

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตและการตลาดของกระเบื้องในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ดำเนินการร่วมกับมูร่าห์ฟาร์ม โดยมีเกษตรกรใน อ. แแปลงยาง และ อ. สนมชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา เข้าร่วมโครงการวิจัยจำนวน 8 ราย เป็นเกษตรกรภายนอกมูร่าห์ฟาร์มจำนวน 4 ราย และเกษตรกรที่อยู่ภายนอกมูร่าห์ฟาร์มจำนวน 4 ราย รูปแบบการดำเนินงานของเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการมี 2 รูปแบบ โดยเกษตรกรภายนอกมูร่าห์ฟาร์ม จะนำลูกกระเบื้องจากมูร่าห์ฟาร์มไปเลี้ยง เกษตรกรจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซื้อสูกระบือ เกษตรกรแต่ละรายจะแบ่งหน้าที่ในการรับผิดชอบ คือ การจัดการแปลงหญ้า การให้อาหาร การจัดการฟาร์ม การดูแลสุขภาพกระเบื้อง และการเลี้ยงกระเบื้อง ภัยหลังเลี้ยงลูกกระเบื้องเป็นระยะเวลา 2 ปี เกษตรกรสามารถขายกระเบื้องที่พร้อมจะรีดนมคืนให้ทางมูร่าห์ฟาร์ม โดยทางมูร่าห์ฟาร์มจะรับซื้อกระเบื้องคืนในราคาเดียวกับที่ขายให้กับเกษตรกร (100 บาท/กิโลกรัม) สำหรับเกษตรกรที่อยู่ภายนอกมูร่าห์ฟาร์มจะซื้อกระเบื้องที่พร้อมรีดนมจากทางมูร่าห์ฟาร์ม และทำการรีดนมจำหน่ายให้แก่ทางฟาร์ม การชำระค่ากระเบื้องจะใช้วิธีการผ่อนส่งด้วยการหักค่าใช้จ่ายจากการขายน้ำนมดิบ ส่วนลูกกระเบื้องที่เกิดขึ้นจะจำหน่ายคืนให้แก่ทางฟาร์มได้ นอกเหนือนี้ยังได้มีการจัดอบรมให้ความรู้เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการฯ เกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมของเกษตรกร และแนวทางการปฏิบัติตามสุขลักษณะตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practices, GMP) เพื่อให้มีความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการวางแผนการเลี้ยงกระเบื้อง

การพัฒนาศูนย์รับน้ำนมกระเบื้องของมูร่าห์ฟาร์มให้ได้มาตรฐาน จะทำการพัฒนาตั้งแต่ฟาร์ม กระเบื้องและศูนย์รับน้ำนมกระเบื้อง การพัฒนาฟาร์มกระเบื้องให้ได้มาตรฐาน จะมีการตรวจสอบการดำเนินงานของเกษตรกรในฟาร์มกระเบื้องโดยใช้แบบประเมินแบบตรวจรายการ (Check list) สำหรับตรวจประเมินฟาร์มกระเบื้อง ซึ่งครอบคลุมประเด็นที่สำคัญ ได้แก่ องค์ประกอบฟาร์ม อาหารสำหรับกระเบื้อง น้ำ การจัดการฟาร์ม สุขภาพสัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ สิ่งแวดล้อม การผลิตน้ำนมดิบ และการบันทึกข้อมูล ผลการประเมินมาตรฐาน พบว่า ฟาร์มกระเบื้องของเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการจำนวน 4 ราย เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มกระเบื้อง สำหรับการพัฒนาศูนย์รับน้ำนมกระเบื้องของมูร่าห์ฟาร์มให้ได้มาตรฐาน จะทำการประเมินศูนย์รับน้ำนมดิบโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมน้ำนมดิบที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจรายการ ผลการประเมินมาตรฐาน พบว่า การดำเนินงานของศูนย์รวมน้ำนมดิบโดยทางมูร่าห์ฟาร์มจะได้เตรียมการในการยื่นขอรับการตรวจรับรองมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมน้ำนมดิบจากหน่วยงานที่รับผิดชอบต่อไป

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมกระเบื้องที่ผู้บริโภคให้ความนิยมและมีแนวโน้มที่จะผลิตทางการค้าได้ คือ ผลิตภัณฑ์นมเบรี้ยวพร้อมดื่ม (Drinking yogurt) ซึ่งทำการผลิต 3 รสชาติ คือ รสกลมกล่อม รสส้ม และรสสตรอเบอรี่ โดยผู้บริโภคให้การยอมรับนมเบรี้ยวรสสตรอเบอรี่มากที่สุด นมเบรี้ยวพร้อมดื่มรสสตรอเบอรี่จากนมกระเบื้องสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ได้ประมาณ 9 วัน เนื่องจากคุณภาพทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์นมเบรี้ยวพร้อมดื่มจากนมกระเบื้องรสสตรอเบอรี่ ได้แก่ ปริมาณแบคทีเรียกรดแลกติก แบคทีเรียโคลิฟอร์ม เชื้อรา และยีสต์ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 353 พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเบรี้ยว

คำสืบค้น (Keywords): กระเบื้อง, การผลิตและการตลาด, มาตรฐานฟาร์ม, มาตรฐานศูนย์รับน้ำนมดิบ, ผลิตภัณฑ์นมเบรี้ยวพร้อมดื่ม

Abstract

This research project aims to develop competency of buffalo milk production and marketing at Murrah farm. Eight participants living in Plaeng Yao District and Sanam Chai Khet District, Chacheongsao Province joining in this project. Four farmers were drawn from Murrah farm and other four participants were selected from vicinity area. The operation guideline was divided into two groups. First group, farmer working outside Murrah farm were responsible for their budget including buying calves, managing grass field, feeding, managing facilities, health caring and raising calves. After two years, farmer sold the buffaloes and milk back to the farm. Murrah farm paid money back to farmers with the same price as first bought (100 b/kg). Second group, for Murrah's farmers itself, the farmers had to buy buffaloes which were ready to produce milk. Farmers had to sell the buffalo milk back to the farm. The payment method would be proceed as installment procedure by deducting from selling raw milk. The calves can be sold back after finish project. Besides, this project provided training sessions for the farmers such as the fundamental of Good Manufacturing Practices course (GMP) in order to gaining and integrating knowledge and capability to managing dairy farms.

To develop raw milk collecting center, the farm of milk buffalo was first improved using the farm standard of milk cow. The operating of milk buffalo farmers were checked by using (Good Agricultural Practice, GAP) check list form. The major topics of the form including farm components, milk buffalo food and water, farm management, animal health, animal welfare, farm environment, raw milk production, and data recording. The result illustrated those four milk buffalo farms of participants corresponded with the GAP farming standard. For the development of the raw milk collecting center, the raw milk collecting center of Murrah farm was evaluated by using the GMP check list form of raw milk collecting center. The evaluated result was found that the operation of raw milk collecting center corresponded with the GMP standard for raw milk collecting center. For the next step, Murrah farm is preparing to submit to the GMP standard audit.

Three flavors of drinking yogurt (original flavor, orange flavor and strawberry flavor) from buffalo milk were developed in this research because it was very popular dairy product and trend to be commercial product. The result showed that the highest consumer acceptance score was drinking yogurt with strawberry flavor. The shelf-life of drinking yogurt product was 9 days when kept at 4 °C due to the microbiological quality (lactic acid bacteria, mold, and yeast) corresponded to the standard quality of drinking yogurt product of Ministry of Public Health's Announcement Vol. 353 (2013).

Keywords: Buffalo milk, Production and marketing, Farming standard, Raw milk collection center, Drinking yogurt product