

สรุปการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเพิ่มมูลค่าผักอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารหมัก : กิมจิ  
วันพฤหัสบดีที่ 30 มีนาคม พ.ศ. 2560 เวลา 09.00 – 12.00 น.  
ณ ห้องประชุม INC2-A One North ชั้น 1 อาคารกลุ่มนวัตกรรม 2 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย

## เนื้อหาโดยย่อ

### ที่มา

**เทคโนโลยีการผลิตอาหารหมัก** เป็นหนึ่งในหลายวิธีที่ใช้ในการถนอมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ดังนั้นการนำเอา **ผักอินทรีย์** ที่มีจุดเด่นทั้งเรื่องของรสชาติ คุณภาพ และความปลอดภัยมาผ่านเทคโนโลยีการผลิตอาหารหมักเพื่อแปรรูปเป็น **กิมจิ** จึงเป็นอีกวิธีที่จะช่วยสร้างมูลค่าให้แก่ผักอินทรีย์ได้เป็นอย่างดี ดังนั้นเพื่อให้เกิดการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่การผลิตผักอินทรีย์ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเกิดการเพิ่มมูลค่าของสินค้าเกษตรด้วยการแปรรูป สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร (สท.) จึงได้จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเพิ่มมูลค่าผักอินทรีย์ด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารหมัก : กิมจิ” การอบรมฯครั้งนี้คาดว่าจะมีผู้เข้าร่วมประมาณ 50 คน ซึ่งเป็นกลุ่มของผู้สนใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชุมชน เกษตรกร และประชาชนทั่วไป

### ประเด็นที่ได้

การอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมทั้งหมด 56 คน โดยวิทยากร คือ คุณสิรินันท์ ชมภูแสง นักวิจัยจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เริ่มต้นบรรยาย เรื่อง เทคนิคการถนอมอาหาร “การหมักด้วยกรดแลคติก : ความเปรี้ยวของอาหารหมักดอง” เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้เข้าใจหลักการถนอมอาหารด้วยการหมักได้อย่างถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์ ความเป็นมาและประโยชน์ของกิมจิ จากนั้นเป็นปฏิบัติการการทำกิมจิ จากผักกาดซึ่งผู้เข้าร่วมแบ่งเป็นหกกลุ่มเพื่อให้สามารถลงมือปฏิบัติได้ทุกคน ซึ่งเริ่มจากขั้นตอนการหั่นผัก การแช่ผักในน้ำเกลือ การผสมส่วนผสม และเทคนิคการบรรจุกิมจิ และช่วงสุดท้ายเป็นการชกถามเพื่อแลกเปลี่ยนข้อสงสัยระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมอบรมฯ ซึ่งหลังจากอบรมฯผู้เข้าร่วมจะได้รับกิมจิที่ทำเองกลับบ้านทุกคน

### ภาพบรรยากาศในงาน



บรรยากาศระหว่างบรรยายเทคโนโลยีอาหารหมัก



คุณสิรินันท์ ชมภูแสง วิทยากรจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ปฏิบัติการ การทำกิมจิจากผักอินทรีย์



บรรยากาศ ปฏิบัติการการทำกิมจิ



กระปุก กิมจิจากการลงมือฝึกปฏิบัติ



ถ่ายภาพหมู่หลังเสร็จการอบรมฯ