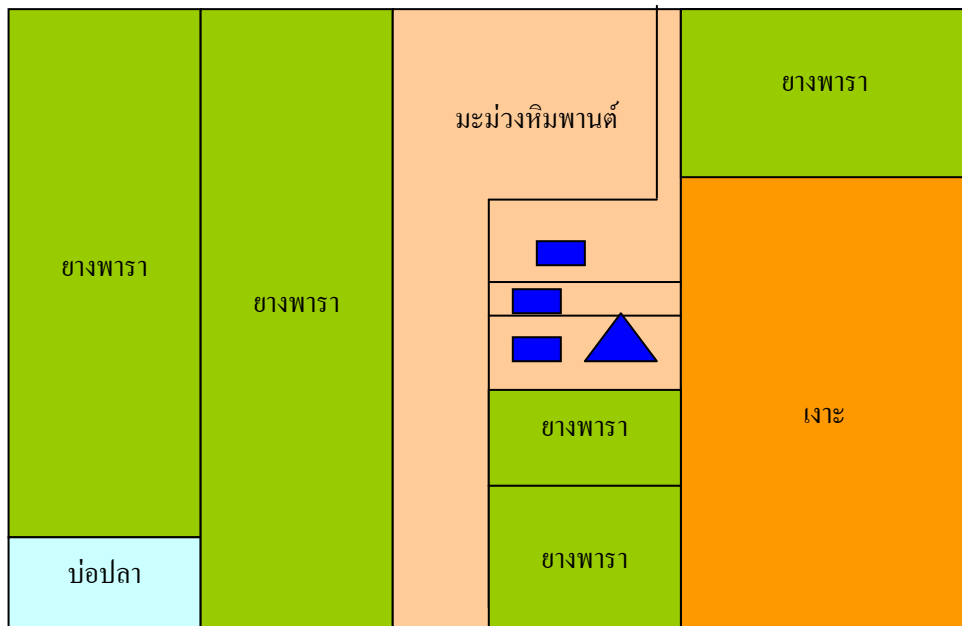


หิมพานต์สร้างรายได้



ชื่อ นางสาวศิริรัตน์ เลียดประถม
 ที่อยู่ 131 หมู่ 6 ตำบลตะกวด อำเภอเมือง จังหวัดตราด
 การศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย
 โทรศัพท์ 087-1053986
 กิจกรรม แปรรูปเม็ดมะม่วงหิมพานต์
 พื้นที่ดำเนินการ จำนวน 20 ไร่
 ผังฟาร์ม



ผลการดำเนินงาน

1. นำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เก็บมาตากแดดให้แห้ง ประมาณ 1 สัปดาห์
2. นำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ผึ่งในที่ร่มเพื่อคลายความร้อน ประมาณ 3-5 วัน
3. นำเมล็ดไปต้มที่ความร้อน 120-140 F นาน 30 นาที



4. จากนั้นนำมาผึ่งให้เย็น
5. นำเข้าเครื่องกะเทาะเพื่อแยกเปลือก
6. คัดแยกเปลือกและเนื้อ



7. นำเนื้อที่กะเทาะได้เข้าสู่ตู้อบความร้อน 85 องศาเซลเซียส นาน 12 ชั่วโมง
8. จากนั้นนำไปแกะกระพี้เปลือกออก โดยจ้างแกะกิโลกรัมละ 8 บาท (เด็ก ผู้ว่างงาน หรือคนชราในหมู่บ้าน)



9. คัดแยกขนาดเพื่อจำหน่ายตามเกรด

10. ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายมี 2 แบบ คือ

10.1 เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบกรอบ (สีขาว)

10.2 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดคอบเกลือ (สีน้ำตาล)



หมายเหตุ

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ 100 กิโลกรัม แปรรูปได้ 25 กิโลกรัม

เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ 100 กิโลกรัม แคะกระป๋องเกลือ 88 กิโลกรัม

ต้นทุนการผลิต และรายได้ ของกลุ่มแปรรูปเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ต้นทุน ค่าซื้อวัตถุดิบเม็ดมะม่วงหิมพานต์	5,000,000	บาท/ปี
ค่าแรงงานและอื่นๆ	100,000	บาท/เดือน
รายได้ทั้งหมด	6,450,000	บาท
ผลกำไรทั้งหมด	250,000	บาท

คติ ไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะทำ แต่ก็ไม่ยากหากจะทำ