

แปรรูปเนื้อแพะเป็นผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นนำร่องในพื้นที่ภาคใต้

สตูล/ นายสรเดช สุนทรารชุน รองผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล กล่าวว่า เกษตรกรของจังหวัดสตูลมีความพร้อมที่จะสร้างนวัตกรรมของอาหาร ที่เป็นเมนูจากเนื้อแพะ จึงได้จัดให้มีการ ชม ชิม ซุป และถือเป็นการนำร่องเปิดตัวสินค้าที่อนาคตอาจจะเป็นเมนูเด่นประจำจังหวัดสตูลเทียบเท่ากับจังหวัดอื่นๆ และอนาคตอาจจะเป็นที่ติดปากของประชาชนทั่วไปว่า “เมนูแพะเด่นเมืองสตูล” ก็อาจจะเป็นได้ ซึ่งได้มีการตั้งสโลแกนไว้ว่า “อยากกินแพะ เชิญแวะสตูล” ดังนั้นจึงอยากนำเสนอให้ทุกท่านสนับสนุนสินค้าจากเนื้อแพะ และนำไปสู่การต่อยอดเพื่อเป็นเอกลักษณ์ของเมืองสตูล ซึ่งจะทำให้ทุกภาคส่วนเห็นความสำคัญในการพัฒนา นำไปสู่การเป็นเมนูเด่นประจำจังหวัด โดยมีกรมปศุสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสตูล เป็นหน่วยงานหลักที่จะเชื่อมโยงกับหน่วยงานอื่นแบบบูรณาการ

นายวีระพงษ์ บัวระภา ปศุสัตว์จังหวัดสตูล กล่าวว่า กรมปศุสัตว์ได้จัดสรรงบประมาณ โครงการพัฒนาเครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะเนื้อแพะนม ภายใต้โครงการสนับสนุนเครือข่าย SMEs ใน 18 กลุ่มจังหวัด โดยได้รับงบประมาณจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สสว. และได้รับเงินสนับสนุนให้กับเครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะจังหวัดสตูลอีก 5 แสนบาท เพื่อดำเนินการผ่านวิธีการผลิตให้มีคุณภาพ ผลิตเป็นแพะขุนหรือกึ่งแพะขุนที่ได้ส่งไปยังสถานที่แปรรูปเนื้อแพะ เป็นผลิตภัณฑ์จากแพะ เช่น ลูกชิ้น แกงเนื้อแพะ แพะสวรรค์ ไส้กรอกแพะ และอื่นๆ มี

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานสินค้าของเครือข่าย โดยมีสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด และสำนักงานปศุสัตว์อำเภอทุกอำเภอ รวมทั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่ 9 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์กำกับดูแล ตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงจัดตลาด ทำให้ผลผลิตจากเนื้อแพะมีคุณภาพ ออกสู่ตลาดต่อไป สำหรับกิจกรรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้าง พัฒนาเครือข่ายอุตสาหกรรมเชื่อมโยงธุรกิจของผู้ประกอบการ พัฒนาฟาร์มแพะเนื้อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ เทคโนโลยีด้านการแปรรูปและการบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายถูกต้องตามหลักวิชาการและได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ อีกทั้งยังเป็นการกระตุ้นตลาดของเครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะในจังหวัดสตูลอีกด้วย