

การผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพรของ อุตสาหกรรมครัวเรือนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ขวัญกมล ดอนขวา¹ และ สุเวทย์ นิงสานนท์^{2*}

Donkwa, K.¹ and Ningsanond, S.^{2} (2003). Production and Quality of Herbal Food Products of the Cottage Industry in the Northeast. Suranaree J. Sci. Technol.11:67-80.*

Received: Mar 6, 2003; Revised: Oct 15, 2003; Accepted: Oct 15, 2003

Abstract

The study of herbal food production was conducted in all 19 northeastern provinces during October 1999 to February 2000. It was found that there were 47 groups of herbal food producers in 16 provinces. Twenty eight species of herbs, valued of Baht 40 million annually, were used as raw materials in fresh and dried forms, amounting to 1,494 tons and 271 tons, respectively, with ginger being most used. The estimated sale value of 44 products was about Baht 347 million per year. The highest quantity produced with the highest sale value was safflower instant tea. From the quality determination of 122 product samples, it was found that 66.4% and 74.6% of the samples met the standard of moisture and ash contents, respectively. The results of microbial evaluation of 77 product samples showed that all were free from coliforms and *E. coli*, but only 24.7% of the samples could meet the standard of yeast and mold counts.

Keywords: Herb, herbal food products, cottage industry, instant tea, ginger, safflower

บทคัดย่อ

จากการศึกษาการผลิตอาหารจากพืชสมุนไพรใน 19 จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระหว่างเดือนตุลาคม 2542 ถึง กุมภาพันธ์ 2543 พบว่ามีกลุ่มผู้ผลิตอาหารจากพืชสมุนไพร 47 กลุ่มใน 16 จังหวัด โดยมีการใช้วัตถุดิบพืชสมุนไพร 28 ชนิด มูลค่ารวมประมาณ 40 ล้านบาทต่อปี วัตถุดิบที่ซื้อขายในรูปวัตถุดิบสด 1,494 ตัน และวัตถุดิบแห้ง 271 ตัน วัตถุดิบที่ใช้มากที่สุด คือ ขิง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจำหน่ายทั้งหมดมี 44 ชนิด มูลค่ารวมประมาณ 347 ล้านบาทต่อปี ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการผลิตและมีมูลค่าสูงสุด คือ ชาดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป จากการตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์ 122 ตัวอย่าง พบว่า มีตัวอย่างที่ได้มาตรฐานด้านความชื้นและเถ้า คิดเป็นร้อยละ 66.4 และ 74.6 ตามลำดับ ส่วนการตรวจคุณภาพด้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์

¹ สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการ, สำนักวิชาเทคโนโลยีสังคม, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

² สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร, สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

* ผู้เขียนที่ให้การติดต่อ