



ข่าว

กรมส่งเสริมสหกรณ์

ส่วนเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการสหกรณ์

โทร. 0 2241 5885 โทรสาร 0 2241 5885

[http:// www.cpd.go.th](http://www.cpd.go.th)

ผลิตภัณฑ์นมแพะ ลินค้ำแปรรูปแห่งสหกรณ์ผู้เลี้ยงแพะนราธิวาส

ปัจจุบันเกษตรกรเริ่มหันมาเลี้ยงแพะมากขึ้น โดยเฉพาะพื้นที่จังหวัดภาคใต้ตอนล่าง เนื่องจากการเลี้ยงแพะได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐเพื่อเป็นทางเลือกในการบริโภคเนื้อแพะและนมแพะ ส่วนหนึ่งแพะยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย เช่น รongเท้า กระจ่างป้า พรม เครื่องนุ่ง ห่ม สำหรับน่านมแพะนอกจากจะนำมาบริโภคแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น่านมแพะได้หลากหลายชนิด ทั้งสบู่ ครีม โลชั่นต่าง ๆ เนื่องด้วยนมแพะมีคุณสมบัติเป็น ไลโปโซมธรรมชาติ สามารถซึมซาบเข้าสู่ผิวหนังได้ง่าย แพะจึงเป็นสัตว์ทางเลือกใหม่ทางเลือกหนึ่งที่จะสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรเป็นอย่างดี

สหกรณ์ผู้เลี้ยงแพะนราธิวาส จำกัด จังหวัดนราธิวาส ซึ่งเกิดจากการรวมตัวกันของเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะนม ได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมแพะเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ภายใต้การดำเนินงานของ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะ โดยคุณสุไอลา แสงจันทร์ ประธานกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะเปิดเผยว่า การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมแพะนั้นเกิดจากปัญหาเรื่องการขายนมแพะ เพราะเรื่องราคามีขึ้นมีลงตลอดเวลา โดยเฉพาะช่วงนมแพะล้นตลาด ซึ่งตอนนั้นทางกลุ่มเองไม่ทราบว่าจะไประบายทางไหน แต่ทางกลุ่มได้มีโอกาสอบรมจาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในเรื่องการแปรรูปเป็นการเพิ่มมูลค่าในด้านเครื่องสำอางและมีการทำเป็นสบู่ นมแพะและโลชั่น โยเกิร์ต นมแพะ จึงได้รวมตัวกันกับแม่บ้านของเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์จากนมแพะ

โดยแพะที่ทางกลุ่มเลี้ยงเป็นแพะพันธุ์ซาแนน ที่ให้น่านมคุณภาพสูง และมีอายุยืน และผลการวิจัยบอกว่าในนมแพะมีเอนไซม์ Platelet Activating Acetyl Hydrolase สามารถสลายสารก่อภูมิแพ้ก่อนให้เกิดอาการแพ้ จึงทำให้คนที่แพ้ชนิดอื่น ๆ สามารถดื่มนมแพะได้ ทำให้นมแพะมีคุณสมบัติเหมือนชนิดอื่น นำไปสู่การสกัดนมแพะให้ได้เนื่อน่านมบริสุทธิ์ และพัฒนาการแปรรูปเป็นสบู่ นมแพะซึ่งมีคุณสมบัติให้ผิวมีความชุ่มชื้น ไม่แห้งตึง อีกทั้งคุณสมบัติ โครงสร้าง โมเลกุลของกรดไขมันในน่านมแพะมีขนาดเล็ก มีคุณสมบัติด้านเชื้อแบคทีเรีย กรดไขมันเหล่านี้กระจายตัวได้ดี สามารถดูดซึมนำไปใช้ประโยชน์และถูกย่อยได้ง่าย นอกจากนี้ นมแพะยังช่วยปรับสภาพผิวให้สมดุลอีกด้วย

“เวลาออกตลาดลูกค้าก็มาถามว่านมแพะดียังไง ทำไมถึงทำเป็นเครื่องสำอาง ซึ่งโมเลกุลของนมแพะนี้เป็นโมเลกุลที่ค่อนข้างเล็กและจะทำให้ดูดซึมเข้าไปบำรุงผิวได้โดยตรง ทำให้ผิวเรานุ่มชุ่มชื้นขึ้น และจากการวิจัยทำให้สามารถรับประกันคุณภาพและสร้างความมั่นใจกับผู้ใช้สินค้าที่แปรรูปมาจากนมแพะของกลุ่มได้ เพราะผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะ ภายใต้แบรนด์มะลิลา ได้รับการรับรองคุณภาพการผลิตของพยาบาลวิชาชีพ โรงพยาบาลศิริราช” สุไอลา แสงจันทร์ ประธานกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะ กล่าว

คุณสุไอลา แสงจันทร์ ประธานกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะเปิดเผยเพิ่มเติมว่า การเริ่มต้นการตั้ง กลุ่มได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากทางสหกรณ์จังหวัด หลังจากเริ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ ก็เริ่มมองหา ด้านการตลาดซึ่งทางสหกรณ์เองก็จะมีจัดงาน โดยล่าสุดมีการจัดงานสหกรณ์ที่ฟิวเจอร์ปาร์ค รังสิต ทางกลุ่มก็ได้ออกงานตรง

นั้นเพื่อเป็นการขยายตลาด ผลที่ออกมากระแสดอรับก่อนข้างคิและมือเดอ์ตามกลับมาด้วย ตอนนี๋ทางกลุ่มมีสบูนมแพะที่เค่นๆและมีอยู่ 5 สูตร คือ สูตรธรรมชาติเป็นนมแพะล้วนๆ สูตรนมแพะผสมขมิ้นจะเพิ่มเรื่องความเนียนละเอียดของผิว และมีนมแพะผสมมะขาม นมแพะผสมเปลือกมังคุด ตัวล่าสุดคือนมแพะผสมเมล็ดกาแฟ ซึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มจะไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผิวหนัง

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนมแพะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของคนไทย โดยการผลิตนั้นทางกลุ่มใช้น้ำมันนมแพะในเปอร์เซ็นต์ที่มาก ซึ่งมองแล้วอาจจะไม่คุ้มทุน แต่ทางกลุ่มรับซื้อน้ำมันจากสหกรณ์ผู้เลี้ยงแพะในชุมชน ทำให้มีวัตถุดิบป้องกันการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง และสามารถควบคุมคุณภาพ การผลิตทุกขั้นตอน ได้ อีกทั้งเรายังได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามทันสมัย เพื่อให้ตรงกับความต้องการของ ลูกค้า ซึ่งอาจนำไปเป็น ของฝากแก่คนที่เรารักได้

“ในกลุ่มมีสมาชิกประมาณ 20 คน ถ้าใครมีเวลาว่างช่วงไหนก็จะเข้ามาทำ รายได้ของกลุ่มตอนนี้ค่อนข้างดี ตกต่อเดือนเฉลี่ยแต่ละคนประมาณเพิ่มจากเดิมประมาณ 3-4 พัน ซึ่งในตอนแรกที่เราทำเพื่อแก้ปัญหา น้ำมันล้นตลาด แต่ตอนนี้มีการสั่งซื้อเข้ามามาก เนื่องจาก กระแสนมแพะ มาแรงในขณะนี้ โดยเฉพาะกลุ่มผู้รักและใส่ใจในสุขภาพ คือคนที่รักสุขภาพก็สนใจผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติอยู่แล้ว เมื่อได้ซื้อและทดลองนำไปใช้ก็ค่อนข้างที่จะติดใจ” สุไสภา แสงจันทร์ ประธานกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะ กล่าว

.....