

## บทที่ 7

### สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้ดำเนินกิจกรรมให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้แล้ว ดังนี้

#### 1. การปรับปรุงพื้นที่การแปรรูปอาหารฮาลาล

โครงการนี้ได้ดำเนินการปรับปรุงอาคารหลังเดิมของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เนื่องจากการผลิตอาหารฮาลาลจะใช้พื้นที่และอุปกรณ์ร่วมกับอาหารชนิดอื่นไม่ได้ ซึ่งเป็นพื้นที่ส่วนที่ไม่ได้ใช้สำหรับ การเรียน - การสอนในปัจจุบัน ให้เป็นพื้นที่ใช้งานสำหรับวิจัยและพัฒนาอาหารฮาลาล พร้อมทั้งใช้เป็นส่วนของการฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี ประกอบด้วยพื้นที่ใช้งานซึ่งแยกออกเป็น 4 ส่วนด้วยกันคือ สำนักงาน ห้องฝึกอบรม ห้องแปรรูปและบรรจุ และห้องละหมาด พื้นที่ทั้ง 4 ส่วนดังกล่าวได้ถูกใช้งานตลอดโครงการนี้นอกจากนี้ยังได้ปรับปรุงให้สามารถเป็นศูนย์ดำเนินการวิจัยและฝึกอบรมด้านอาหารฮาลาลได้อีกไป ทั้งยังเป็นตัวอย่างแสดงให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเห็นถึงลักษณะการออกแบบสถานที่แปรรูปที่ถูกต้อง เพื่อที่จะนำไปเป็นต้นแบบต่อไป

#### 2. การจัดหาอุปกรณ์แปรรูปอย่างง่าย เครื่องมือเพื่อใช้ในการบรรจุ และเครื่องครัว

อุปกรณ์เหล่านี้จำเป็นต้องจัดหาขึ้นมาใหม่เนื่องข้อกำหนดเกี่ยวกับวิธปฏิบัติของการผลิตอาหารฮาลาล แม้ว่าเครื่องมือที่จัดทำมานี้ยังไม่ครบสมบูรณ์ แต่ก็สามารถใช้ในการวิจัยในเบื้องต้นนี้ พร้อมทั้งใช้ในการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารฮาลาล

#### 3. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

โครงการนี้ได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเพื่อให้เป็นต้นแบบแก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสำหรับนำไปพัฒนาต่อไป หรืออาจนำเอาแนวคิดหรือกระบวนการด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้ไปพัฒนาอาหารที่มีในพื้นที่บ้านให้สามารถผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้

อาหารฮาลาลที่ได้พัฒนาขึ้นเป็นต้นแบบตาม โครงการนี้ ได้แก่

1. ไก่กอบและแซ่เขือกแข็ง
2. แพะกอบและแซ่เขือกแข็ง
3. ไก่กอบและบรรจุกระป๋อง
4. แพะกอบและบรรจุกระป๋อง
5. กะหรี่ปั๊ปกุ้งแซ่เขือกแข็ง
6. กะหรี่ปั๊พบะแซ่เขือกแข็ง

7. ข้าวมันไก่แซ่เอือกแจ็ง
8. ข้าวมันไก่บรจูกะป็อง
9. ข้าวหมกไก่แซ่เอือกแจ็ง
10. ข้าวหมกไก่บรจูกะป็อง
11. ไก่หยอง
12. ปลาหยองปรุงรส

#### 4. การปรับปรุงบรรจุภัณฑ์อาหารฮาลาล

โครงการนี้ได้มีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์อาหารฮาลาลให้มีความเหมาะสมกับผู้ผลิตระดับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จึงต้องคำนึงถึง ราคาบรรจุภัณฑ์ ราคาเครื่องจักร และความไม่ยุ่งยากสลับซับซ้อนในขั้นตอนการทำงาน บรรจุภัณฑ์ต้องมีความเหมาะสมกับกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษา และการวางจำหน่าย โครงการวิจัยนี้จึงเน้นการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นกระป๋องโลหะ ถาดหรือกล่องกระดาษเคลือบผิว และถุงพลาสติกประเภทต่างๆ ให้มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

#### 5. การฝึกอบรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ตามวัตถุประสงค์ของโครงการนี้ได้กำหนดให้มีการนำความรู้ที่เกิดขึ้นจากการวิจัยครั้งนี้เผยแพร่ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรซึ่งเป็นผู้ผลิตรายเล็กๆแต่มีจำนวนมาก ให้มีความรู้ในด้านการแปรรูปอาหารฮาลาลให้ถูกต้อง เพื่อที่จะได้มีโอกาสขยายตลาดอาหารฮาลาลออกไปได้อีก โดยที่กำหนดไว้ว่าจะให้มีการฝึกอบรมที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร และที่กลุ่มแม่บ้านแต่ละแห่งใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ด้วย แต่เนื่องจากสถานการณ์ไม่สงบที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้คณะผู้วิจัยไม่สามารถเดินทางไปให้การฝึกอบรมตามพื้นที่ต่างๆ ได้ จึงจัดให้มีการฝึกอบรมที่คณะอุตสาหกรรมเกษตรเพียงแห่งเดียว

การฝึกอบรมเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี ได้จัดทำขึ้นหลายหลักสูตร ได้แก่

1. การฝึกอบรมเรื่องการแปรรูปอาหารฮาลาล จัดขึ้นโดยโครงการวิจัยนี้ ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ รวม 10 รุ่น ๆ ละ 30—40 คน
2. การฝึกอบรมเรื่องการส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาลให้เป็นสินค้าส่งออก โครงการวิจัยจัดร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการเกษตร เขตที่ 5 กรมส่งเสริมการเกษตร ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ รวม 10 รุ่น ๆ ละประมาณ 120—130 คน
3. การจัดสัมมนาเรื่อง การพัฒนาอาหารไทยสู่สากล ได้จัดร่วมกับศูนย์บริการการส่งออกแบบเบ็ดเสร็จ กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ เป็นเวลา 1 วัน มีผู้ร่วมสัมมนาประมาณ 100 คน

นอกจากนี้ทางโครงการยังให้ความช่วยเหลือเป็นวิทยากรในการฝึกอบรมของหน่วยงานต่างๆด้วย

#### 4. งานบริการอื่นๆ

ในขณะที่ทำการวิจัยและพัฒนาอาหารฮาลาลตามโครงการวิจัยนี้ได้มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหลายกลุ่มได้เข้ามาปรึกษาและขอความรู้ทั้งด้านการแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ จำนวนหลายกลุ่มจากจังหวัดต่างๆในเขตภาคใต้ตอนล่าง