



มรส.ยกระดับน้ำซอสพืดไทยท่าฉาง นำเครื่องมือวิศวกรสังคมผลิตน้ำซอสสู่ตลาดโลก

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี (มรส.) ร่วมกับ
 หน่วยงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
 และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้จัดทำโครงการ
 พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยการยกระดับน้ำซอสพืดไทยท่าฉาง
 สอดรับกับนโยบาย Soft Power ของรัฐบาล ส่งเสริม
 วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยสู่ตลาดโลก ผลักดัน
 เศรษฐกิจพัฒนาน้ำซอสพืดไทยท่าฉาง ซึ่งได้รับความร่วมมือ
 จากทุกภาคส่วนในชุมชน ด้วยเครื่องมือวิศวกรสังคม ไม้โกล์
 กระบวนการ และนำเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่มาบูรณาการ
 เสริมสร้างเอกลักษณ์และยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์
 พืดไทยท่าฉาง ชูวัตถุดิบท้องถิ่นคุณภาพสูง น้ำตาลมะพร้าว
 กุ้งสดจากอ่าวไทย พริก และกะปิที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น



โดยผู้ประกอบการในพื้นที่ได้รับการ
 ถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ
 พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐาน
 สากลและสามารถแข่งขันในตลาดสากลได้

ดร.วิศรดา สมเกียรติกุล

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจ
 บัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย
 ราชภัฏสุราษฎร์ธานี ผู้รับผิดชอบ
 โครงการกล่าวว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์
 น้ำซอสพืดไทยท่าฉางไม่เพียงแต่ช่วยยกระดับคุณภาพสินค้า
 แต่ยังส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและเพิ่มมูลค่าให้
 กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ปัจจุบันน้ำซอสพืดไทยท่าฉางได้พัฒนา
 และยกระดับตามมาตรฐาน ออย. พร้อมทั้งมีข้อมูลโภชนาการ
 ครบถ้วน และพร้อมจัดจำหน่ายภายใต้แบรนด์ “น้ำซอสพืดไทย
 แม่เพ็ญ” ซึ่งได้มีการวางแผนการตลาดออนไลน์ เพื่อขยายฐาน
 ลูกค้าในประเทศและต่างประเทศต่อไป

ด้าน นายสุกิจ มีพริ้ง นายอำเภอท่าฉาง กล่าวว่า
 พืดไทยท่าฉางได้รับการยกย่องจากกระทรวงวัฒนธรรมเป็น
 อาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดสุราษฎร์ธานี ภายใต้โครงการ
 “1 เมนู เชิดชูถิ่น” ซึ่งมีการร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏ
 สุราษฎร์ธานีในการส่งเสริมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการพัฒนา

ในระดับสากล ภายใต้แนวทางของนโยบาย Soft Power ของรัฐบาล เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นมีศักยภาพในการแข่งขันทั้งในระดับประเทศและตลาดโลก

สำหรับน้ำขอสกัดไทยท่าฉางที่พัฒนาในโครงการฯ มีการจัดจำหน่ายภายใต้การสนับสนุนจากวิสาหกิจชุมชนเพื่อพัฒนาบ้านหนองคู โดยผลิตภัณฑ์ทั้งหมดได้รับการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมข้อมูลโภชนาการที่ครบถ้วน เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้า

การพัฒนาน้ำขอสกัดไทยท่าฉาง ถือเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ และการผลักดันวัฒนธรรมไทยไปสู่สากล ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนที่ยั่งยืนและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่น