

**แบบติดตามรายงานผลการดำเนินงานโครงการยุทธศาสตร์ราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562**

1. ชื่อโครงการ โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ให้เป็นเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคงยั่งยืน  
ผลิตภัณฑ์น้ำมันข้าว

2. ปัญหา (เหตุที่ต้องลงไปดำเนินการ) เนื่องจากบ้านวังไทรเป็นกลุ่มที่มีการรวมตัวตามนโยบายประชารัฐของสำนักงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมือง เป็นชุมชนต้นแบบของการเป็นศูนย์เรียนรู้เกี่ยวกับการทำนาที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับรางวัลที่ 2 ของการประกวดโครงการกองทุนหมู่บ้านดีเด่นด้านสิ่งแวดล้อมระดับประเทศ

อาชีพส่วนใหญ่ของคนในชุมชนคือการทำนาด้วยพื้นที่ที่มีการปลูกข้าวไว้บริโภคและจำหน่าย แต่เนื่องจากข้าวมีราคาถูกลง ชุมชนจึงได้พยายามหาวิธีแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว จึงได้ประสานกับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครเพื่อช่วยแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ทำจากข้าวและยกระดับผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมรายได้และสร้างอาชีพให้กับชุมชน

3. กลุ่มเป้าหมาย (ชุมชน/คน) 40 คน

4. พื้นที่ดำเนิน/ชื่อหมู่บ้าน/ตำบล/อำเภอ บ้านวังไทร ตำบลบ้านนา อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

5. การดำเนินการ (กิจกรรมที่ดำเนินการ)

ลงไปอบรมและให้ความรู้โดยวิทยากรจากมหาวิทยาลัยในสาขาต่าง ๆ ได้แก่

- 1) สาขาเกษตรกรรม
- 2) สาขาศิลปกรรม
- 3) สาขาการตลาดและบัญชี
- 4) สาขาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง
- 5) สาขาวิชาพัฒนาชุมชน
- 6) สาขาวิชาภูมิศาสตร์
- 7) สาขาวิชารัฐศาสตร์และรัฐประศาสนศาสตร์

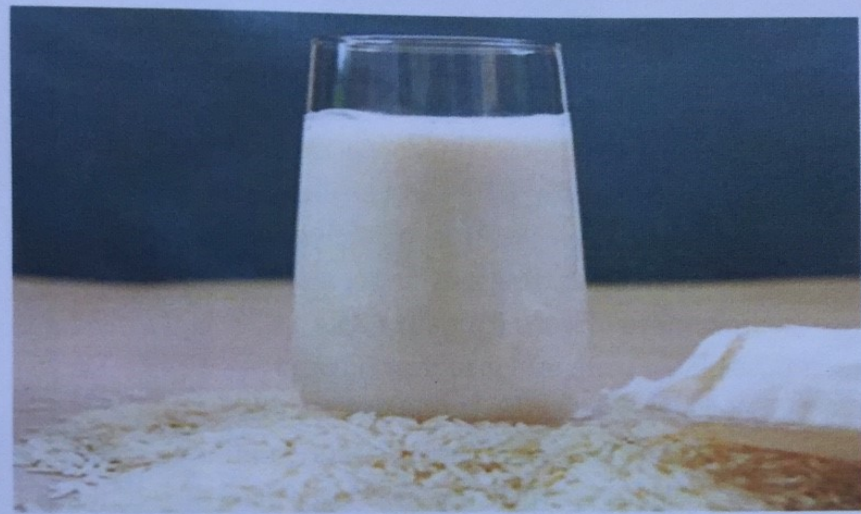
โดยบูรณาการความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ดังนี้

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันข้าว ให้เป็นเครื่องดื่มและใช้ข้าวจากชุมชน ซึ่งเป็นข้าวที่ใช้ปุ๋ยธรรมชาติจนเกือบไร้สารเคมี

2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์
3. อบรมให้ความรู้เรื่องการตลาดและบัญชี
4. อบรมการบริหารจัดการกลุ่มสมาชิก

6. ผลการดำเนินการ (พร้อมภาพประกอบ)

1. ได้ผลิตภัณท์น้ำนมข้าวของวังไทร



## การผลิตเครื่องดื่ม น้ำนมข้าว



**ข้าวระยะน้ำนม** ถือเป็นระยะของข้าวที่ให้น้ำนมที่ดีที่สุด เมื่อบีบเมล็ดข้าวจะพบว่า มีน้ำนมออกมา น้ำนมข้าวให้คุณค่าแก่ร่างกาย ด้วยสารอาหารหลากหลายชนิด ได้แก่ ธาตุเหล็ก ไฟเบอร์ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินอี อีกทั้งน้ำนมข้าว ยังปราศจากไขมัน การรับประทานน้ำนมข้าวติดต่อกันเป็นเวลา สองสัปดาห์จะสามารถเห็นผลช่วยเรื่องระบบขับถ่าย ทำให้รอบเดือน มาตรงเวลา และแก้อาการเหน็บชาได้ นอกจากนี้ น้ำนมข้าวยังเหมาะสม ในการเป็นทางเลือกสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้หรือต้องการหลีกเลี่ยงนมวัว





## — วิธีทำนํ้านมข้าว —

1. นำข้าวมาล้างทำความสะอาด เติมน้ำให้ท่วม แล้วแช่ข้าวทิ้งไว้ 5-10 ชั่วโมง
2. เทน้ำออกและห่อด้วยผ้าขาวบาง ใสกลองทิ้งไว้อีก 10-24 ชั่วโมง เพื่อให้เมล็ดข้าวงอกเป็นตุ่มเล็กๆ ได้ข้าวกล้องงอก ซึ่งมีสารกาบา ( GABA : Gamma Amino Butyric Acid) : กรดอะมิโนที่พบมากในข้าวหรือธัญพืชที่เริ่มงอก เป็นสารสื่อประสาทที่ช่วยรักษาสมดุลในสมอง
3. เติมน้ำในสัดส่วน ข้าวงอก 1 ส่วนต่อน้ำ 4 ส่วน
4. ปั่นผสมให้เข้ากันจากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง
5. เติมน้ำตาลประมาณ 3% และเกลือเล็กน้อย 0.25% นำไปต้มจนเดือด
6. เติมน้ำมัน (สารสกัดจากสาหร่ายเพื่อเพิ่มความหนืดและป้องกันการแยกชั้นของไขมันและน้ำ ทำให้ไขมันรวมตัวกับแป้งร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก
7. ลดไฟที่ต้มลงเพื่อฆ่าเชื้อหรืออบให้ความร้อนที่ 90 °c เป็นเวลา 25 นาที และทำให้สามารถเก็บรักษาในตู้เย็นได้ประมาณ 15 วัน โดยไม่เสีย (ถ้าต้องการเพิ่มระยะเวลาในการเก็บรักษาให้เติมสารกันเสียได้แก่ โซเดียมเบนโซเอต ในสัดส่วนไม่เกินร้อยละ 0.1 โดยน้ำหนัก)
8. พักนํ้านมข้าวพออุ่นบรรจุขวดที่สะอาดและอบฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว











## 2. พัฒนาตราสัญลักษณ์

