



ผักพื้นบ้าน สู่ ผงนัวอีสาน มาตรฐานฮาลาล

ผลิตภัณฑ์พองบัว | ตำบลโคกภู อำเภอภูพาน
บ้านยางใต้ จังหวัดสกลนคร



ผลิตภัณฑ์พงน้อย บ้านยางโล้น

ตำบลโคกภู อำเภอภูพาน
จังหวัดสกลนคร

ที่มาของพงน้อย

ชุมชนเครือข่ายอินแปลงที่บ้านยางโล้น ตำบลโคกภู อำเภอภูพานได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้น โดยใช้พืชพื้นบ้านที่มีรสชาติที่แตกต่างกัน เช่น รสหวาน มัน เปรี้ยว นำมาผสมกันอย่างลงตัว เรียกตามภาษาพื้นบ้านว่า พงน้อย สามารถนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารได้ทุกประเภท เป็นการเพิ่มรสชาติอาหารให้มีความกลมกล่อมและมีความอร่อยมากขึ้น มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครในฐานะมหาวิทยาลัยของท้องถิ่น จึงเห็นควรทำวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมตามความต้องการของท้องถิ่น เพื่อพัฒนาการผลิตและต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชนพงน้อยของเครือข่ายอินแปลงให้เป็นที่ยูจกัและยอมรับสร้างรายได้ที่มั่นคงให้ท้องถิ่นต่อไป

“พงน้อย”

คือ พงพื้ปลูกปรุงรส
พงน้อยยางโล้น
สูตรดั้งเดิมและสูตรเจ



ความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

พงปรุงรสสมุนไพร (พงน้อย) : ในอดีต ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานนำพืชผักบางชนิดมาใช้ปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อย เช่น ใบโหระพา ใบนอยหนา มาใส่ต้มไก่ ต่อมาเมื่อมีผู้นำพืชผักสมุนไพรหลายชนิดมาแปรรูปเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงรส เรียกว่า “พงน้อย” เก็บไว้ใช้ทำต้ม แกง ลาบ ก้อยและอาหารอื่น ๆ ทำให้ใช้ได้สะดวก สามารถเก็บไว้ได้นาน เช่น ในจังหวัดสกลนคร มีการทำพงน้อยโดยใช้สมุนไพร

12 ชนิด ได้แก่ ใบพื้หวาน ใบมะรุบ ใบหม่อน ใบกระเทียม ใบหอม ใบมะขาม ใบกระเจียว พื้โขมทั้งต้น ใบส้มป่อย ใบนอยหนา ใบชะมวงและใบกุยช่าย โดยนำมาตากแดดให้แห้ง ต้มให้สุกแล้วผสมกันเก็บไว้ใส่อาหารเวลาต้มแกง

ผลิตภัณฑ์พงน้อยเป็นการนำพื้ที่มีสรรพคุณทางยาที่ใส่รสหวาน มัน เปรี้ยว มาตากแห้งแล้วบดเป็นผงคลุกเคล้าให้เข้ากันเป็นเครื่องปรุงรส

องค์ประกอบของ ผงนัว แบบดั้งเดิม (ก่อนพัฒนา)

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์พองนัวที่มีจำหน่ายในท้องตลาดมีสูตรเดียวคือ สูตรดั้งเดิม ประกอบไปด้วยพองผัก จำนวน 13 ชนิด ซึ่งให้รสชาติ 4 รส **รสหวาน รสมัน รสเค็ม** และ**รสเปรี้ยว** สัดส่วนของ พองนัว 100% ประกอบได้ด้วย

อ้อยสามส่วน	10%
ผักหวานป่า	10%
ผักหวานบ้าน	10%
ผักก้านตง	6%
ใบหม่อน	8%
ผักกูดข่า	8%
ใบชมวง	8%
ผักคองแคน	6%
ใบมะรุม	6%
ผักโขม	6%
ใบย่านาง	6%
ข้าวโพดอ่อน	6%
ผักทอง	4%
ผักอื่นๆ	4%



กระบวนการผลิต ผงนัว ผลิตตามมาตรฐาน GMP

กระบวนการผลิตผงนัวให้ได้มาตรฐาน GMP เพื่อให้
ผงนัวมีคุณภาพได้รับการยอมรับว่าผ่านกระบวนการผลิตที่
มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ขั้นตอน
กระบวนการผลิตดังต่อไปนี้

พักสดสำหรับผลิตของนัว

คัดแยก กำจัดใบเน่าเสียหรือมีแมลงกัดแทะ

ล้างด้วยน้ำสะอาด

เด็ดใบ/ ตัด เป็นชิ้นๆ ขนาดเท่าๆ กัน

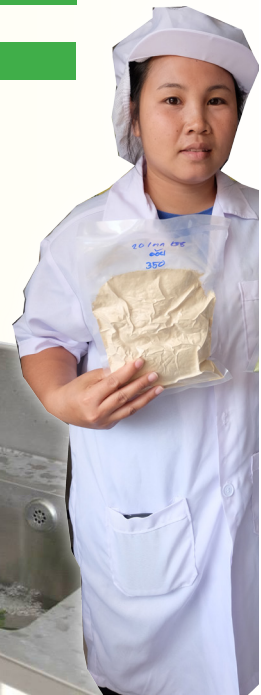
นำพักไปอบแห้ง

บดพักแต่ละชนิด

สะเด็ดน้ำ/ พิ้งให้พอหมาด

ชั่งส่วนผสมพองพักแต่ละชนิดตามส่วน

ใส่ถาดบดผสมให้เข้ากัน



กระบวนการเข้าสู่ มาตรฐาน ฮาลาล

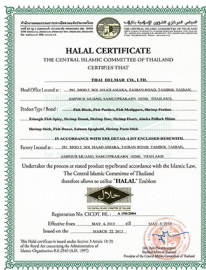
มาตรฐานฮาลาล เป็นมาตรฐานที่ผ่านฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้ตรวจสอบและอนุญาตเพื่อแสดงว่ามุสลิมและคนทั่วไปสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย สะอาดและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

ขั้นตอนการยื่นคำขอและการออกหนังสือรับรองมาตรฐานฮาลาล

สถานประกอบการยื่นคำขอตามแบบของฝ่ายกิจการฮาลาล
จำนวน 3 ชุด ตัวจริง 1 ชุด สำเนา 2 ชุด พร้อมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ละ 6 ชิ้น
และฉลากผลิตภัณฑ์ชนิดละ 1 ฉบับ (ติดบนกระดาษ ๑๕4)

ชำระค่าธรรมเนียมการขอรับรองฮาลาลและค่าเดินทาง
ก่อนกำหนดวันตรวจ

รับแจ้งกำหนดวัน เวลา การตรวจสถานประกอบการ



คณะกรรมการตรวจรับรองฮาลาลตรวจสถานประกอบการ
โดยตรวจสอบด้านกายภาพ และด้านชีวภาพ

ขออนุมัติการรับรองฮาลาลโดยมีประชุมเดือนละ 1 ครั้ง

กรณีอนุมัติรับรองฮาลาล
ฝ่ายกิจการฮาลาลออกหนังสือรับรองฮาลาลให้สถานประกอบการ
สถานประกอบการชำระค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองฮาลาล

เอกสารในการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลประกอบด้วย
>> เอกสารคำร้องขอรับรองฮาลาลของสถานประกอบการ
>> สำเนาหนังสือรับรองฮาลาล
>> สรุปผลการตรวจสถานประกอบการ



ศูนย์ฯ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
กตท.ฮ.ล. 90 C056 001 12 5



ประโยชน์ของ ผงบัว

ต่อสุขภาพ

ผงบัวเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทั้งหมด โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมของบรรพบุรุษที่ไม่มีผงชูรสสำหรับการปรุงอาหาร จากส่วนประกอบของผงบัวสามารถจำแนกสรรพคุณที่มีผลทางสมุนไพร จำนวน 13 ชนิด ได้ดังต่อไปนี้

พืช

สรรพคุณ

รสหวาน

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1. อ้อยสามสวน | แก้ไอ ขับเสมหะ บำรุงคอ |
| 2. ใบพิทหวนป่า | แก้ร้อนในกระหายน้ำ |
| 3. ใบพิทหวนบ้าน | บรรเทาความร้อนในร่างกาย |
| 4. ใบก้านตง | บำรุงกำลัง |
| 5. ใบคอนเณ | แก้โรคกระเพาะ แก้ไอ แก้เบาหวาน |
| 6. ใบมะรุม | แก้ท้องเสีย บำรุงกระดูก |
| 7. พักทอง | ยาระบายอย่างอ่อน |
| 8. ข้าวโพดอ่อน | บำรุงนม ขับปัสสาวะ |

รสขม

- | | |
|--------------|------------------------------------|
| 9. พักเเป็น | แก้หวัด บำรุงกระดูก แก้ลมพิษ |
| 10. ใบย่านาง | ดับพิษร้อนใน ถอนพิษไข้ แก้ไอสุกฮิส |
| 11. ใบหม่อน | ขับเหงื่อ แก้ไอ แก้ร้อนใน |
| 12. พักโยม | ลดไขมันในเลือด |

รสเปรี้ยว

- | | |
|--------------|------------------------------|
| 13. ใบส้มโอม | ระบายท้อง แก้ไข้ กัดฟอกเสมหะ |
|--------------|------------------------------|

ที่มา : วิทยาลัยชุมชนนกลุ่มแม่บ้านทำผงบัวบ้านยางโสนเครือข่ายอินแปง
สำนักงานปฎิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (ส.ป.ก.)

ผลการวิจัย

รองศาสตราจารย์ ดร.ชนินทร์ วะสินนท์
อาจารย์นันทาณจน์ เก็ดมาลัย
อาจารย์วัชร อักษร
อาจารย์วราธร พรหมนิล

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

พวงนิวสูตรเจ

เลขที่ อย.4720575520002



ส่วนผสม

อ้อยสามส่วน	14%
พริกหวานป่า	12%
พริกหวานบ้าน	10%
ใบชมวง	10%
พริก้านตง	8%
ใบหม่อน	8%
พริกทอง	8%
พริกคอบแค	6%
ใบมะรุบ	6%
ใบย่านาง	6%
ข้าวโพดอ่อน	6%
พริกโสม	6%



ส่วนผสม : อ้อยสามส่วน 14% พริกหวานป่า 12% พริกหวานบ้าน 10%
ใบชมวง 10% พริก้านตง 8% ใบหม่อน 8%
พริกทอง 8% พริกคอบแค 6% ใบมะรุบ 6%
ใบย่านาง 6% ข้าวโพดอ่อน 6%

เคล็ดลับสู่ความอร่อย :

แกงจืด : พวงผัก 1 ข่อ ลำหริ่งน้ำ 1.5 ลิตร (ใส่ทั้งข่อ)
ส้มตำ : แหะของพวงผักในน้ำร้อนไม่ระกบพอกดีของแล้ว
นำน้ำที่แช่หมัสมกับเครื่องปรุงรสอื่น
ผัก : แหะของพวงผักในน้ำร้อนไม่ระกบพอกดีของ
แล้วนำน้ำที่แช่หมัสมกับเครื่องปรุงรส
แกงเผ็ด, ย่อม, แกงเขียวหวาน : พวงผัก 1 ข่อ ลำหริ่งน้ำ
1.5 ลิตร (ใส่เฉพาะพวงผัก)

ผลิตและจำหน่ายโดย
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านคำมอแก้วบ้านคำมอแก้ว
เลขที่ 60/4 หมู่ 3 ตำบลโคกสูง อำเภออุทุมพร
พิสัย จังหวัดบึงกาฬ 47180 โทรศัพท์ 08-1051-9521 , 09-8514-6970

สนับสนุนโดย
สำนักงานปฎิรูประบบส่งเสริมเกษตรกรรมเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร
มหาวิทยาลัยราชภัฏบึงกาฬ

วันเดือนปีที่ผลิต **น้ำหนักสุทธิ 20 กรัม**

การรับประทานให้ดื่มวันละ 1-2 ครั้ง หรือตามต้องการ 6 เดือนนับจากวันผลิต

ผลการวิจัย



การพัฒนาด้านการตลาด การโฆษณาและประชาสัมพันธ์

การประชาสัมพันธ์และเพิ่มช่องทางการขายผ่าน
facebook fanpage : พงน้อยย่างไล่น

การสาธิตการทำอาหารจากสูตรที่พัฒนาขึ้นผ่าน

youtube : รายการสาธิตการทำอาหารพวงพักย่างไล่น

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

ตราสินค้า ฉลากสินค้า และบรรจุภัณฑ์

การทำป้ายประชาสัมพันธ์ตามจุดสำคัญ

ป้ายบอกทาง สี่แยกบายพาส ทางแยกเข้าหมู่บ้าน ทางเข้า
โรงผลิต และป้ายชื่อโรงผลิตพวงพักย่างไล่น

จัดนิทรรศการพร้อมออกร้านขายผลิตภัณฑ์

เช่น งานประจำจังหวัด งานสำคัญๆ ของมหาวิทยาลัย และ
งานกิจกรรมของคณะวิทยาการจัดการ

การพัฒนาด้านการผลิต

พัฒนาเครื่องบดหยาบ

ในกระบวนการผลิตมีความจำเป็นต้องใช้เครื่องบด
หยาบบดพริกที่มีความหยาบสูง เช่น อ้อยสามสวน
พริกขี้หนูรวมมือกับคนตะโกนโศกยุดสาธุกรรม
ผลิตเครื่องบดหยาบบน เพื่อทุ่นแรง
ประหยัดเวลา และได้คุณภาพในการ
ผลิตยิ่งขึ้น



วิธีทำ

หมักไก่โดยล้างไก่ให้สะอาด สะเด็ดน้ำใส่กะละมังไว้ ใส่เกลือ ไก่ พรมส่วนพรมทั้งหมัดให้เข้ากัน นำกระเทียม น้ำมันตั้งไฟโดยใช้ไฟกลาง พอร้อนใส่ไก่ลงไปทอดให้เหลืองทั้งสองด้านนำขึ้นจากกระทะสะเด็ดน้ำมัน โรยพริกขี้หนูลงไป จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

เคล็ดลับความอร่อย : คลุกพริกขี้หนูโดยนำไก่ใส่ถุงพลาสติกแล้วเขย่าใส่ถุง จะเพิ่มความกลมกล่อมและเข้าถึงไก่ได้ทั่วถึง น้ำมันที่ใช้ทอดควรเป็นน้ำมันปาล์ม เพราะจะทำให้อาหารที่ทอดกรอบเก็บได้นานไม่นิ่ม

ไก่ทอดพริกขี้หนูย่างไส้

ส่วนประกอบ

ปีกกลาง หรือปีกบนไก่	1 กิโลกรัม
พริกขี้หนู	2 ช่อ
เกลือ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอดประมาณ	500 กรัม



การพัฒนา สูตรอาหาร

วิธีทำ

หั่นมะเขือเทศ และซอยหอมแขก เตรียมนํ้ายาโดยนำพริกขี้หนูละลายน้ำแล้วพรมด้วย น้ำปลา ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมัน (ใช้ 1 ลูกก่อน) แล้วใส่พริกขี้หนูซอย กระเทียมตำเล็กน้อย เรียบร้อยแล้วให้ลองชิมรสดูปรุงรสมเพิ่มจนพอใจใส่ กุ้งลวก ปลาหมึก และผักทุกอย่างลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน



ยำรวมมิตรพริกขี้หนูย่างไส้

ส่วนประกอบ

กุ้งสดๆ ฟาห์ลั้ง	1/2 กิโลกรัม
ปลาหมึก	1/2 กิโลกรัม
หอมแขก	2 หัว
พริกขี้หนูซอย	6 เม็ด
พริกขี้หนู	1 ช่อ
คื่นฉ่าย	1 กรัม
ต้นหอม	1 กรัม
ผักชี	1 กรัม
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	3 กลีบ
มะเขือเทศ	3 ลูก
มะนาว	2 ลูก

วิธีทำ

ตอกไข่ใส่ชามผสม ใส่พงนิว ตีไข่จนพงนิวละลาย ใส่เนื้อปูคนให้เข้ากันอีกครั้ง (ไม่ควรตีหรือคนแรงเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อปูแหลกไม่น่ากิน) ตั้งกระทะบนไฟปานกลาง ใส่น้ำมัน ร้อนร้อนจัดค่อย ๆ เทไข่ที่เตรียมไว้ลงไปในกระทะให้เป็นสายช้า ๆ หรือไฟลง ทอดจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ รับประทานคู่กับซอสพริก หรือซอสมะเขือเทศ



วิธีทำ

ล้างหน่อไม้ฝรั่งให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ล้างกุ้งให้สะอาด ปอกเปลือกไว้หาง ฟาหลังชักเส้นดำออกใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่หน่อไม้ฝรั่ง นำพงนิวละลายน้ำแล้วใส่ลงผัด ผัดสักครู่ ใส่กุ้ง ผัดให้เข้ากันปรุงรสด้วย ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย ผัดให้เข้ากัน ตักใส่จาน เสิร์ฟ

ไข่หียอบูพงนิวย่างไส้

ส่วนประกอบ

ไข่ไก่เบอร์ 1	3 ฟอง
เนื้อปู	1/4 ถ้วยตวง
พงนิว	1 ชอง
น้ำมันพืช	1 ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ

เคล็ดลับความอร่อย : ควรทอดในน้ำมันปริมาณมากกว่าปกติ จะทำให้ฟูสวย



หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้งพงนิวย่างไส้

ส่วนประกอบ

หน่อไม้ฝรั่ง	500 กรัม
กุ้ง	100 กรัม
พงนิว	1 ชอง
ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	3 ช้อนโต๊ะ



โรตีสีกรอบพวงน้วยย่างไส้

ส่วนประกอบรสกรอบเค็มพวงน้วย

น้ำตาลทราย	1/3 ถ้วย
เกลือป่น	2 1/4 ช้อนชา
รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำ	1/3 ถ้วย
พวงน้วยย่างไส้	1 ชอง

วิธีทำ

ตัวครองแครงกรอบ

โรตีสีกรอบกับสูตรเฉพาะ ที่ประกอบด้วยแป้งสาเลี นมสด เนยสด น้ำตาลทราย เกลือ ไข่ไก่ คุกกี้กลั่นนวดจนเนื้อเนียน แล้วรีดเป็นแผ่นบางเพื่อม้วนเป็นชั้น ๆ และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วรีดอีกครั้งลงทอดในน้ำมันปาล์ม ไฟปานกลาง จนเหลืองกรอบ มาพักให้สะเด็ดน้ำมัน พิ้งลมให้เย็นลง

วิธีทำน้ำตาลเคลือบ “รสดั้งเดิม”

พสมน้ำ น้ำตาล และพวงน้วยลงในกระทะตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวให้เหนียว แล้วนำไปราดลงบนตัวโรตีสีกรอบ

วิธีทำน้ำตาลเคลือบ “รสกรอบเค็มเครื่องเทศพวงน้วย”

พสมน้ำ น้ำตาล เกลือ รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลก และพวงน้วยลงในกระทะตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวให้เหนียว แล้วนำไปราดลงบนตัวโรตีสีกรอบ

การพัฒนา

สูตรอาหาร





มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
สถาบันวิจัยและพัฒนา

680 ถ.นิติโย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร
โทรศัพท์/โทรสาร 0 4274 4010
<http://rdi.snru.ac.th>

ผลิตภัณฑ์พวงบัวบ้านยางโหล่น
facebook fanpage : “พวงบัวยางโหล่น”
โทรศัพท์ 06 2983 7585

