

LINE TODAY

นศ.เทคโนโลยีคหกรรมฯ"มทร.พระนคร" เพิ่มมูลค่าใบชูลู่ สู่ผลิตภัณฑ์สมุนไพรสุขภาพ ชา-ผงโรยข้าวฯ

24 กุมภาพันธ์ 2565 :

ต้นชูลู่ เป็นพืชท้องถิ่นที่ขึ้นง่าย ขยายพันธุ์เองตามธรรมชาติ ปลูกง่ายตามชายทะเล แอ่งพรุ หรือป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ โดยเอททาป่าชายเลนปากน้ำประแส อ.แกลง จ.ระยอง ที่ชาวบ้านชุมชนนำมาแปรรูปทำ "ชาใบชูลู่" มาจากฝีมือชาวบ้าน ส่งขายไม่ทั่วประเทศ จากตำราการแพทย์แผนไทย พบว่า ชูลู่ถูกนำมาใช้เป็นพืชสมุนไพรไทยมาตั้งแต่อดีต ทั้งใช้ขับปัสสาวะเป็นยากล่อมประสาท ลากจูงนำพริก หรือใส่ในแกงคั่ว นอกจากนี้ ยังนำไปตากแห้ง ใช้ทำเป็นชาดื่มแก้กระหายน้ำ ส่วนฤทธิ์ทางต้านอนุมูลอิสระของชูลู่มีมากมาย ทั้งช่วยแก้ไอในโต ช่วยขับปัสสาวะ แก้ปัสสาวะผิดปกติ แก้ริดสีดวงจมูก ช่วยขับน้ำ และช่วยขับเหงื่อ

เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาของคนไทย แดงเพื่อสนองพระราชดำริ ในการเรียนรู้ทรัพยากร การไม่ประนีประนอม การสร้างจิตสำนึกรักในทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างคุ้มค่าและเหมาะสม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้สนองพระราชดำริในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.) โดยจัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช โดยการบูรณาการงานคหกรรมศาสตร์ไว้เหมาะสมกับยุคสมัย ผ่านการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าใบชูลู่เป็นผลิตภัณฑ์ทางสุขภาพใหม่ โดยการนำวัตถุดิบที่ได้จากท้องถิ่นมาประยุกต์เป็นสวนผสมเพื่อเพิ่มความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์จากชูลู่ให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น

อาจารย์อนุสรณ์ ไฉทน กล่าวว่า การคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่จากใบชูลู่ เป็นส่วนหนึ่งในโครงการแผนรณรงค์พระราชดำริ เพื่ออนุรักษ์และพัฒนามะล็ดกัญชง เพื่อใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช ซึ่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้จัดการศึกษาดูงาน ณ วิทยาลัยชุมชนกอบกุลทองเขี้ยว ประแส โขงสกลชัย อ.ปากน้ำประแส อ.แกลง จ.ระยอง ซึ่งเป็นชุมชนผลิตชาจากใบชูลู่ เพื่อให้ นักศึกษานึกถึงความรู้ในการศึกษา ค้นคว้า และรวบรวมข้อมูลทางด้านพันธุกรรมพืช สำหรับการ พัฒนาและปรับปรุงให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่สามารถอุปโภคหรือบริโภคได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาของคนไทย และเพื่อสนองพระราชดำริ ในการเรียนรู้ทรัพยากร การไม่ประนีประนอม การสร้างจิตสำนึกรักในทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างคุ้มค่าและเหมาะสมที่สุด

อาจารย์อนุสรณ์ ไฉทน กล่าวอีกว่า ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษานำมาประกวดความรู้ จากการศึกษา ดูงาน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากใบชูลู่ ซึ่งเป็นการพัฒนาผสมผสานระหว่างการทำผงโรยข้าวแบบญี่ปุ่นด้วยพันธุกรรมพืชของไทย โดยมี ผศ.ดร.ป้อมวิระ สุชีบุตร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ผลิตภัณฑ์สมุนไพรชูลู่มีชื่อใบชูลู่ มีสรรพคุณช่วยกำจัดสิ่งสกปรก บรรเทาอาการคันจากแมลงสัตว์กัดต่อย และผลิตภัณฑ์ชาชูลู่สำหรับแก้ไอแก้หวัด ช่วยแก้ไอแก้หลอดลม โดยมีอาจารย์ศรินทร์ทองสีนารกิจ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

"คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์คาดหวังว่า การศึกษาดูงานนอกเหนือจากอนุรักษ์ ยังทำให้ นักศึกษาได้รู้จักค้นคว้าวิจัยและเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการบูรณาการศาสตร์การเรียนการสอน สุภาพพัฒนามล็ดกัญชง รู้จักใช้ประโยชน์ตามความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยั่งยืน รวมถึงการเข้าถึงทรัพยากรพันธุกรรม และความปลอดภัยทางชีวภาพควบคู่ไปด้วย ส่วนด้านชุมชนสามารถนำผลิตภัณฑ์จากการบูรณาการไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน สร้างรายได้เพิ่ม และยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชุมชนให้คงอยู่ต่อไป" อาจารย์อนุสรณ์ กล่าว





นศ.เทคโนโลยีคหกรรมฯ"มทร.พระนคร" เพิ่มมูลค่าใบชู่่ สู่ผลิตภัณฑ์สมุนไพรสุขภาพ ชา-ผงโรยข้าว

📍 วิชา | 📄 Share | 📺 Video

📍 สถานที่ออนไลน์ | 🕒 24 กุมภาพันธ์ 2565 14:49 น. | 📌 การศึกษา

ใบชู่่ เป็นพืชท้องถิ่นที่ขึ้นง่าย ชอบขึ้นอยู่ตามธรรมชาติ ออกดอกสีขาวอมชมพู ผลกลม มีถิ่นกำเนิดที่จังหวัดนนทบุรี โดยมีการนำเข้ามาปลูกที่ อ.มวกะชะ อ.หนองเสือ จ.นนทบุรี ชาวบ้านนูนชอบนำใบชู่่มาทำ "ข้าวใบชู่่" ชาวบ้านมีอาหารบ้าน ดั่งเช่นไปทั่วประเทศไทย ชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานที่เมืองนนทบุรี ชอบรับประทานใบชู่่ เพราะมีกลิ่นหอมและรสชาติอร่อย ปัจจุบันมีเกษตรกรที่สนใจปลูกใบชู่่เพื่อจำหน่ายมากขึ้น ชาวสวนที่สนใจสามารถติดต่อสั่งซื้อได้ที่ โทร. 08-1111-1111

เพื่อเป็นการสืบสานภูมิปัญญาของคนไทย และส่งเสริมเกษตรกรที่สนใจปลูกใบชู่่ให้สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ การใช้น้ำหมักจากใบชู่่เพื่อใช้ในครัวเรือนและในอุตสาหกรรมต่างๆ โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมอาหาร มีพระนคร ได้ส่งเสริมเกษตรกรที่สนใจปลูกใบชู่่ให้สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการนำใบชู่่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น ชา-ผงโรยข้าว และผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ

อาจารย์อภิญญา โสภน ก่อแก้ว อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินการพัฒนารายการที่ 1 เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาคulture ของใบชู่่ โดยนำใบชู่่มาทำเป็นชา และผงโรยข้าว ซึ่งเป็นการส่งเสริมเกษตรกรที่สนใจปลูกใบชู่่ให้สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการนำใบชู่่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น ชา-ผงโรยข้าว และผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ

อาจารย์อภิญญา โสภน ก่อแก้ว อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินการพัฒนารายการที่ 2 เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาคulture ของใบชู่่ โดยนำใบชู่่มาทำเป็นชา และผงโรยข้าว ซึ่งเป็นการส่งเสริมเกษตรกรที่สนใจปลูกใบชู่่ให้สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการนำใบชู่่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น ชา-ผงโรยข้าว และผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ

"คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ดำเนินการพัฒนารายการที่ 3 เพื่ออนุรักษ์และพัฒนาคulture ของใบชู่่ โดยนำใบชู่่มาทำเป็นชา และผงโรยข้าว ซึ่งเป็นการส่งเสริมเกษตรกรที่สนใจปลูกใบชู่่ให้สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการนำใบชู่่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น ชา-ผงโรยข้าว และผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ"

