

การอบรมระยะสั้น ภายในงานเทศกาลข้าวหอมมะลิโลก ครั้งที่ 24
ระหว่างวันที่ 11 - 15 ธันวาคม 2567
ณ บริเวณอ่างเก็บน้ำรัชชชัย ตำบลมะอึ อำเภอรวยบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด

วันที่ 11 ธันวาคม 2567

ชื่อหลักสูตร การผลิตสบู่ น้ำหมักข้าวเหนียวดำและข้าวหอมมะลิ ด้วยกระบวนการกวนเย็น

ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์

1. ชื่อผู้รับผิดชอบ ผศ.ดร.นวลใจ โคตรแสง

ตำแหน่ง อาจารย์ (หัวหน้าโครงการวิจัย)

2. ผู้ติดตาม/ผู้เข้าร่วมจัดนิทรรศการ

ชื่อ-นามสกุล นายผดุงศักดิ์ ค่ายศ

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการวิจัย)

รายละเอียด การผลิตสบู่ น้ำหมักข้าวเหนียวดำและข้าวหอมมะลิ ด้วยกระบวนการกวนเย็นสบู่ น้ำหมักข้าวเหนียวดำผสมข้าวหอมมะลิสบู่ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชำระล้างหรือทำความสะอาดร่างกายซึ่งมีลักษณะ เป็นก้อนใช้ฟอกตัวหรือมือให้เกิดฟอง เพื่อทำความสะอาดเวลาอาบน้ำ ล้างหน้าหรือล้างมือ สบู่เป็นสารผสมของเกลือโซเดียมของกรดไขมันหลายตัว เช่น กรดสเตียริก (Stearic acid) กรดปาล์มติก (Palmitic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid) และมีกรดไมริสติก (Myristic acid) และกรดลอริก (Lauric acid) จำนวน เล็กน้อย สบู่จัดว่าเป็นสารทำความสะอาดผิวที่เก่าแก่ที่สุด สมัยก่อนใช้สบู่เท่านั้นทำความสะอาดผิว แม้ปัจจุบันมีสารชำระล้างสังเคราะห์มากมาย แต่สบู่ก็ยังเป็นที่นิยมเพราะราคาถูก และใช้สะดวก ข้าวเหนียวดำและ ข้าวหอมมะลิอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผิวหนัง เมื่อนำ ข้าวเหนียวดำและข้าวหอมมะลิหรือสารสกัดมาใช้เป็นส่วนผสมในสบู่จะทำให้ สบู่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ และช่วยในการบำรุงผิวพรรณ



วันที่ 12 ธันวาคม 2567

ชื่อหลักสูตร การทำแผ่นโรตีสายไหมจากแป้งข้าวหอมมะลิ

ชื่อวิทยากร นางสาวพัฒนา ประเสริฐสังข์ และคณะ

หน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด

รายละเอียด “โรตีสายไหม” เป็นขนมของชาวไทยเชื้อสายมุสลิมที่ทำสืบทอดกันมาตั้งแต่คนรุ่นเก่า เอกลักษณ์ของขนมชนิดนี้คือแผ่นแป้งนุ่มมีกลิ่นหอม นำไปม้วนห่อกินกับสายไหมเส้นยาวละเอียดที่ทำจากน้ำตาลเคี้ยว ด้วยรสชาติหวานละมุนแถมยังละลายได้ในปากจึงทำให้ขนมชนิดนี้เป็นของดังขึ้นชื่อที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และในปัจจุบันทำขายกันอย่างแพร่หลายในหลายจังหวัด และนิยมวางขายตามท้องถนนทางหลวงที่มีคนสัญจรไปมา เมื่อพบเห็นจะจอดรถข้างทาง หาซื้อได้ง่ายจนกลายเป็นของฝากยอดฮิตที่ไม่ว่าใครต่อใครต้องซื้อติดไม้ติดมือกลับไป แต่จะแตกต่างกันที่สูตรความอร่อยของแป้งโรตี และความหวานของเส้นสายไหม

“โรตีสายไหม จากแป้งข้าวหอมมะลิ” ก็เป็นอีกสูตรหนึ่งที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนากระดืบ พัฒนาการเกษตรจากชุมชนสู่ตลาดและทีมนักวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด ในโครงการวิจัยระบบการตลาดเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจังหวัดร้อยเอ็ด ภายใต้โครงการ “การพัฒนาและยกระดับสู่พื้นที่วิจัยยุทธศาสตร์เพื่อขจัดความยากจน และสร้างโอกาสทางสังคม (Pre-Strategy Research Area -Pre SRA) จังหวัดร้อยเอ็ด ระยะที่ 2 ปีที่ 2” สนับสนุนโดย บพท. ร่วมกันพัฒนาสูตรแป้งแผ่นโรตีสายไหม โดยนำเอาอัตลักษณ์ของเมืองร้อยเอ็ด “ข้าวหอมมะลิ” ที่มีการนำข้าวหอมมะลิมาแปรรูปเป็น “แป้งข้าวหอมมะลิ” เพื่อใช้ในการประกอบอาหารคาวและหวาน เมื่อนำแป้งข้าวหอมมะลิมาทำเป็น “แผ่นแป้งโรตีสายไหม” ทำให้มีความนุ่มหอมละมุน นำรับประทานมากยิ่งขึ้น ทำให้เกิด วัฒนธรรมการกินโรตีสายไหมที่แตกต่างจากที่อื่น เป็น Soft Power ทางด้านอาหารอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ใหม่ของจังหวัดร้อยเอ็ดที่เกิดจากการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันมีจำหน่ายอยู่ในหลายพื้นที่ของจังหวัดร้อยเอ็ด



วันที่ 13 ธันวาคม 2567

ชื่อหลักสูตร การใช้จุลินทรีย์ย่อยสลายต่อขังข้าว

ชื่อวิทยากร นางสาวงามพิศ สุดเสน่ห์ นางสาวกุหลาบทิพย์ ซาหอมชื่น และนางสาวนาฏญา โสภา

หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตสุรินทร์

รายละเอียด การใช้จุลินทรีย์ย่อยสลายขังข้าวการใช้ปุ๋ยชีวภาพพีจีอาร์วัน ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตข้าว และการผลิตและการใช้ประโยชน์แหนแดง



วันที่ 14 ธันวาคม 2567

ชื่อหลักสูตร การทำขนมไต่ฝูจากแป้งข้าวหอมมะลิ

ชื่อวิทยากร อาจารย์ ดร. นิตยา งาม โทร.0895 662 0325 อีเมล nittaya.ph@rmuti.ac.th

หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตสุรินทร์

รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ขนมไต่ฝู หรือ ขนมโมจิ เป็นขนมที่มาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งนำเอาแป้งข้าวที่ผ่านการกวนให้สุก จากนั้นมาห่อไส้ถั่วแดงกวน และคลุกผงแป้งด้านนอกเพื่อให้หิยได้สะดวก ปัจจุบันมีการเปลี่ยนไส้ด้านในเป็นผลไม้ เช่น ส้ม กีวี โดยเฉพาะสตรอเบอร์รี่ ในหลักสูตรการทำขนมไต่ฝูครั้งนี้มีนำแป้งข้าวหอมมะลิมาใช้ในการทำ โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์นี้จะมีกลิ่นหอม และมีกลิ่นหอมของแป้งข้าวหอมมะลิ ส่วนไส้ขนมทำจากไส้ถั่วแดง ถั่วดำ กีวี และส้ม เพื่อเพิ่มรสชาติหวาน อมเปรี้ยวของส้ม ซึ่งผู้บริโภคสามารถทานคู่กับชา หรือ กาแฟ เป็นของว่างได้ หรือสามารถประยุกต์ใช้ข้าวที่มีสีแตกต่างกัน เช่น ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น มาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางสารอาหารให้กับขนมได้



วันที่ 15 ธันวาคม 2567

ชื่อหลักสูตร การผลิตสครับผิวกาย

ชื่อวิทยากร นางสาวอุบล ฤกษ์อ่ำ ตำแหน่งผู้เชี่ยวชาญวิจัย

หน่วยงาน สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

รายละเอียด สครับผิวกาย โดยใช้รำข้าวหอมมะลิเป็นเม็ดปิด ผสมกับเม็ดเกลือ ทำให้อยู่ในรูปอบบของครีม เจล ผสมด้วยสารชำระล้าง เพื่อเพิ่มความสามารถในการชำระล้าง เสริมความชุ่มชื้นและความกระฉ่างใสของผิวหลังจากการใช้ผลิตภัณฑ์

