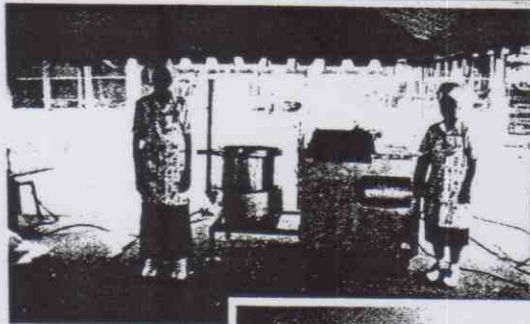
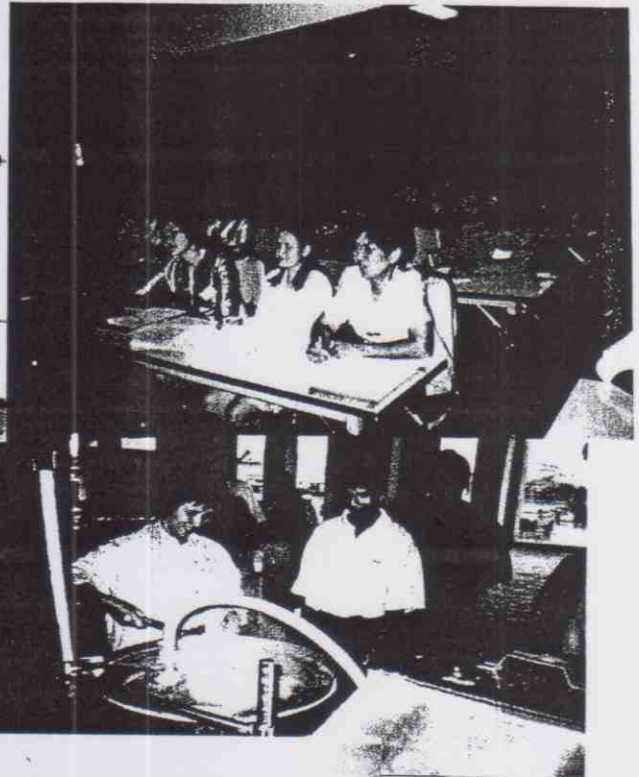


คู่มือ

การทำธุรกิจนมเงินสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย

ฝึกอบรมการทำธุรกิจนมเงิน เพื่อผู้ประกอบการ
24 สิงหาคม 2545
ที่ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดสุรินทร์ **ร้อยย้อย**



จัดทำโดย

คณะทำงานโครงการฝึกอบรมการทำธุรกิจนมเงิน
สำหรับผู้ประกอบการรายย่อย มหาวิทยาลัยขอนแก่น

สนับสนุนโดย

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

คำนำ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมเล่มนี้ ได้รวบรวมเนื้อหาของการผลิตและการทำธุรกิจ
ขนมจีน ตั้งแต่เริ่มต้นการผลิตจนถึงการจำหน่าย โดยได้เน้นความรู้ที่เกี่ยวข้องในเรื่องต่าง ๆ ที่
ผู้เข้ารับการอบรมควรทราบ เพื่อประกอบการปรับปรุงการผลิตและการทำธุรกิจขนมจีนที่ทำอยู่
หรือเพื่อเป็นทางเลือกประกอบการตัดสินใจก่อนการทำธุรกิจนี้

คณะทำงานโครงการฝึกอบรมการทำธุรกิจขนมจีนสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย หวัง
เป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารทั้งหมดนี้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับผู้เข้าอบรมทุกท่านที่จะใช้เป็น
หลักวิธีในการผลิตและการทำธุรกิจขนมจีน ทั้งในปัจจุบันและอนาคตต่อไป ขอขอบคุณผู้เข้ารับ
การอบรมทุก ๆ ท่านและขอเป็นกำลังใจให้ทุกท่านประสบความสำเร็จในสิ่งที่พึงปรารถนา
ตลอดไป

คณะทำงานโครงการฯ

กรกฎาคม 2545

สารบัญ

	หน้า
1. ความรู้เกี่ยวกับชนมจีนและการผลิตชนมจีน	50
2. สุนัขลักษณะที่ดีในการผลิตชนมจีน	70
3. การทำธุรกิจชนมจีน	73
4. กลยุทธ์การจำหน่ายชนมจีน	81
5. จริยธรรมของผู้ประกอบการ	82
6. รายชื่อคณะทำงานโครงการ (วิทยากร)	83

ความรู้เกี่ยวกับขนมจีนและการผลิตขนมจีน

โดย...

ภูมิศักดิ์ พิทักษ์เชื่อนขันท์ สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยขอนแก่น

สุรพล ภูมิพระบุ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ขนมจีนเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวชนิดหนึ่งที่เกิดจากปลายข้าวเจ้า ข้าวท่อน หรือ ข้าวหัก ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยมาเป็นเวลานาน มีการผลิตและเป็นที่นิยมบริโภคกันในทุกภาค โดยในอดีตจะนิยมบริโภคกัน เนื่องในเทศกาลงานเลี้ยงต่าง ๆ เช่น งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน

งานบวช และงานปีใหม่ เป็นต้น แต่ในปัจจุบันนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายในทุกโอกาส (ภูมิศักดิ์ และคณะ, 2543) ขนมจีนแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ขนมจีนแป้งหมักและขนมจีนแป้งสด ขนมจีนแป้งหมักจะทำโดยการหมักปลายข้าวก่อนนำมาไม้ม ในขณะที่ขนมจีนแป้งสดจะทำจากแป้งสด หรือแป้งที่ไม่ใหม่ ๆ โดยขนมจีนแป้งหมักจะมีกลิ่นหมักและมีความเหนียวมากกว่าขนมจีนแป้งสด

วัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตขนมจีนคือ ข้าวเจ้าหรือปลายข้าวเจ้า ข้าวท่อนหรือข้าวหัก โดยพันธุ์ข้าวที่ยอมรับว่าเหมาะสมและนิยมใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตขนมจีน คือ ข้างเหลืองอ่อน ข้าวขาว ข้าวเจ้าแดง เป็นต้น ที่มีปริมาณอะมิโลสไม่ต่ำกว่าร้อยละ 27 เป็นข้าวนาปีและต้องเป็นข้าวที่ได้จากการปลูกในพื้นที่ทรายหรือดินปนทราย เพราะข้าวที่ปลูกจะมีพื้นแข็งเมื่อเทียบกับข้าวที่ปลูกในนาดินซึ่งจะเป็นพันธุ์ข้าวพื้นอ่อน ข้าวที่ใช้ทำขนมจีนควรเป็นข้าวเก่าที่มีอายุตั้งแต่ 4 เดือนขึ้นไป (ละม้ายมาศ, 2542)

1. กรรมวิธีในการผลิตขนมจีน

สำหรับวิธีการผลิตขนมจีนแบบแป้งหมักในระดับอุตสาหกรรมครอบครัวและพื้นบ้านของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นั้น ศุภวรรณ และคณะ (2542) ได้สรุปขั้นตอนและวิธีการไว้ดังนี้

