

บทที่ 5 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

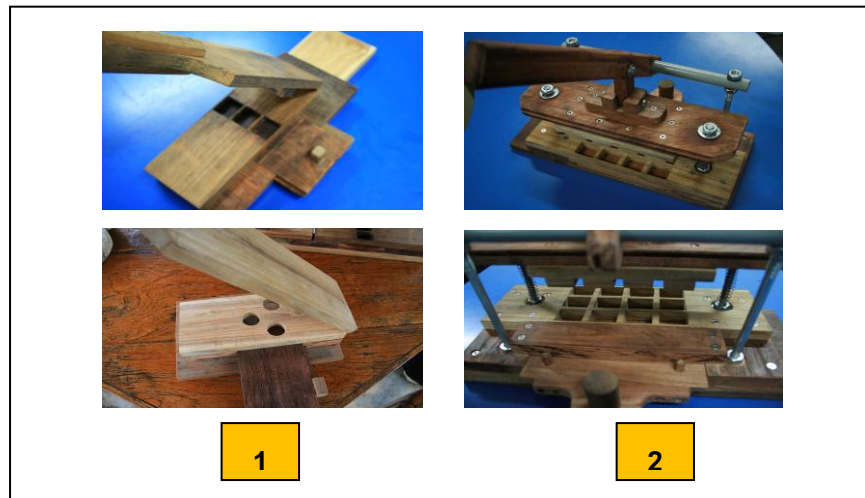
ถั่วเหลืองมีปลูกมากที่อำเภอปาย เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งและยังเป็นส่วนประกอบในอาหารที่สำคัญของชาวไทยใหญ่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองหรือการแปรรูปถั่วเหลืองนั้น ก็เป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่จะช่วยเสริมและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิต ถั่วเหลืองของกลุ่มสตรี อ.ปาย ที่มีคุณาภรณ์ แสงโชติ เป็นผู้นำกลุ่ม กิจกรรมของกลุ่มจะทำน้ำพริกและผงชุบถั่วเหลืองทอด ไว้สำหรับประกอบอาหาร รวมทั้งอาหารพื้นเมือง และได้ขอคำปรึกษากับนักวิจัยของโครงการ โดยกลุ่มมีความต้องการที่จะพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์จากชนิดผงให้เป็นก้อนเพื่อการใช้งานประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ ทางโครงการจึงได้สนับสนุนเครื่องอัดก้อนชุบถั่วเหลืองทอดต้นแบบ โดยวัสดุที่ใช้ประกอบเครื่องส่วนใหญ่ทำจากไม้และกลุ่มสามารถนำไปพัฒนาต่อเองได้

ผลการดำเนินกิจกรรม

การดำเนินกิจกรรมในปีที่ 1 (1 มีนาคม 2551 – 28 กุมภาพันธ์ 2552)

ทางโครงการได้ดำเนินการประดิษฐ์เครื่องอัดก้อนชุบถั่วเหลืองทอดซึ่งเป็นเครื่องต้นแบบและนำไปให้กลุ่มได้ทดลองใช้ ผลปรากฏว่ากลุ่มพอใจกับเครื่องต้นแบบซึ่งสามารถผลิตก้อนชุบถั่วเหลืองทอดได้ครั้งละ 3 ก้อน มีทั้งชนิดก้อนกลมและก้อนเหลี่ยมและภายหลังได้พัฒนาเครื่องให้มีกำลังการผลิตเป็นครั้งละ 12 ก้อน

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้เป็นที่สนใจจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ซึ่งทางโครงการเองก็พอใจกับผลของการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ อีกทั้งยังเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาและเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตถั่วเหลืองของคนเมืองปาย ซึ่งโครงการพร้อมที่จะให้คำปรึกษาและสนับสนุนเสริมแรงให้เกิดการพึ่งพาตนเอง



ภาพที่ 57 เครื่องอัดซูปก้อนถั่วเหลืองทองรุ่นแรก (1) และรุ่นที่ 2 (2)



ภาพที่ 58 ผลิตภัณฑ์ซูปถั่วเหลืองทอง



ภาพที่ 59 การติดตามและประเมินผลเครื่องอัดซูปถั่วเหลืองทอง

การดำเนินกิจกรรมในปีที่ 2 (1 มีนาคม 2552 – 28 กุมภาพันธ์ 2553)

กลุ่มสตรีซึ่งมีความเข้มแข็งและดำเนินกิจกรรมกลุ่มอย่างต่อเนื่อง ได้ขอรับสนับสนุนจากโครงการในการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตรสูตรการทำผลิตภัณฑ์ซูปถั่วเหลืองทองซึ่งทางโครงการได้ติดต่อประสานกับเจ้าหน้าที่พาณิชย์จังหวัดเพื่อหารือขั้นตอน วิธีการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตรเกี่ยวกับสูตรการทำผลิตภัณฑ์ซูปถั่วเหลืองทองทั้งชนิดผงและชนิดก้อนทั้งนี้ก็เพื่อป้องกันการลอกเลียนแบบผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาของกลุ่ม

ทางโครงการได้ติดตามผลและให้คำปรึกษา เพื่อสนับสนุนให้กลุ่มได้เดินทางดำเนินกิจกรรมอย่างเต็มที่ และในขณะนี้กลุ่มได้รับการจดทะเบียนอนุสิทธิบัตร และกลุ่มได้จัดทำฉลากสำหรับติดผลิตภัณฑ์ซูปถั่วเหลืองทองชนิดผงและซูปถั่วเหลืองทองเป็นที่ยอมรับแล้ว

ภายหลังจากการจดทะเบียนแล้ว สำนักงานอุตสาหกรรมจากส่วนกลางจะให้การสนับสนุนเกี่ยวกับเครื่องบดถั่วเหลืองเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ และเครื่องอัดก้อนซูปถั่วเหลืองทอง พร้อมทั้งออกแบบผลิตภัณฑ์ให้กับทางกลุ่ม และยังได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกว่า ทางด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์นั้น ทางกลุ่มได้รับการติดต่อจากผู้ประกอบการ ซึ่งมีความต้องการผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นจำนวนมากซึ่งในขณะนี้ทางกลุ่มได้จัดทำบรรจุภัณฑ์ขึ้นมาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ซึ่งมีทั้งชนิดผงและชนิดก้อน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองของกลุ่มสตรี อ.ปาย ที่ได้ดำเนินมานั้นถือได้ว่าประสบความสำเร็จที่ดี เป็นสิ่งยืนยันถึงความเข้มแข็งของกลุ่มและชุมชนจนทำให้เกิดความเชื่อมั่นจากภายนอกที่พร้อมจะให้การต่อยอดสนับสนุนให้การดำเนินงานของกลุ่มให้ก้าวหน้าอย่างยั่งยืนต่อไปได้



ภาพที่ 60 กล่องบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มได้ออกแบบและจัดทำขึ้นมา มีทั้งชนิดผงและชนิดก้อน



ภาพที่ 61 ติดตามผลการดำเนินกิจกรรมและให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจดอนุสิทธิบัตรของผลิตภัณฑ์และการจัดกิจกรรมแสดงมหกรรมอาหารพื้นบ้าน อ.ปาย



ภาพที่ 62 แสดงหนังสือรับรองการแจ้งข้อมูลความลับทางการค้าสำหรับผลิตภัณฑ์ซูบก้อนหัวเหลืองทองของกลุ่ม