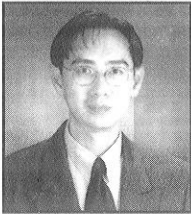


เทคโนโลยีการผลิตเห็ดและการแปรรูปเห็ด



ผู้วิจัย/ผู้เสนอ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย ทิมชุมณหทัย
 ตำแหน่ง: ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 สาขาวิชา: เทคโนโลยีการผลิตพืช
 สำนักวิชา: เทคโนโลยีการเกษตร

วัตถุประสงค์:

1. เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับเห็ดเศรษฐกิจชนิดต่างๆ และวิธีการเพาะเห็ดทั้งในถุงพลาสติกและในท่อนไม้
2. เผยแพร่เทคนิค วิธีการเพาะเห็ดหอมในพื้นที่ราบที่ไม่หนาวเย็น โดยการใช้วิธีการกระตุ้นโดยใช้ความเย็น
3. เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบและโครงสร้างโรงเรือนเห็ดที่เหมาะสมกับเห็ดชนิดต่างๆ ที่ต้องการอุณหภูมิภายในโรงเรือนที่แตกต่างกัน
4. เผยแพร่เทคนิคการเพาะเห็ดกระด้างและเห็ดขอนขาวโดยวิธีการกระตุ้นด้วยการอบโรง
5. เผยแพร่ให้ทราบถึงศักยภาพการแปรรูปเห็ดให้เป็นอาหารประเภทคาวหวานและขนมเคี้ยว

การนำไปใช้ประโยชน์:

1. เป็นการนำเสนอทางเลือกในการประกอบอาชีพทางการเกษตรที่น่าสนใจอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและให้ผลตอบแทนในระยะเวลายาวนาน
2. ผู้เข้าชมงานได้ความรู้เกี่ยวกับเห็ดชนิดต่างๆ ขั้นตอนและกระบวนการในการผลิตตลอดจนเทคนิคในการปฏิบัติ
3. ผู้เข้าชมงานได้เห็น และเข้าใจเกี่ยวกับโรงเรือนในการผลิตเห็ดในด้านการจัดการ ความเหมาะสมของแต่ละลักษณะโรงเรือนต่อวัตถุประสงค์การใช้งาน อุปกรณ์และวัสดุในการก่อสร้าง การจัดการระบบน้ำภายในโรงเรือน

การจัดนิทรรศการแสดงเทคโนโลยีการผลิตเห็ดและการแปรรูปเห็ด ได้จัดกิจกรรมเพื่อให้ผู้สนใจได้เข้าใจกระบวนการผลิตและการแปรรูป โดยประกอบด้วย

1. การจัดแสดงโรงเรือนเห็ด ในการผลิตเห็ดเศรษฐกิจชนิดต่างๆ นั้นมีความต้องการสภาพแวดล้อมในการเจริญเติบโตที่แตกต่างกัน จึงจำเป็นที่ผู้ผลิตเห็ดต้องมีโรงเรือนเพื่อใช้ในการผลิต เพื่อให้เหมาะสมกับชนิดของเห็ดและวัตถุประสงค์ในการผลิต โดยในงานนิทรรศการครั้งนี้ได้จัดแสดงโรงเรือนจำนวน 4 หลัง โดยใช้วัสดุและโครงสร้างที่แตกต่างกัน เพื่อให้ได้สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม นอกจากนี้ได้จัด

แสดงถึงระบบน้ำที่เหมาะสมภายในโรงเรือนแต่ละแบบ

2. การสาธิตแสดงกระบวนการผลิตเห็ดภายในบริเวณอาคารบริการชุมชนหลังที่ 3 ได้จัดแสดงให้ ผู้เข้าชมงานได้เห็นวิธีการผสมสูตรอาหารเห็ดและการอัดก้อนเชื้อ การถ่ายเชื้อจากในอาหารข้าวฟ่างลงในก้อนเชื้อ ตลอดจนขั้นตอนและวิธีการเพาะเห็ดถุง นอกจากนี้ได้จัดแสดงเทคนิคการเพาะเห็ดในท่อนไม้ โดยในงานได้มีเจ้าหน้าที่ซึ่งมีความชำนาญในกระบวนการผลิต ตอบปัญหาข้อสงสัยของผู้ชมงานตลอดเวลา



รูปที่ 1. นิทรรศการเห็ดในงาน SUTTECH



รูปที่ 2. การจัดนิทรรศการเห็ด

3. การจัดแสดงโปสเตอร์ เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้ทราบถึงรายละเอียดของขั้นตอนการผลิตเห็ดชนิดต่างๆ โดยอธิบายถึงกระบวนการและเทคนิคในการผลิตเห็ดชนิดต่างๆ

4. การจัดฉายวีดิทัศน์ ได้จัดฉายวีดิทัศน์เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตเห็ดชนิดต่างๆ เช่น การเตรียมอาหารรุ้น การเขี่ยและการถ่ายเชื้อเห็ด การเตรียมหัวเชื้อข้าวฟ่าง การเตรียมก้อนเชื้อ การบ่มก้อนเชื้อ การเปิดดอกเห็ด การเก็บเกี่ยว การกระตุ้นการออกดอกเห็ดและการแปรรูป

5. การจัดสวนเห็ดและแสดงพันธุ์เห็ดชนิดต่างๆ ภายในนิทรรศการได้นำเห็ดที่เพาะในถุงพลาสติกประกอบด้วย เห็ดหอม เห็ดหลินจือ เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดนางรมทอง เห็ดขอนขาว เห็ดตีนแรด เห็ดกระด้าง เห็ดหูหนูดำ เห็ดหูหนูเผือก เห็ดยานางิ เห็ดเป่าฮื้อ มาจัดแสดงเพื่อให้ผู้ชมงานได้รู้จักเห็ดชนิดต่างๆ โดยนำเสนอภายในโรงเรือนในลักษณะการจัดวางและแขวน เพื่อแสดงให้เห็นถึงการจัดการภายในโรงเรือน นอกจากนี้ได้นำเห็ดชนิดต่างๆ มาตกแต่งสวน เพื่อความสวยงามและให้เกิดความน่าสนใจของการจัดนิทรรศการอีกด้วย

6. การจำหน่ายหนังสือ ก้อนเชื้อ เป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่จัดให้กับผู้เข้าชมงานที่สนใจต้องการทราบข้อมูลและรายละเอียดในการผลิต โดยได้จัดจำหน่ายหนังสือ การเพาะเห็ดฟาง การเพาะเห็ดฟาง

โรงเรือน การเพาะเห็ดหอม การเพาะเห็ดหูหนู การเพาะเห็ดนางรม-นางฟ้า

เทคโนโลยีการเพาะเห็ด เอกสารการแปรรูปเห็ด เอกสารเห็ดหอม นอกจากนี้ยังได้จัดจำหน่ายก้อนเชื้อให้ผู้สนใจซื้อนำไปเปิดดอก ได้แก่ ก้อนเชื้อเห็ดขอนขาว เห็ดกระด้าง เห็ดตีนแรด เห็ดฮังการี

7. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูป ในอาคารบริการวิชาการหลังที่ 3 จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการแปรรูปเห็ดต่างๆ กว่า 20 รายการ เช่น ไอศกรีมเห็ด ซาลาเปาเห็ด ขนมจีนเห็ด เกี้ยวเห็ด ข้าวเกรียบเห็ด เห็ดสามรส เห็ดแผ่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกสวรรค์ เป็นต้น



รูปที่ 3. ซุ้มจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ด