



ตำบลริมสีม่วง

อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T For BCG)

(ระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึง เดือนกันยายน พ.ศ.2565)

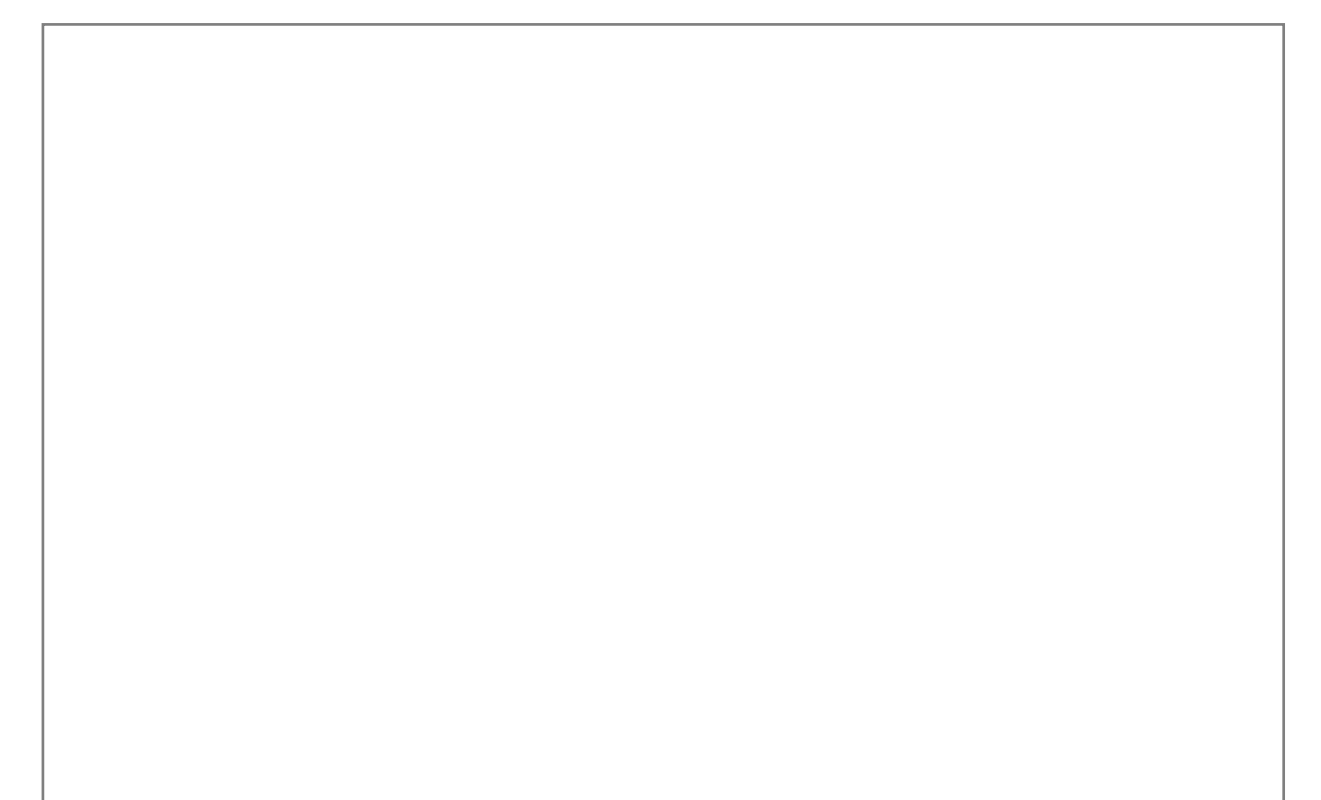
ผลิตภัณฑ์/บริการ

1. ข้าวไร่ลิ้มพัว/ข้าวเหนียวดำ” ผลิตภัณฑ์ต่อยอดธุรกิจ BCG ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

ข้าวไร่ลิ้มพัวเพชรบูรณ์(KhaoRaiLeumPua Petchabun) หมายถึงข้าวไร่ลิ้มพัวที่ใช้พันธุ์ข้าว ข้าวลิ้มพัวนั้นนิยมนำไปนึ่งเป็นข้าวเหนียวและสามารถนำไปผสมกับข้าวทำเป็นข้าวต้มหรือข้าวเหนียวเปียกให้รสชาติอร่อยและมีสีสวยงามน่ารับประทานเป็นอย่างมาก เมื่อหุงสุกจะมีรสชาติอร่อย ขณะเคี้ยวจะรู้สึกหนุบๆ กรอบนอกนุ่มใน มีกลิ่นหอม และมีคุณค่า ทางโภชนาการสูง มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ ไอเมกา 3 ไอเมกา 6 ไอเมกา 9 แอนโทไซยานิน แกมมา ออโรซานอล วิตามินอี (อัลฟา-โทโคฟีรอล) และแร่ธาตุต่างๆ เช่น แคลเซียม แมงกานีส เป็นต้น

ความเชื่อมโยง BCG

1. (Bio Economy) มีการปลูกพืชที่บนที่สูงที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านแร่ธาตุ และมีสภาพอากาศที่พิเศษ ทำให้ข้าวมีสารอาหารหรือคุณสมบัติพิเศษไม่เหมือนใคร ซึ่งสร้างชื่อเสียง และมีประโยชน์ต่อร่างกาย
2. (Circular Economy) กลุ่มผู้ปลูกข้าวไร่ลิ้มพัวมีการนำผลผลิตที่ได้ไปแปรรูปเป็นขนม เช่น ไอศกรีม และข้าวหลามเพื่อเข้าถึงผู้บริโภคผู้ทั่วไปมากขึ้น สร้างรายได้เพิ่มให้กับคนในชุมชน
3. (Green Economy) ในทุกกระบวนการในการผลิตข้าวไร่ลิ้มพัว ผู้ผลิตได้นำขยะอินทรีย์ที่เหลือจากกระบวนการผลิตมาบรรจุนำไปเป็นปุ๋ยหรืออาหารสัตว์สร้างรายได้เพิ่ม เช่น แครม และรำข้าว



กิจกรรมและการประยุกต์ใช้องค์ความรู้

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันผลิตภัณฑ์ชุมชน



ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลลัพธ์ (outcome)

มีการพัฒนารูปแบบแพ็คเกจให้มีกระวีวิธีการประกอบอาหารจากข้าวไร่ลิ้มพัว เนื่องจากเป็นข้าวเหนียวดำ ซึ่งจะต้องหุงหรือนึ่งด้วยวิธีจำเพาะ อีกทั้งยังมีการแปรรูปเป็นอาหารหรือขนมพร้อมรับประทาน ที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย เช่น ไอศกรีม หรือข้าวหลาม

ผลกระทบ (impact)

การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น จากเรื่องราวการกล่าวขานความอร่อยที่มาจากชื่อ “ข้าวลิ้มพัว” จึงทำให้เป็นที่สนใจในตลาดและผู้คนสนใจอยากจะทำลองบริโภคมากยิ่งขึ้น

ผลิตภัณฑ์/บริการก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

ความครบถ้วน สมบูรณ์ขององค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ก่อนออกจำหน่าย



ฐานข้อมูล TCD

ข้อมูล TCD	ข้อมูล
1. ผู้ที่ย้ายกลับบ้าน เนื่องจากสถานการณ์โควิด	0
2. แห้งส่งท่องเที่ยว	7
3. ที่พัก / โรงแรม	42
4. ร้านอาหารในท้องถิ่น	6
5. อาหารที่นำส่งใจประจักษ์	60
6. เลขตรกรในท้องถิ่น	163
7. พืชในท้องถิ่น	174
8. สัตว์ในท้องถิ่น	69
9. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	20
10. แหล่งน้ำในท้องถิ่น	7
ข้อมูลรวม	548



ชื่อ-สกุล อ.ธัญญาลักษณ์ จันทรสมบัติ
ตำแหน่ง ผู้รับผิดชอบโครงการ
เบอร์โทรศัพท์ 0929457891
Email : tanyalak@nu.ac.th
Line : -

รายได้/ประมาณการยอดขาย

รายได้จากการขาย Online/Onsite
จำนวน 2,000 บาท
(เดือนกรกฎาคม ถึง กันยายน)