**หัวข้อวิจัย** การวิจัยและพัฒนาอาหารสู่ครัวโลก

**ผู้ดำเนินการวิจัย** สมสงวน ปัสสาโก

วิรุณ โมณะตระกูล

พรณรงค์ สิริปิยะสิงห์

บดินทร์ มงคลสิน

พรพิษณุ ธรรมปัทม์

ปิยนาฏ พันธ์ประสิทธิ์

บรรจง แสนยะมูล

**หน่วยงาน** สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

**ปี พ.ศ.** 2561

**บทคัดย่อ**

การวิจัยและพัฒนาอาหารสู่ครัวโลก มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อวิเคราะห์สภาพการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวบ้านหนองยาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม 2) เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตข้าวให้ได้คุณภาพและ 3) เพื่อพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวบ้านหนองยาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวดมหาสารคาม กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวบ้านหนองยาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 40 คน วิธีการดำเนินงานวิจัยเป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วม เทคนิคที่ใช้ในการวิจัยคือ AIC เป็นการระดมความคิดเห็นของคนในชุมชน เริ่มตั้งแต่การค้นหาตัวตนของชุมชนตั้งแต่อดีต การทบทวนภาพการพัฒนา หรือสิ่งที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และอนาคต และเทคนิค SWOT เป็นการค้นหาจุดเด่นและจุดอ่อน และปัจจัยภายนอกซึ่งจะส่งผลกระทบต่อชุมชนทั้งด้านบวก และด้านลบ คือ โอกาส และอุปสรรค รวมถึงการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการ และออกแบบการดำเนินการวิจัยและพัฒนาอาหารสู่ครัวโลกออกเป็น 3 กระบวนการ ดังนี้

1) กระบวนการต้นน้ำ : เป็นกระบวนการพัฒนาการปลูกข้าวอินทรีย์โดยการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ภายใต้ข้อมูลจากการวิจัยในการวิเคราะห์หาปริมาณธาตุอาหารที่จำเป็นต่อพืชจากปุ๋ยอินทรีย์

2) กระบวนการกลางน้ำ : เป็นกระบวนการพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์จากข้าว

3) กระบวนการปลายน้ำ : เป็นกระบวนการวิจัยเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์จากข้าวภายใต้การดำเนินการวิจัยในห้องปฏิบัติการ

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวบ้านหนองยางมีจุดเด่นคือ มีผู้นำกลุ่มวิสาหกิจฯที่เข้มแข็ง มีวิสัยทัศน์ที่ชัดเจน สมาชิกกลุ่มมีความสามัคคี สำหรับจุดอ่อนของกลุ่มคือ ยังขาดความรู้และทักษะในการผลิตและต่อยอดผลิตภัณฑ์ ส่วนโอกาสของกลุ่มคือ ได้รับการสนับสนุนการดำเนินการจากภาครัฐในการทำการเกษตร และอุปสรรคของกลุ่มคือขาดแคลนแหล่งน้ำเพื่อทำการเกษตร

สำหรับกระบวนการพัฒนาอาหารสู่ครัวโลกในกระบวนการต้นน้ำ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวบ้านหนองยางสามารถผลิตปุ๋ยอินทรีย์ขึ้นใช้เองโดยใช้วัตถุดิบเหลือใช้ภายในกลุ่มมาดำเนินการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ ภายใต้การวิเคราะห์หาปริมาณธาตุอาหารของพืชจากรายงานวิจัย “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตปุ๋ยหมักชีวภาพจากเศษใบไม้แห้งและมูลสัตว์” ส่วนกระบวนการกลางน้ำได้นวัตกรรมและเทคโนโลยี ในการส่งเสริมการผลิต และให้ได้ผลิตภัณฑ์จากข้าวที่มีคุณภาพ ได้แก่ นวัตกรรมเครื่องบดแป้ง เครื่องสะบัดน้ำมันออกจากข้าวแต๋น เครื่องสีข้าวกล้องแบบ 4 ลูกกลิ้ง โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ และตู้อบความชื้นในการผลิตข้าวงอกนึ่ง และกระบวนการปลายน้ำได้ผลิตภัณฑ์ที่มีงานวิจัยรองรับ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวงอกนึ่งเพื่อปรับปรุงคุณค่าโภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากข้าว เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกข้าวบ้านหนองยาง เป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน

**คำสำคัญ:**  วิจัย พัฒนา อาหาร ครัวโลก