

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานหมูหันชุมชนใน ต.ท่าข้าม อ.สามพราน จ.นครปฐม
ผู้ดำเนินการวิจัย ที่ปรึกษา	ดร. อุดมศักดิ์ กิจทวี และ นายวีรชน ภูหินกอง ดร. จิราภรณ์ ทองตัน
หน่วยงาน	ศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2556

งานวิจัยนี้เพื่อพัฒนาคุณภาพในกระบวนการผลิตสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และเสริมสร้างผู้ประกอบการระดับชุมชนให้เข้าสู่มาตรฐานระดับประเทศ โดยดำเนินการสำรวจผู้ผลิตและผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์หมูหัน กระบวนการผลิต ลักษณะการจำหน่ายและตรวจเชื้อปนเปื้อนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนพบว่า ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายส่วนใหญ่เป็นคนเดียวกันหรือคนในครอบครัว มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 5,000 – 7,000 บาทต่อวัน สถานที่จำหน่ายเป็นตลาดสด โดยขายหมูหันจำนวนตั้งแต่ 2 – 5 ตัวต่อวัน ราคาจำหน่ายอยู่ที่ 180 – 200 บาทต่อกิโลกรัม กระบวนการผลิตประกอบด้วยนำสุกรเป็นขนาดประมาณ 25 กิโลกรัม ทำการฆ่าสุกร และนำเครื่องในออกให้หมดแล้วแทนที่ด้วยมัดตระไคร้ นำไปย่างอยู่บนกองถ่านร้อนประมาณ 3 ชั่วโมงโดยมือหมุนตลอดเวลา ระหว่างย่างทาด้วยน้ำผสมสีผสมอาหารเพื่อความสวยงาม เมื่อสุกหนึ่งจะกรอบ และนำไปจำหน่ายทันที ตัวอย่างหมูหันของ ต.ท่าข้าม อ.สามพราน จ.นครปฐม ลักษณะโดยทั่วไปเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหมูย่างตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหมูย่าง 1228/2549 และพบจุลินทรีย์ทั้งหมดอยู่ในช่วง $1.86 \times 10^6 - 8.73 \times 10^7$ CFU/g พบ *Salmonella* spp. ในตัวอย่าง 1 กรัม *B. cereus* อยู่ในช่วง $10^4 - 10^5$ CFU/g และ *E. coli* อยู่ในช่วง $7 \times 10^2 - 1.1 \times 10^3$ MPN/g นอกจากนี้ไม่พบ *S. aureus* และยีสต์และรา จุลินทรีย์ที่พบส่วนใหญ่น่าจะมาจากช่วงจำหน่ายโดยผู้ประกอบการทำการปรับปรุงตามคำแนะนำโดยเฉพาะสถานที่จำหน่ายให้ถูกสุขลักษณะมากขึ้น

Research Title	The Standardization of Local Roasted Swine in Takam, Sampran District, NakornPathom Province
Researcher	Udomsak Kitthawee and Weerachon Phoohinkong
Research Consultants	Jiraporn Thongton
Organization	Suan Dusit Sciencetific Equipment Center, Science and Technology Faculty, Suan Dusit Rajabhat University.
Year	2013

This research was to develop the quality process to Thai Community Products Standards (TCPF) and to promote the local entrepreneur to professional trader. The survey conducted by the manufacturer, trader, process of production, marketing and contamination in accordance with the Thai Community Products Standards. This research found that most of manufacturer and trader were same family. The average income was around 5000-7000 baht per day. All of the traders sold the product at local market and 2-5 pigs per day, priced at 180-200 baht per kilogram. The process consisted of approximately 25 kg to slaughter and take offal out, then instant of the bunch of lemongrass. The pig carcass was roasted on the hot charcoals for about 3 hours and turned the axes around by hand all the time. In the meanwhile, the food coloring was brushed on the skin for tasty looking. The characteristic of roasted swine product was investigated by Thai Community Products Standards (1228/2006) and was controlled quality. The microorganism of roasted sample pork was investigated by Thai Community Products Standards (1228/2006) and found as 1.86×10^6 - 8.73×10^7 CFU/g of total plate count, *Salmonella* spp. be found in one gram of sample, 10^4 - 10^5 CFU/g of *B. cereus* and 7×10^2 - 1.1×10^3 MPN/g of *E.coli* . In addition, *S. aureus*, yeast and molds were not found in the samples. The microorganism may be found at selling hours. Then the entrepreneur should improve the panel in the local market by recommendation to sanitary trader.