

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอมือง จังหวัดมหาสารคาม
Processing of Organic Rice Products by the Community in Nong Ping Sub-district
Mueang District Maha Sarakham Province

ชฎาพร ยางเงิน

Chadaphon Yangngoen

ครู โรงเรียนบ้านป่าแหหนองไร่ จังหวัดร้อยเอ็ด

Teacher from Ban Pa Nae Nong Rai School, Roi Et Province

*Corresponding Author Email: lookpachadaphon@hotmail.com

Received: 8 February 2026

Revised: 14 March 2026

Accepted: 21 March 2026

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอมือง จังหวัดมหาสารคาม เป็นการวิจัยแบบเชิงคุณภาพ มีเครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 30 คน คือ ประชาชนในชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอมือง จังหวัดมหาสารคาม ที่มาจากการเลือกแบบเจาะจงทั้งหมด แล้วนำข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสัมภาษณ์และเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง มาวิเคราะห์แบบเชิงเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอมือง จังหวัดมหาสารคาม ประกอบด้วย 1) ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอก คือ มีคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเป็นอย่างมาก เมื่อนำข้าวกล้องมาเพาะงอก กรดแกมมาอะมิโนบิวทริก หรือ GABA จะถูกผลิตขึ้นในระหว่างกระบวนการเพาะงอก ซึ่งดีต่อสมองและระบบประสาท 2) ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง คือ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวเปลือกที่มีเอกลักษณ์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม ลักษณะเด่นคือวิธีการผลิตที่ผสมผสานหลักการทางโภชนาการเข้ากับภูมิปัญญาพื้นบ้าน ทำให้ได้ข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวขาวทั่วไป 3) ข้าวแต่น คือ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหลายพื้นที่ของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ข้าวแต่นเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เป็นขนมหวานหอมอร่อยที่ทำจากแผ่นข้าวทอดกรอบราดด้วยน้ำเชื่อมหรือน้ำเชื่อมปาล์ม เป็นวิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวสวยหรือข้าวเหนียว และเปลี่ยนให้เป็นของว่างที่เก็บรักษาได้นานและคุ้มค่า ขั้นตอนแรกในการผลิตคือการนำข้าวสวย (ส่วนใหญ่เป็นข้าวเหนียว) มาอัดหรือขึ้นรูปเป็นแผ่นกลม แล้วนำไปตากแดดจนแห้งสนิท จากนั้นจึงนำไปทอดจนกรอบและพองตัว และ 4) เครื่องดื่มจากน้ำนมข้าวอินทรีย์ คือ เครื่องดื่มสุขภาพต่าง ๆ เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่มีศักยภาพสูง เนื่องจากสอดคล้องกับกระแสสุขภาพและความต้องการของผู้บริโภคที่หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การพัฒนาเครื่องดื่มจากข้าวสามารถผสมผสานกับวัตถุดิบอื่น เช่น งาดำ ถั่ว หรือสมุนไพร เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความหลากหลายของรสชาติ

คำสำคัญ: การแปรรูป, ผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์, ชุมชน

Abstract

This research consists purposes were to investigate the processing of organic rice products in Nong Pling Sub-district Mueang District Maha Sarakham Province. This research employed a qualitative approach. The research instrument was an interview form, and the target group consisted of 30 participants, selected through purposive sampling, comprising residents of Nong Pling Sub-district Mueang District Maha Sarakham Province. Data were collected from interviews and relevant documents and were analyzed using content analysis. The results of the study revealed that the processing of organic rice products in Nong Pling Sub-district Mueang District Maha Sarakham Province consists of four main product types: 1) germinated brown rice is highly valued for its nutritional benefits. When brown rice is germinated, gamma-aminobutyric acid (GABA) is produced during the sprouting process, which is beneficial for brain function and the nervous system 2) Khao Hang is a traditional processed rice product made from paddy rice, representing a unique identity of the Northeastern region of Thailand, particularly in Maha Sarakham Province. Its distinctive feature lies in the production process, which integrates nutritional principles with local wisdom, resulting in rice that contains higher nutritional value than regular white rice 3) rice crackers (Khao Taen) are widely popular across many regions of Thailand, especially in the North and Northeast. This product is a well-known processed rice snack, characterized by its crispy texture and sweet flavor. It is typically made from cooked rice often glutinous rice pressed into round shapes, sun-dried until completely dry, and then deep-fried until crispy and puffed. The crackers are then topped with sugar syrup or palm syrup. This process adds value to cooked rice by transforming it into a long-lasting and marketable snack product and 4) beverages made from organic rice milk represent another high-potential product category. These health-oriented drinks align with current consumer trends, particularly among individuals who are lactose intolerant or prefer plant-based alternatives. Rice-based beverages can be further developed by incorporating ingredients such as black sesame, beans or herbs to enhance their nutritional value and diversify flavors.

Keywords: Processing, Organic Rice Products, Community

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นกระบวนการแปรรูปนี้ช่วยเพิ่มมูลค่าของข้าวอินทรีย์และสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากกว่าวิธีการขายแบบทั่วไป อย่างไรก็ตาม ข้อจำกัดด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ และต้นทุนการผลิตที่ค่อนข้างสูง ส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนทางการตลาดของกระบวนการอุตสาหกรรมนี้ (จันทร์ทศ ทองใบ, 2563) จากการสำรวจพบว่า ช่องทางการตลาดและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ส่วนใหญ่เป็นช่องทางท้องถิ่น โดยมีการเข้าถึงตลาดต่างประเทศและสื่ออินเทอร์เน็ตอย่างจำกัด ในขณะเดียวกัน การทำนาข้าวอินทรีย์ส่งเสริมการรวมกลุ่มและการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งของ

ชุมชนและส่งเสริมการพัฒนาความสามารถและความรู้ใหม่ ๆ สิ่งนี้แสดงให้เห็นถึงความเป็นไปได้ของการเติบโตทางเศรษฐกิจในระดับรากหญ้าและการพัฒนาที่ยั่งยืนในระยะยาว (บุญทัน ดอกโธสง, 2542)

นอกจากนี้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการทำให้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรของชุมชนมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับอาหารที่ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพมากขึ้น ชุมชนจะได้รับประโยชน์จากการวิจัยโดยการทำความเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น สร้างผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการ และปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน ซึ่งทั้งหมดนี้มีความสำคัญต่อการเติบโตทั้งในประเทศและต่างประเทศรวมถึงการศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปข้าวอินทรีย์ในระดับท้องถิ่นมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการส่งเสริมการสร้างและการมีส่วนร่วมของกลุ่มชุมชน การทำงานร่วมกัน การแบ่งปันบทบาทและความรับผิดชอบ และการจัดการร่วมกันเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับกระบวนการแปรรูป ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างทุนทางสังคมและองค์กรชุมชน ซึ่งเป็นสองเสาหลักที่สำคัญของการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน (ไพโรจน์ ภัทรนุภาพร, 2550) อีกทั้ง เนื่องจากกระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ลดผลกระทบต่อระบบนิเวศ ส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และใช้สารเคมีน้อยลง การแปรรูปข้าวอินทรีย์จึงสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน การวิจัยกระบวนการแปรรูปจะรับประกันการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ลดของเสียจากอุตสาหกรรม และส่งเสริมแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในระดับท้องถิ่น

สอดคล้องกับข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อประเทศไทยทั้งในด้านการบริโภคภายในและการสร้างรายได้จากการส่งออกเป็นลำดับต้น ๆ ของโลก อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันอุตสาหกรรมข้าวไทยต้องเผชิญกับความท้าทายจากการแข่งขันที่รุนแรงในตลาดโลก โดยเฉพาะจากประเทศที่มีต้นทุนการผลิตต่ำกว่า รวมถึงปัญหาความไม่เสถียรภาพของราคาข้าวเปลือกที่ส่งผลกระทบต่อโดยตรงต่อรายได้ของเกษตรกร ด้วยเหตุนี้ ยุทธศาสตร์ชาติและแผนพัฒนาการเกษตรจึงมุ่งเน้นไปที่การสร้างความสามารถในการแข่งขันผ่านการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value-added) โดยสนับสนุนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวจากสินค้าเกษตรขั้นต้นไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เพื่อยกระดับรายได้และคุณภาพชีวิตของเกษตรกรอย่างยั่งยืน (ณภัทร ทิพย์ศรี และคณะ, 2567; ธนพัฒน์ จงมีสุข และคณะ, 2560)

ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคที่หันมาให้ความสนใจกับกระแสการรักสุขภาพ (Health Conscious) มากขึ้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวในลักษณะ "อาหารฟังก์ชัน" จึงกลายเป็นโอกาสสำคัญที่ช่วยเพิ่มมูลค่าและโอกาสทางการตลาด แนวโน้มดังกล่าวสะท้อนผ่านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์เฉพาะกลุ่ม เช่น การแปรรูปข้าวกล้องหอมมะลิอินทรีย์เป็นข้าวผงพร้อมดื่มผสมผักสำหรับผู้สูงอายุและผู้รักสุขภาพ หรือการเลือกใช้อาหารฟอสฟอรัสต่ำ (Low Glycemic Index) มาแปรรูปเป็นเส้นขนมจีนเพื่อเป็นทางเลือกสุขภาพสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน นอกจากนี้ การแปรรูปยังขยายขอบเขตไปสู่กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร เช่น การผลิตสบู่จากน้ำมันข้าวแกลบไฟ ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรเพิ่มขึ้นถึง 5-6 เท่าเมื่อเทียบกับการขายข้าวสารเพียงอย่างเดียว (อุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา และคณะ, 2565)

ความสำเร็จในการยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวไทยยังจำเป็นต้องอาศัยการบูรณาการระหว่างเทคโนโลยีสมัยใหม่และการตลาดเชิงสร้างสรรค์ เพื่อสร้างอัตลักษณ์และความโดดเด่นให้กับแบรนด์สินค้าชุมชน (ณภัทร ทิพย์ศรี และคณะ, 2567; อุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา และคณะ, 2565) การนำนวัตกรรมสื่อสารการตลาด เช่น เทคโนโลยีความจริงเสริม (Augmented Reality: AR) มาใช้ร่วมกับสื่ออินโฟกราฟิกและบรรจุภัณฑ์ ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มการรับรู้ถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ แต่ยังช่วยสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้บริโภคในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ (นวัตร โพธิสาร และคณะ, 2566) ท้ายที่สุด การขับเคลื่อนด้วยกระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม

ร่วมและการสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็ง จะเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยให้เกษตรกรสามารถปรับตัวและพึ่งพาตนเองได้ ภายใต้ความผันผวนของเศรษฐกิจและภูมิอากาศ นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคงและยั่งยืน (นวัณกร โพธิสาร และคณะ, 2566; พชร แก้วดี และคณะ, 2564)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้เล็งเห็นความสำคัญของเป้าหมายเพื่อตรวจสอบขั้นตอนการผลิต เทคนิคการแปรรูป และศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ในตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม จากผลการศึกษาพบว่าปัญหาชุมชนนำข้าวอินทรีย์ไปใช้ประโยชน์ในหลากหลายรูปแบบ เช่น ผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ข้าวกล้อง และข้าวสารอินทรีย์ โดยการผสมผสานความรู้จากภายนอกกับความเชี่ยวชาญในท้องถิ่น เทคนิคดังกล่าวช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวอินทรีย์และสร้างรายได้เพิ่มเติมให้กับครัวเรือนของชุมชน ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

การบทวนวรรณกรรม

อุตสาหกรรมการผลิตและส่งออกข้าวไทยในปัจจุบันกำลังเผชิญกับความท้าทายอย่างมากจากการแข่งขันในตลาดโลก โดยเฉพาะจากประเทศที่มีต้นทุนการผลิตต่ำกว่า ทำให้ประเทศไทยจำเป็นต้องเร่งปรับยุทธศาสตร์จากการส่งออกข้าวสารดิบไปสู่การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มทั้งในกลุ่มอาหารและกลุ่มผลพลอยได้อื่น ๆ (ธนพัฒน์ จงมีสุข และคณะ, 2560) ทิศทางสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์คือการตอบสนองต่อกระแสการรักสุขภาพ (Health Conscious) โดยมีการนำข้าวอินทรีย์และข้าวพื้นเมืองมาพัฒนาเป็นอาหารฟังก์ชัน เช่น การผลิตข้าวผงพร้อมขมิ้นผสมผัก (ผักทองและกล้วยน้ำว้า) ในจังหวัดเชียงราย เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุและผู้ป่วย (ณภัทร ทิพย์ศรี และคณะ, 2567) ขณะเดียวกันในพื้นที่จังหวัดตราด ได้มีการวิจัยนำข้าวพื้นเมืองมาแปรรูปเป็นเส้นขนมจีนที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low Glycemic Index) ซึ่งเป็นทางเลือกที่มีประสิทธิภาพสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลและผู้ป่วยเบาหวาน (พชร แก้วดี และคณะ, 2564) นอกจากกลุ่มอาหารแล้ว การสร้างมูลค่าเพิ่มยังขยายขอบเขตไปสู่ผลิตภัณฑ์นอกกลุ่มอาหารและสินค้าอัตลักษณ์ชุมชนที่มีศักยภาพสูง เช่น การแปรรูปข้าวหอมมะลิภูเขาไฟในจังหวัดบุรีรัมย์ให้เป็นผลิตภัณฑ์สปาจากน้ำมันข้าว ซึ่งสามารถสร้างรายได้เพิ่มให้แก่เกษตรกรได้สูงถึง 5-6 เท่า เมื่อเทียบกับการขายข้าวสารเพียงอย่างเดียว (อุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา และคณะ, 2565) ในทำนองเดียวกัน การยกระดับวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสุรินทร์ได้มุ่งเน้นการแปรรูปข้าวมาเป็นข้าวเกรียบปรุงรสหลากหลายรสชาติ เช่น รสปลาปึกและรสสาหร่าย เพื่อสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ (นวัณกร โพธิสาร และคณะ, 2566) ปัจจัยสำคัญที่นำไปสู่ความสำเร็จอย่างยั่งยืนของงานวิจัยทั้ง 5 พื้นที่ คือ การใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) ร่วมกับเกษตรกรในพื้นที่เพื่อร่วมกันแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ณภัทร ทิพย์ศรี และคณะ, 2567; นวัณกร โพธิสาร และคณะ, 2566; พชร แก้วดี และคณะ, 2564; อุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา และคณะ, 2565) ควบคู่ไปกับการใช้เทคโนโลยีการตลาดสมัยใหม่ เช่น การนำนวัตกรรมความจริงเสริม (Augmented Reality: AR) มาใช้ในสื่อประชาสัมพันธ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เน้นการสื่อสารอัตลักษณ์ท้องถิ่นอย่างโดดเด่น เช่น การใช้ตราสัญลักษณ์ปราสาทหินเมืองต่ำในจังหวัดบุรีรัมย์ หรือรวง

ข้าวสีเขียวสื่อถึงความปลอดภัยในจังหวัดเชียงราย เพื่อสร้างการจดจำแบรนด์และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่ข้าวไทย
อย่างเป็นระบบ (ณภัทร ทิพย์ศรี และคณะ, 2567; นวัตร โพธิสาร และคณะ, 2566; อุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา และคณะ, 2565)

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยแบบเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. **กลุ่มเป้าหมายอย่างในการวิจัย** ได้แก่ ประชาชนชุมชน ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 30 คน
ที่มาจากการเลือกแบบเจาะจงทั้งหมด

2. **เครื่องมือในการวิจัย** ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วย 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์
ตอนที่ 2 การศึกษาแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชน ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม และตอนที่ 3 ความ
คิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ อีกทั้ง ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญช่วยตรวจสอบ กลั่นกรอง จำนวน 3 ท่าน ได้แก่
(1) ผู้เชี่ยวชาญด้านภาษา (2) ผู้เชี่ยวชาญด้านโครงสร้างข้อคำถาม และ (3) ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาสาระสำคัญ ตลอดจน ผู้วิจัยได้
นำแบบสัมภาษณ์ไปทดลอง (Try Out) สัมภาษณ์กับกลุ่มทดลองที่ไม่ใช่กลุ่มเป้าหมายจริง จำนวน 30 คน เพื่อหาข้อบกพร่อง
ข้อแก้ไข ข้อเสนอแนะให้แบบสัมภาษณ์มีความถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

3. **การเก็บรวบรวมข้อมูล** ได้แก่ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย การสังเกตในพื้นที่ และข้อมูลที่ได้จาก
การรวบรวมเอกสารต่าง ๆ

4. **การวิเคราะห์ข้อมูล** ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย
จำนวน 30 คน และการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ มาวิเคราะห์ในเชิงเนื้อหา

ผลการวิจัย

การวิจัยนี้ ผู้วิจัยสามารถจำแนกผลการวิจัยได้ ดังนี้

ศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ผลการวิจัยพบว่า การนำข้าวอินทรีย์มาแปรรูปช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน จากเดิมที่จำหน่าย
ในรูปแบบข้าวเปลือก หรือข้าวสาร โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ข้าวกล้องงอก ข้าวฮาง ข้าวแต่น หรือ
เครื่องดื่มจากข้าว ดังนี้

1. **ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอก** คือ มีคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเป็นอย่างมาก เมื่อนำข้าวกล้องมาเพาะงอก กรดแกมมาอะมิ
โนบิวทริก หรือ GABA จะถูกผลิตขึ้นในระหว่างกระบวนการเพาะงอก ซึ่งดีต่อสมองและระบบประสาท นอกจากนี้ ยังทำให้ข้าวมี
เนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น เหมาะสำหรับบริโภคโดยคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะผู้สูงอายุและผู้ที่มีสุขภาพดี ยิ่งไปกว่านั้น กระบวนการนี้
ยังทำให้สามารถบรรจุในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศหรือแบบพร้อมปรุงได้ ซึ่งทำให้ข้าวกล้องงอกเป็นที่ต้องการอย่างมากในตลาดอาหารเพื่อ
สุขภาพที่กำลังเติบโต และสะดวกต่อการบริโภค ชุมชนจึงสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตที่มีอยู่ได้อย่างประสบความสำเร็จ

2. **ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง** คือ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวเปลือกที่มีเอกลักษณ์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะใน
พื้นที่จังหวัดมหาสารคาม ลักษณะเด่นคือวิธีการผลิตที่ผสมผสานหลักการทางโภชนาการเข้ากับภูมิปัญญาพื้นบ้าน ทำให้ได้ข้าวที่มี
คุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวขาวทั่วไป ในการทำข้าวฮางนั้น ข้าวสารจะถูกแช่น้ำจนเริ่มงอกเล็กน้อย จากนั้นนำไปนึ่งโดยที่

เปลือกยังอยู่ครบ และสุดท้ายนำไปตากแห้งก่อนนำไปสี ข้าวทางมีสารอาหารสำคัญเข้มข้นกว่าปกติ รวมถึงวิตามินบี โยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระ เพราะวิธีการนี้ช่วยให้สารอาหารจากรำและจมูกข้าวเข้าสู่เมล็ดข้าวได้ง่ายขึ้น

3. ข้าวแตน คือ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหลายพื้นที่ของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ข้าวแตนเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เป็นขนมหวานหอมอร่อยที่ทำจากแผ่นข้าวทอดกรอบราดด้วยน้ำเชื่อมหรือน้ำเชื่อมปาล์ม เป็นวิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวสวยหรือข้าวเหนียว และเปลี่ยนให้เป็นของว่างที่เก็บรักษาได้นานและคุ้มค่า ขั้นตอนแรกในการผลิตคือการนำข้าวสวย (ส่วนใหญ่เป็นข้าวเหนียว) มาอัดหรือขึ้นรูปเป็นแผ่นกลม แล้วนำไปตากแดดจนแห้งสนิท จากนั้นจึงนำไปทอดจนกรอบและพองตัว แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมแดงโมหรือน้ำเชื่อมปาล์ม ซึ่งจะทำให้มีรสชาติและกลิ่นหอมหวานที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ความกรอบ รสชาติ และอายุการเก็บรักษา หากชุมชนได้รับการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีการผลิต การแปรรูป และการตลาดออนไลน์ ก็จะช่วยให้ข้าวแตนสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น และเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์สำคัญที่ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนต่อไป

4. เครื่องดื่มจากน้ำนมข้าวอินทรีย์ คือ เครื่องดื่มสุขภาพต่าง ๆ เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่มีศักยภาพสูง เนื่องจากสอดคล้องกับกระแสรักสุขภาพและความต้องการของผู้บริโภคที่หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การพัฒนาเครื่องดื่มจากข้าวสามารถผสมผสานกับวัตถุดิบอื่น เช่น งาดำ ถั่ว หรือสมุนไพร เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความหลากหลายของรสชาติ อีกทั้งยังสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มในบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยทำให้เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคในเมืองและตลาดออนไลน์ได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้ชุมชนมีโอกาสขยายตลาดและสร้างรายได้มากยิ่งขึ้นอย่างแน่นอน

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยนี้ ผู้วิจัยสามารถสรุปและอภิปรายผลการวิจัยได้ ดังนี้

เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ของชุมชนตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม พบว่า การนำข้าวอินทรีย์มาแปรรูปช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน จากเดิมที่จำหน่ายในรูปแบบข้าวเปลือก หรือข้าวสาร โดยนำมารูปเป็นผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ข้าวกล้องงอก ข้าวฮาง ข้าวแตน หรือเครื่องดื่มจากข้าว 1) ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอก คือ มีคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเป็นอย่างมาก เมื่อนำข้าวกล้องมาเพาะงอก กรดแกมมาอะมิโนบิวทริก หรือ GABA จะถูกผลิตขึ้นในระหว่างกระบวนการเพาะงอก ซึ่งดีต่อสมองและระบบประสาท นอกจากนี้ ยังทำให้ข้าวมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น เหมาะสำหรับบริโภคโดยคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะผู้สูงอายุและผู้ที่มีโรคประจำตัว ยิ่งไปกว่านั้น กระบวนการนี้ยังทำให้สามารถบรรจุในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศหรือแบบพร้อมปรุงได้ ซึ่งทำให้ข้าวกล้องงอกเป็นที่ต้องการอย่างมากในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังเติบโตและสะดวกต่อการบริโภค ชุมชนจึงสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตที่มีอยู่ได้อย่างประสบความสำเร็จ 2) ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง คือ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวเปลือกที่มีเอกลักษณ์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม ลักษณะเด่นคือวิธีการผลิตที่ผสมผสานหลักการทางโภชนาการเข้ากับภูมิปัญญาพื้นบ้าน ทำให้ได้ข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวขาวทั่วไป ในการทำข้าวฮางนั้น ข้าวสารจะถูกแช่น้ำจนเริ่มงอกเล็กน้อย จากนั้นนำไปนึ่งโดยที่เปลือกยังอยู่ครบ และสุดท้ายนำไปตากแห้งก่อนนำไปสี ข้าวทางมีสารอาหารสำคัญเข้มข้นกว่าปกติ รวมถึงวิตามินบี โยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระ เพราะวิธีการนี้ช่วยให้สารอาหารจากรำและจมูกข้าวเข้าสู่เมล็ดข้าวได้ง่ายขึ้น 3) ข้าวแตน คือ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหลายพื้นที่ของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ข้าวแตนเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแปร

รูปที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เป็นขนมหวานหอมอร่อยที่ทำจากแผ่นข้าวทอดกรอบราดด้วยน้ำเชื่อมหรือน้ำเชื่อมปาล์ม เป็นวิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวสวยหรือข้าวเหนียว และเปลี่ยนให้เป็นของว่างที่เก็บรักษาได้นานและคุ้มค่า ขั้นตอนแรกในการผลิตคือการนำข้าวสวย (ส่วนใหญ่เป็นข้าวเหนียว) มาอัดหรือขึ้นรูปเป็นแผ่นกลม แล้วนำไปตากแดดจนแห้งสนิท จากนั้นจึงนำไปทอดจนกรอบและพองตัว แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมแต่งโมหรือน้ำเชื่อมปาล์ม ซึ่งจะทำให้มีรสชาติและกลิ่นหอมหวานที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ความกรอบ รสชาติ และอายุการเก็บรักษา หากชุมชนได้รับการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีการผลิต การแปรรูป และการตลาดออนไลน์ ก็จะช่วยให้อาหารสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น และเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์สำคัญที่ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนได้ต่อไป และ 4) เครื่องดื่มจากน้ำมันข้าวอินทรีย์ คือ เครื่องดื่มสุขภาพต่าง ๆ เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่มีศักยภาพสูง เนื่องจากสอดคล้องกับกระแสรักสุขภาพและความต้องการของผู้บริโภคที่หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การพัฒนาเครื่องดื่มจากข้าวสามารถผสมผสานกับวัตถุดิบอื่น เช่น งาดำ ถั่ว หรือสมุนไพร เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความหลากหลายของรสชาติ อีกทั้งยังสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มในบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ทำให้เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคในเมืองและตลาดออนไลน์ได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้ชุมชนมีโอกาสขยายตลาดและสร้างรายได้มากยิ่งขึ้นอย่างแน่นอน

ซึ่งจากผลการวิจัยดังกล่าวสอดคล้องกับสถานการณ์การแข่งขันในตลาดข้าวโลกปัจจุบันส่งผลให้ประเทศไทยต้องเร่งปรับตัวจากการส่งออกข้าวสารดิบไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านกระบวนการแปรรูปและนวัตกรรม เพื่อแก้ปัญหาต้นทุนการผลิตที่สูงกว่าประเทศคู่แข่งอย่างเวียดนามและปัญหาคาไม่แน่นอนของราคา โดยยุทธศาสตร์สำคัญคือการใช้ นวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์ (Product Innovation) ทั้งในกลุ่มอาหารและนอกกลุ่มอาหารเพื่อสร้างความแตกต่างและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่, การเปลี่ยนแปลงนี้สอดคล้องกับชนพัฒนา จงมีสุข และคณะ (2560) ที่ระบุว่า การแปรรูปข้าวไทยเป็นหนทางสำคัญในการยกระดับรายได้ของเกษตรกรอย่างยั่งยืนและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล แนวทางการแปรรูปที่ปรากฏชัดเจนในงานวิจัยหลายพื้นที่คือการมุ่งเน้นไปที่ กระแสการรักสุขภาพ (Health Conscious) โดยในจังหวัดเชียงราย ณิชกร ทิพย์ศรี และคณะ (2567) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องหอมมะลิอินทรีย์แปรรูปเป็นข้าวผงพร้อมขมิ้นผสมผักเพื่อตอบโจทย์กลุ่มผู้สูงอายุและผู้ป่วย, เช่นเดียวกับในจังหวัดตราดที่ พชร แก้วดี และคณะ (2564) ได้วิจัยการนำข้าวพื้นเมืองมาแปรรูปเป็นเส้นขนมจีนที่มี ดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low Glycemic Index) ซึ่งเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและผู้ที่ต้องการควบคุมอาหาร, นอกจากนี้ การสร้างมูลค่าเพิ่มยังขยายไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารอย่างเป็นรูปธรรม โดยอุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา และคณะ (2565) พบว่าการแปรรูปข้าวหอมมะลิภูเขาไฟในจังหวัดบุรีรัมย์ให้เป็นสบู่จากน้ำมันข้าวสามารถเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรได้สูงถึง 5-6 เท่าเมื่อเทียบกับการขายข้าวสารเพียงอย่างเดียว และความสำเร็จในการสร้างมูลค่าเพิ่มเหล่านี้ไม่ได้เกิดจากการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์เพียงอย่างเดียว แต่ยังรวมถึงการใช้ กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) และเทคโนโลยีการตลาดสมัยใหม่ โดยในจังหวัดสุรินทร์ อีกทั้ง นวตกร โพธิสาร และคณะ (2566) ได้สร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อแปรรูปข้าวมาเป็นข้าวเกรียบปรุงรส พร้อมทั้งนำเทคโนโลยีความจริงเสริม (Augmented Reality: AR) มาใช้ในสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้บริโภค, ซึ่งสอดคล้องกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในพื้นที่อื่น ๆ ที่เน้นการออกแบบอัตลักษณ์ของชุมชน เช่น การใช้สัญลักษณ์ปราสาทหินบนแบรนด์ข้าวภูเขาไฟ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ที่ช่วยสร้างการจดจำและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม กระบวนการเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าการบูรณาการระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่น นวัตกรรม และความร่วมมือของเครือข่ายภาคส่วนต่างๆ เป็นปัจจัยสำคัญในการเปลี่ยนผ่านภาคเกษตรกรรมไทยไปสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีมูลค่าสูง

ข้อค้นพบ หรือองค์ความรู้ใหม่

1. เพิ่มมูลค่าการแปรรูปข้าวอินทรีย์ยังเป็นวิธีสำคัญในการเชื่อมโยงความรู้ดั้งเดิมกับความต้องการของตลาดในปัจจุบันชุมชนสามารถบูรณาการเทคนิคการแปรรูปสมัยใหม่เข้ากับความรู้ดั้งเดิมได้อย่างประสบความสำเร็จ เพื่อสร้างสินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน

2. กระบวนการแปรรูปข้าวอินทรีย์แทนที่จะพึ่งพาเฉพาะวัตถุดิบคุณภาพสูง การผลิตข้าวอินทรีย์ที่ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องมีการควบคุมคุณภาพอย่างต่อเนื่อง จากการวิจัยพบว่า ชุมชนที่ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตที่เป็นระบบจะสามารถรักษาคูณค่าของข้าวอินทรีย์และเพิ่มความเชื่อมั่นของผู้บริโภคได้ดีกว่า ซึ่งทั้งสองอย่างนี้มีความสำคัญต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในระยะยาว

3. เมื่อข้าวอินทรีย์ได้รับการแปรรูป ความรับผิดชอบของเกษตรกรจะค่อย ๆ เปลี่ยนไปจากการผลิตวัตถุดิบไปสู่การเป็นเจ้าของธุรกิจท้องถิ่น ด้วยแนวทางนี้ สมาชิกในชุมชนสามารถเรียนรู้การวางแผนรายได้ การจัดการค่าใช้จ่าย และความคิดเชิงธุรกิจ ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความพึ่งพาตนเองและยกระดับความตระหนักรู้ถึงคุณค่าของทรัพยากรในท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

1.1 ควรมีการวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีดิจิทัลและอินเทอร์เน็ตมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เช่น การสร้างแพลตฟอร์มการตลาดออนไลน์สำหรับสินค้าท้องถิ่น

1.2 ควรศึกษาผลกระทบต่อการธุรกิจชุมชนและการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในระยะยาว การทำความเข้าใจถึงปัจจัยที่ทำให้เทคโนโลยีสามารถเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจะช่วยให้ชุมชนสามารถปรับตัวได้ดีขึ้นในยุคดิจิทัล

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้าในหลักสูตรการศึกษาของโรงเรียนและมหาวิทยาลัย เพื่อให้เยาวชนและนักเรียนสามารถเรียนรู้และเข้าใจคุณค่าของภูมิปัญญาดั้งเดิม การฝึกอบรมให้กับบุคลากรในท้องถิ่น เช่น ผู้นำชุมชนและกลุ่มเยาวชน ควรเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาเพื่อเสริมสร้างทักษะการใช้ภูมิปัญญาในชีวิตประจำวัน

2.2 ควรมีการสร้างเครือข่ายที่เชื่อมโยงชุมชนต่าง ๆ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นจะช่วยเสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับชุมชนทั้งในด้านการจัดการทรัพยากรและการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

เอกสารอ้างอิง

- จันทร์ทศ ทองใบ. (2563). การอนุรักษ์วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นในภาคอีสาน. *วารสารมรดกวัฒนธรรมเอเชีย*, 15(1), 78-91.
- ณภัทร ทิพย์ศรี, ภัทราพร สมเสมอ และเดือนเพ็ญ มะโนเรือง. (2567). การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ในอำเภอกพาน จังหวัดเชียงราย. *วารสารบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ ราชชมคล้านนา*, 12(1), 77-88.
- ธนพัฒน์ จงมีสุข, ภัทรพล ทศมาศ และไพวรรณ วรปรีดา. (2560). การวิเคราะห์ยุทธศาสตร์การพัฒนาข้าวและการแปรรูปข้าวไทยกับการแข่งขันในตลาดโลก. *วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม*, 4(2), 13-26.

- นวัฒน์กร โพธิสาร และคณะ. (2566). แนวทางการเสริมสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม. *วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 7(3), 15-38.
- บุญทัน ดอกไธสง. (2542). *การพัฒนาท้องถิ่น: แนวคิดและแนวทาง*. กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- พชร แก้วดี และคณะ. (2564). ผลของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจังหวัดตราดต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเส้น. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 9(3), 445-451.
- ไพโรจน์ ภัทรนุชาพร. (2550). *เศรษฐกิจชุมชนกับการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนานโยบายแห่งชาติ.
- อุดมพงษ์ เกศศรีพงษ์ศา, สนิท พาราษฎร์ และผกามาศ บุตรสาลี. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรกลุ่มข้าวภูเขาไฟบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย เพื่อพัฒนาชุมชนรองรับภัยแล้งภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศของจังหวัดบุรีรัมย์. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 6(2), 19-32.