**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

(สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่) เช่น ทำเกษตรกรรม และมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย

1.1 ( ) เกษตรกรรม

1.2 ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

1.3 ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ................................................)

1.4 ( / ) การแปรรูปอาหาร

1.5 ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

1.6 ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

1.7 ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

1.8 ( / ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**2. ชื่อองค์ความรู้**

**การแปรรูปผลไม้พื้นถิ่น**

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นายมูฮำหมัด ยะยีตาเยะ

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๔๐/๒ หมู่ที่ ๕ บ้านโคกสำโรง ตำบลรูสะมิแล อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ ๙๔๐๐๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๗๙๑-๘๗๙๕๘๘๔

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

บริเวณบ้านของผมส่วนใหญ่ปลูกต้นมะยม มะนาว มะละกอ มะเฟือง มะขาม ซึ่งเมื่อนำไปเป็นส่วนประกอบอาหารแล้ว ก็ยังมีผลไม้เหลือมากมาย ซึ่งหากวิเคราะห์ดูแล้ว ถือเป็นเป็นการบริหารจัดการทรัพยากรที่ไม่คุ้มค่าเอาเสียเลย ซึ่งเรียนรู้มาจากปราชญ์ชุมชน เมื่อครั้งไปศึกษาดูงาน ณ โครงการป่าหลวงที่อำเภอยะหริ่ง

จึงได้จุดประกายความคิดที่จะนำผลไม้พื้นถิ่นเหล่านี้ มาแปรรูปให้เกิดทั้งคุณค่าและมูลค่าได้ โดยการทำ “การแปรรูผลไม้พื้นถิ่น (ผลไม้ดอง) ” ซึ่งผลไม้ดองเก็บไว้รับประทานได้นาน ไม่เน่าเสีย และยังสามารถจำหน่าย ทำให้เพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเป้าหมายแก่ครัวเรือนสัมมาชีพได้เป็นอย่างดี

**6. วัตถุประสงค์**

1) เพื่อนำผลไม้พื้นถิ่น (รสเปรี้ยว) มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์

2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

3) เพื่อสร้างรายได้เสริม (สำหรับกรณีเหลือใช้)

**7. วัตถุดิบ**

1) ผลไม้รสเปรี้ยว เช่นมะยม ,มะขาม มะเฟือง

2) หัวเชื้อสำหรับดองผลไม้

3) น้ำสะอาด

**8. อุปกรณ์**

1) ขวดโหลพลาสติกมีฝาปิด

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

๑.นำผลไม้พื้นถิ่นเช่น มะยม มะขาม มะละกอ มะเฟือง มาล้างให้สะอาด ใส่ตะเกรงให้สะเด็ดน้ำ

๒. ล้างขวดโหล ให้สะอาด คว่ำไว้ให้แห้ง

๓.นำผลไม้ มาใส่ในขวดโหล

๔.นำน้ำสะอาดใส่ในขวดโหลโดยให้น้ำอยู่เหนือผลไม้เล็กน้อย

๕. นำผงดองผลไม้ จำนวน ๓ ช้อนโต๊ะ ใส่ในขวดผลไม้

๖. เก็บไว้ประมาณ ๕ วัน นำมารับประทานได้

**10. ข้อพึงระวัง**

ควรล้างผลไม้ให้สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอม และใช้ผลไม้ที่แก่จัด

**11. ข้อเสนอแนะ**

**ห้ามใช้น้ำฝนในการดองผลไม้**

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

1) ผลไม้พิ้นถิ่น (ดอง) มะยมดอง ราคาขวดละ ๑๒๐ บาท ขวดใหญ่ ขวดเล็ก ราคาขวดละ ๖๐ บาท (สามารถสั่งได้ทุกวัน)

2 ผลไม้พื้นถิ่น มะขามดอง ขวดใหญ่ ราคาขวดละ ๑๐๐ บาท ขวดเล็ก ราคาขวดละ ๕๐ บาท

๓.ผลไม้พื้นถิ่น มะละกอดอง ขวดใหญ่ ราคาขวดละ ๘๐ บาท ขวดเลก ราคาขวดละ ๔๐ บาท

11. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน 3 - 4 ภาพ)