

สะตอแปรรูปเพิ่มมูลค่า

เรียบเรียงโดย
น.ส.มยุรา ปรรารถนาเปลี่ยน
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม



“สะตอ” ผักกัณฐิณที่มีประโยชน์ อุดมไปด้วย คาร์โบไฮเดรต โปรตีน แร่ธาตุและวิตามิน เป็นผักที่นิยม นำมารับประทานสด (สะตอแคะเม็ด) เนื่องจากมีอายุ การเก็บรักษาสั้น โดยจำหน่ายได้เพียงในพื้นที่เท่านั้น แต่ ปัจจุบันมีการนำมาแปรรูป เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ ยาวนานขึ้น และสะดวกแก่การนำไปรับประทานได้ทุกที่ ทุกเวลา

ห้างหุ้นส่วนจำกัด รัชการพานิชย์ เป็นหนึ่งใน ผู้แปรรูปสะตอแคะเม็ด ให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคที่ชื่นชอบสะตอได้เป็น อย่างดี ทั้งสะตออบแห้งแบบพรีซดราย ที่เมื่อนำมาแช่น้ำ จะสามารถคืนรูปกลับเป็นสะตอที่มีสี กลิ่นรส ไกล่เคียงกับสะตอสด และสะตออบกรอบปรุงรส อาทิ รสปาปริกา รสบาร์บีคิว และรสสาหร่าย ซึ่งเป็นขนมขบ เคี้ยวที่ให้กลิ่นรสสะตออย่างชัดเจน

ทั้งนี้ บริษัทฯ ยังมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สะตอแคะเม็ดเพิ่มอีกหลากหลายรูปแบบ เพื่อ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะผู้บริโภคในประเทศเพื่อนบ้าน อย่างมาเลเซีย สิงคโปร์ ลาว เวียดนาม และจีน ที่มีวัฒนธรรม การบริโภคสะตอแคะเม็ดใกล้เคียง กับไทย ซึ่งถือเป็นการสร้างโอกาส ทางธุรกิจให้กับอุตสาหกรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรของ ไทยได้อีกทางหนึ่ง



ที่มา: <https://www.facebook.com/pages/category/Agriculture/Stor-เจ้าหมู-สะตอ-หาดีใหญ่-435597540185731/>