โครงการ “การผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์สำหรับการบริโภค”

เลขที่สัญญา : 40/2567
หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรินธร มณีรัตน์
หน่วยงาน : สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์

ความเป็นมาของโครงการ

ในปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น โดยเฉพาะสินค้าที่มาจากผลผลิตทางการเกษตร เช่น เนื้อสัตว์ น้ำนม ไข่ รวมถึงผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ผลิตจากผลผลิตทางการเกษตร เนื้อสัตว์นับว่าเป็นหนึ่งในสินค้าเกษตรและอาหารพื้นฐานที่สำคัญต่อประชาชนในประเทศกำลังพัฒนาและประเทศด้อยพัฒนา ผลผลิตเหล่านี้มีคุณค่าทางโภชนาการที่อุดมไปด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย รวมทั้งวิตามินและแร่ธาตุอีกหลายชนิด ผู้บริโภคสามารถรับประทานเนื้อสัตว์ในหลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบเนื้อสดที่นำมาประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น หมูฝอย หมูแผ่น และลูกชิ้น เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ในการเลือกซื้อหรือบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผู้บริโภคควรจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ และการนำมาบริโภคอย่างถูกต้องเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

สำหรับกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยนั้น ต้องเป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ รวมถึงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตจนได้ผลผลิตเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ ผลผลิตสัตว์ที่ได้นั้นจะถูกจำหน่ายออกจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์เพื่อนำไปแปรสภาพเป็นเนื้อสด อย่างไรก็ตาม หากผู้บริโภคและ/หรือผู้ผลิตสินค้าสามารถนำผลผลิตสัตว์มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า และดูแลกระบวนการแปรรูปทุกขั้นตอนก็จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย

ดังนั้น การจัดทำโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง การผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์สำหรับการบริโภคโดยใช้รูปแบบการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการอบรมได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติ ซึ่งจะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และมีความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตและการแปรรูปผลผลิตสัตว์ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคมากขึ้น และสามารถนำความรู้จากการอบรมและการฝึกปฏิบัติไปใช้ในชีวิตประจำวันและสามารถถ่ายทอดให้บุคคลอื่นๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1) เพื่อให้ความรู้ด้านการผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคแก่ประชาชน
2) เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ด้านการผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้แก่ประชาชน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี จำนวน 40 คน

วิธีการดำเนินงานของโครงการ

1) จัดประชุมคณะทำงานโครงการฯ เพื่อจัดเตรียมงานและแบ่งหน้าที่
2) ประสานงานติดต่อวิทยากรภายนอกและเตรียมอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในวันอบรมฯ
3) จัดอบรมโครงการผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์สำหรับการบริโภค ในวันอาทิตย์ที่ 18 สิงหาคม 2567 ห้อง 135 อาคารสัมมนา 2 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เวลา 8.30 – 16.30 น.

ผลการดำเนินงาน

1. ความพึงพอใจต่อการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยคิดเป็นร้อยละ 91
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์คิดเป็นร้อยละ 91

ประโยชน์ที่ได้รับ

1) ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ด้านการผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค และเกิดการเสริมสร้างประสบการณ์ด้านการผลิตและการแปรรูปเนื้อสัตว์
2) ผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้องในโซ่การผลิตสัตว์ที่เข้าร่วมอบรม ทั้งหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน เกิดการสร้างเครือข่ายการผลิต และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร
3) เกิดความร่วมมือทางวิชาการระหว่างคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชที่เป็นคณะทำงานของโครงการฯ กับอาจารย์วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการ

ภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์จากการฝึกปฏิบัติฯ ของผู้เข้าร่วมการอบรม