



องค์ความรู้ : ข้าวหอมมะลิอินทรีย์

เจ้าขององค์ความรู้

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์บ้านยะสุข

อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์



080-0037050



ข้าวอินทรีย์เพื่อสุขภาพ บ้านยะสุข จ.สุรินทร์



วัตถุดิบ

ข้าวหอมมะลิอินทรีย์

บรรจุภัณฑ์ใส่ข้าว



มาตรฐานที่ได้รับ

ข้าว GI สุรินทร์

Organic Thailand

GAP Seed

ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิต 40 บาทต่อขึ้น

ราคาจำหน่าย 80 บาทต่อขึ้น

กำไร 40 บาทต่อขึ้น

เคล็ดลับ/เทคนิค

การเลือกเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมมะลิอินทรีย์
คุณภาพดีเป็นเมล็ดพันธุ์เริ่มต้น และ
กระบวนการผลิตที่ปราณีต

วิธีการดำเนินการ

การผลิตเมล็ดพันธุ์

1. ไถกลบตอซังข้าว ปลูกปุ๋ยพืชสดเพื่อไถกลบ
ช่วงออกดอกเพิ่มไนโตรเจนในดิน
2. เตรียมแปลงให้พื้นที่สม่ำเสมอ โดยปักดิน
ให้ละเอียด เพื่อหยอดข้าวโดยใช้เครื่องหยอด
แบบติดหลังรถแทรกเตอร์ (ลดอัตราการใช้
เมล็ดพันธุ์)
3. ดูแลการจัดการนาข้าวด้วยระบบอินทรีย์โดย
ใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่วิสาหกิจชุมชนได้ร่วมกันทำ ใช้
วิธีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน
4. เก็บเกี่ยวในระยาะพลับพลึง
5. ตากข้าวโดยมีวัสดุรอง ตากประมาณ 2-3
แดด เก็บในบบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด เพื่อนำไป
เข้าโรงสีข้าวสู่กระบวนการบรรจุข้าวแพ็คต่อไป

แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์

พัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ตรา
“เหลืองทอง” เป็นของที่ระลึกและของชำร่วยในงาน
พิธีต่างๆ

ผู้ถอดองค์ความรู้

นางสาวเกศญา ชูเกต ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
นายยุทธนา นุ่งสวัสดิ์ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์