำกะทิ ไข่ไก่ (เบอร์ 1) งาดำคั่ว น้ำตาลมะพร้าวและน้ำปูนใส ในปริมาณร้อยละ 26, 1, 31.2, 6.8, 3.1, 26 และ 5.8 ตามลำดับ คำนวณพลังงานรวมได้ 268.87 กิโลแคลอรี ต่อ 100 กรัม จากปริมาณโปรตีน 2.28 กรัม ไขมัน 7.68 กรัม คาร์โบไฮเดรต 47.85 กรัมใยอาหาร 0.46 กรัมและเถ้า 0.67 กรัม การขึ้นรูปทำได้ทั้งแบบจี้บและแบบม้วนเป็นหลอดๆ ทรงกระบอก ซึ่งรูปแบบหลังได้ได้รับความนิยมพึงพอใจในระดับมากที่สุด (4.80 จากคะแนนเต็ม 5.00) บรรจุภัณฑ์ที่ทางกลุ่มประเมินว่ามีความเหมาะสม คือ การใช้ถุงแก้ว เนื่องจากมีลักษณะใส สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ด้านในได้อย่างชัดเจน มีความสามารถในการป้องกันความชื้นและอากาศได้ดีปานกลาง ช่วยคงความกรอบของผลิตภัณฑ์ได้นานถึง 8 สัปดาห์ที่สำคัญ คือ มีราคาต่ำกว่าการใช้ซองอะลูมิเนียมฟอยล์ เมื่อสิ้นสุดโครงการกลุ่มแปรรูปเริ่มมีการผลิตและจำหน่ายภายในชุมชน แม้ว่าจะยังไม่กว้างขวางมากนัก พร้อมกับมีการนำเอาผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นไปเข้าร่วมการแข่งขันงานอาชีพในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียนและออกบูทนิทรรศการต่างๆ