

**ใบความรู้ที่ ๑ เรื่องความหมายความสำคัญของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร**  
**หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร**  
**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่องความหมายความสำคัญของการแปรรูปผลผลิตทาง**  
**การเกษตร**

**ความหมายของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร**

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หมายถึง กระบวนการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงรูปร่างและรสชาติของผลผลิตทางการเกษตรให้มีลักษณะแปลกใหม่แตกต่างไปจากเดิม เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและคุณภาพ สามารถเก็บไว้รับประทานได้เป็นระยะเวลานานและใช้ประโยชน์ในผลผลิตทางการเกษตรดังกล่าวได้มากยิ่งขึ้น เช่น การทำกล้วยตาก ผลไม้แช่อิ่ม ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ เป็นต้น

**๑. ประโยชน์ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร**

การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูป มีประโยชน์ ดังนี้

๑. เพื่อช่วยป้องกันการฉุกละหุกของผลผลิตสด เนื่องจากผลผลิตในบางฤดูกาลจะออกมาพร้อมๆ กัน ทำให้มีมากจนส่งผลกระทบต่อราคาตกต่ำ วิธีการแปรรูปจึงมีบทบาทความสำคัญที่จะช่วยเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นาน เพิ่มความหลากหลายในผลผลิต ทำให้จำหน่ายได้ในราคาที่ดีขึ้นด้วย เช่น ลำไยตากแห้ง กล้วยตาก กล้วยฉาบ หมูแดดเดียว ปลาแดดเดียว เป็นต้น
๒. เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและเพิ่มรายได้ เนื่องจากผลผลิตบางชนิดเมื่อนำไปแปรรูปจะทำให้จำหน่ายได้ในราคาที่สูงกว่าผลผลิตที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น เป็ดย่างราคาสูงกว่าเป็ดสด ผักกาดดองราคาสูงกว่าผักกาดเขียวปลี เป็นต้น
๓. เพื่อช่วยเก็บผลผลิตไว้บริโภคได้นานๆ เนื่องจากการแปรรูปผลผลิตเป็นวิธีการช่วยป้องกันและยับยั้งการเข้าทำลายของจุลินทรีย์บางชนิด จึงทำให้สามารถเก็บผลผลิตไว้บริโภคได้นาน เช่น ผักกาดดอง ปลาหมึกแห้ง พริกแห้ง เป็นต้น
๔. เพื่อช่วยให้สะดวกในการบริโภค เนื่องจากผลผลิตทางเกษตรบางอย่างไม่สามารถบริโภคได้ทันที ต้องแปรรูปก่อนจึงจะบริโภคได้ เช่น ข้าวสาร ถั่วเหลือง ถั่วเขียว เป็นต้น

**๒ หลักการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร**

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรทุกชนิด มีหลักในการปฏิบัติ ดังนี้

๑. ผลผลิตทางการเกษตรที่นำมาแปรรูป จะต้องคัดสรรผลผลิตที่มีคุณภาพ ใหม่ สด สะอาด เพื่อแปรรูปให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ
๒. วิธีการแปรรูป จะต้องเลือกวิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตามความนิยมของผู้บริโภค
๓. ต้องรักษาความสะอาดทุกขั้นตอนในการแปรรูปผลผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคและสิ่งสกปรก
๔. ป้องกันและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหาร
๕. รักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ให้มากที่สุด และเสริมสร้างความอร่อยในรสชาติหลังการแปรรูปแล้ว
๖. ต้องคำนึงถึงความประหยัดและความคุ้มค่าต่อเงินทุนและเวลาที่เสียไป

