

## ผักกูดแผ่นอบกรอบ ยกระดับผักพื้นบ้านสู่ตลาดสากล

เมื่อวันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๒ ดร.พิชญา ชูเพชร ผู้อำนวยการกลุ่มตรวจราชการและติดตามประเมินผล สำนักงานศึกษาธิการภาค ๗ และคณะ ได้สัมภาษณ์นางสาวกชพรรณ แซ่หย่อง พนักงานราชการครู สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา เพื่อถอดบทเรียนเรื่อง “ผักกูดแผ่นอบกรอบ ยกระดับผักพื้นบ้านสู่ตลาดสากล” สรุปดังนี้

**สถาบันการอาชีวศึกษายะลา** เป็นสถานศึกษาที่เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีแนวคิดที่จะนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่หลากหลายผลิตภัณฑ์ เช่น ลองกองแช่อิ่ม รสบัว ลองกองหีสามรส น้ำพริกส้มแขก บูดข้าวยาสำเร็จรูป เครื่องดื่มผงมะม่วงหาวมะนาวโห่ ซอสปลาสมุนไพร นมธัญพืชชั้นหวาน และผักกูดแผ่นอบกรอบ

**ผักกูด** เป็นผักพื้นบ้านที่มีประโยชน์ มีผลผลิตตลอดทุกฤดูกาล ราคาไม่แพง สถาบันการอาชีวศึกษายะลา จึงมีการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผักกูด นำมาแปรรูปเป็นผักกูดแผ่นอบกรอบที่คัดสรรเพื่อผู้บริโภค ใช้ผักกูดคุณภาพดีผ่านการอบ ปิ้ง รสอย่างพิถีพิถันเต็มรสชาติ พร้อมคุณค่าทางสารอาหารซึ่งอุดมไปด้วยธาตุเหล็ก เบต้าแคโรทีน ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด เก็บในถุงออลูมิเนียมอย่างดีป้องกันการซึมผ่านของก๊าซต่าง ๆ สามารถบริโภคได้ทันที รับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ผ่านกระบวนการผลิตโดยใช้เครื่องมือเครื่องจักรที่เหมาะสม ทันสมัย ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงคุณค่าทางโภชนาการในลักษณะขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ สามารถตอบสนองต่อความต้องการทางการตลาดของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ และเป็นขั้นไต่ขั้นแรกของอุตสาหกรรมแปรรูปผักกูดต่อไปในอนาคต ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจส่งผลให้สถาบันการอาชีวศึกษายะลา โดยนายสิปนนท์ ชายแก้ว และนางสาวกชพรรณ แซ่หย่อง อาจารย์ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับรางวัล Innovation Award The Winner Thailand – Malaysia ๑๗-๓๑ July ๒๐๑๗ และได้รับรางวัลเหรียญทอง ในการเข้าร่วมงาน Seoul international invention fair ๒๐๑๘ December ๖th-๙th ๒๐๑๘ ณ coex exhibition hall South Korea กับผลงานผักกูดแผ่นอบกรอบ ถือเป็นความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพความคิดของบุคลากรและนักศึกษาในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นอย่างดี



ถอดบทเรียน โดย กลุ่มตรวจราชการและติดตามประเมินผล สำนักงานศึกษาธิการภาค ๗

