

เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์สเต็กเนื้อโคขุนโพนยางคำพร้อมปรุง

กลุ่มเป้าหมาย ปัญหา ความสำคัญของบริบทพื้นที่

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจากปลาและโคขุน ต.เหล่าปอแดง อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร แปรรูปเนื้อโคขุนเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อแดดเดียวบรรจุถุงพลาสติกจำหน่ายในร้านค้าชุมชน ร้าน OTOP และตลาดออนไลน์ แต่ผลิตภัณฑ์ยังขาดอัตลักษณ์ ไม่ตอบโจทย์ตลาด จำหน่ายได้น้อยลงและคู่แข่งมากขึ้น จึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อแช่แข็งเพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคและขยายตลาดเพิ่มขึ้น



ผลิตภัณฑ์เนื้อแดดเดียวยอดขายลดลง

สวทช. ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตแปรรูปสเต็กแช่แข็ง การปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และฉลากโภชนาการ การเตรียมเอกสารขอรับรองมาตรฐาน ออย. และแผนการตลาด เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน



สร้างการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ให้วิสาหกิจชุมชนฯ ผลิตได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

ผลกระทบที่เกิดขึ้นจริง

วิสาหกิจชุมชนฯ ได้เพิ่มทักษะความรู้กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์สเต็กเนื้อแช่แข็งตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) ร่วมเรียนรู้ตลอดห่วงโซ่การผลิต นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปปรับใช้ผลิตสเต็กเนื้อโคขุนและซอสราดสเต็กให้มีคุณภาพมาตรฐาน ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยและมีข้อมูลฉลากโภชนาการครบถ้วน จนกระทั่งสามารถเตรียมเอกสารขอขึ้นทะเบียน ออย. และกลุ่มฯ ได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบโจทย์ผู้บริโภค

รายละเอียดผลงาน

เทคโนโลยีพร้อมใช้: กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์สเต็กเนื้อโคขุนแช่แข็งตลอดห่วงโซ่การผลิต

วิสาหกิจชุมชนฯ ประสบความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สเต็กเนื้อโคขุนพร้อมปรุง 3 สูตร

- 1) สเต็กเนื้อรสพริกไทยดำ (เนื้อสันคอและสันใน)
- 2) สเต็กเนื้อบดรสพริกไทยดำ
- 3) สเต็กเนื้อซอสวินเทจ (เนื้อสะโพกและสันใน)

พร้อมกับซอสราดสเต็ก 3 สูตร ได้แก่ 1) ซอสสแน้จิ้มแจ่ว 2) ซอสรสเกรวี่ และ 3) ซอสรสวินเทจ

คุณสมบัติ: ผลิตภัณฑ์สเต็กและซอสราดผ่านเกณฑ์คุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ไม่พบเชื้อก่อโรค มีข้อมูลฉลากโภชนาการครบถ้วน เก็บในตู้เย็น ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) ได้ 12 สัปดาห์

การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สเต็กเนื้อโคขุนพร้อมปรุงขนาดบรรจุสเต็กเนื้อ 200 กรัม เนื้อบด 150 กรัม และซอสราดสเต็ก 300 มิลลิลิตร



สเต็กเนื้อปรุงสุกพร้อมรับประทาน

