



แปรรูปจิ้งหรีด อบแห้งเพิ่มมูลค่า จากราคาหลักร้อยสู่หลักพัน

เกษตรคู่ใจ

ปัจจุบันเกษตรกรผู้เลี้ยงจิ้งหรีดกำลังประสบปัญหาเรื่องต้นทุนจากราคาอาหารที่ปรับสูงขึ้นเช่นเดียวกับการทำเกษตรอื่น ๆ หลายฟาร์มจึงเลือกที่จะพักหรือลดกำลังการผลิตลง รวมถึงหันมาใช้นวัตกรรมช่วยเพิ่มมูลค่า เช่นที่ “คณิสร์ฟาร์ม แมงอินเตอร์” จ.ร้อยเอ็ด ที่นำ “เครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อน” ได้รับทุนวิจัยสนับสนุนจากทางสำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช.) มาทำจิ้งหรีดอบแห้ง ต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้อีกเพียบ

ภายในงานตลาดงานวิจัย วันคล้ายวันสถาปนา วช. 63 ปี เมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมา “อาจารย์แจ๊ค” ผู้ช่วยศาสตราจารย์นนทนันท์ พลพันธ์ และคณะจากมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด ผู้นำนวัตกรรมต่อยอดสู่เกษตรกร เผยว่า “เครื่องอบแห้งระบบปั๊มความร้อน” ประยุกต์จากเครื่องอบถั่วลิสงมีราคาถูกลงกว่าเครื่องที่ขายตามท้องตลาดเท่าตัว โดยนำมาศึกษาว่าหากใช้กับการอบแห้งจิ้งหรีดอย่างไรจึงจะมีประสิทธิภาพสูงสุด

“ผลการวิจัยพบว่า อุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุด คือ 55 องศาเซลเซียส ใช้พลังงานน้อยที่สุด แต่คุณค่าทางอาหารของจิ้งหรีดยังอยู่ครบ ไม่แพ้การใช้อุณหภูมิสูงมากนัก โดย จิ้งหรีดทองคำ มีขนาดใหญ่จะใช้เวลาในการอบ 26 ชั่วโมง หากเป็นจิ้งหรีดทองแดงและสะตังที่มีขนาดเล็กกว่าจะใช้เวลาอบ 24 ชั่วโมง คิดเป็นค่าไฟฟ้าประมาณ 400 บาทต่อการอบ 1 ครั้ง โดยแต่ละครั้งจะนำจิ้งหรีดเข้าอบได้ครั้งละ 300 กิโลกรัมเสร็จแล้วจะเหลือประมาณ 100 กิโลกรัม หรือน้ำหนักหายไป 1 ใน 3” อาจารย์แจ้คอธิบาย

เทียบกันแล้วหากขายแบบสด ราคาเฉลี่ยจะอยู่ที่ประมาณ 90-120 บาท/กิโลกรัม (ขึ้นอยู่กับพื้นที่) แต่พอบอบแห้งราคาจะอยู่ที่ 1,000 บาท/กิโลกรัม และยังต่อยอดแปรรูปได้หลากหลายกว่า เช่น นำไปปรุงรสเป็นสแน็ค บดละเอียดเป็นโปรตีนผงทางเลือกสำหรับใส่อาหาร ทำซูพหรือโจ๊กก็ได้เช่นกัน

โดยทางคณิสสรฟาร์มได้ทำเป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ ONE O ONE (วันโอวัน) นอกจากนี้ยังอยู่ระหว่างการพัฒนาเวย์โปรตีนร่วมกับสถาบันการศึกษาเพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางในการแปรรูปเพิ่มมูลค่าต่อไปในอนาคต หวังช่วยดึงกลุ่มผู้บริโภคใหม่ ๆ ให้เปิดใจได้ง่ายขึ้น และเป็นทางเลือกเกษตรกรในการจัดการผลผลิต เพราะการอบแห้งช่วยลดค่าไฟจากตู้แช่ ลดน้ำหนักในการขนส่ง และยังสะอาดเพราะอบจนความชื้นอยู่ในระดับที่ปลอดภัยจากจุลินทรีย์และสารพิษจากเชื้อรา

ทั้งนี้ จิ้งหรีดได้รับการคาดหมายว่าเป็นโปรตีนแห่งอนาคต เพราะมีโปรตีนสูงกว่าเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ 2-3 เท่า แต่ใช้พื้นที่เลี้ยงน้อยและไม่ก่อให้เกิดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมเท่าการทำปศุสัตว์ขนาดใหญ่

ที่มา : เกษตรกรก้าวหน้า 2 พฤศจิกายน 2565





