



องค์ความรู้ : ก้อนเห็ดจากฟางข้าว

- เจ้าขององค์ความรู้ : วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรุ่นใหม่อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์
- เบอร์โทรศัพท์ : 088-5842286
- Facebook : รัชชัย บุญมีชัย



วัตถุดิบ/วัสดุ

- ฟางข้าว
- รำละเอียด
- น้ำหมัก EM
- ถูร่อน ขนาด 8x12 นิ้ว
- หนึ่งยาง คอขวดพลาสติก กระดาษหนังสือพิมพ์
- ไม้เสียบลูกชิ้น (เชื้อเห็ด)

เคล็ดลับ/เทคนิค

- ใช้ฟางข้าว 100%
- หมั่นให้ความชื้นกับก้อนเห็ด

วิธีการ/ขั้นตอน

- นำฟางข้าวมาสับในเครื่องสับ
- ทำการหมักฟางข้าวที่สับแล้วด้วยน้ำหมักชีวภาพ (EM) เป็นเวลา 3-7 วัน
- นำฟางข้าวที่หมักแล้ว เข้าเครื่องอัดขึ้นรูปเป็นก้อนเชื้อ
- ก้อนอัดขึ้นรูปบนสาดให้โรยด้วยรำละเอียดบางๆ
- นำก้อนเชื้อที่อัดขึ้นรูปแล้ว มาล้างด้วยอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง
- นำก้อนเชื้อที่ล้างเสร็จแล้ว พักให้อุณหภูมิปกติ เปิดปากก้อนเชื้อและนำหัวเชื้อที่ทำกรขยายโดยไม้เสียบลูกชิ้นยัดเข้าไปก้อนเชื้อ จากนั้นปิดปากปกติ
- บ่มก้อนเชื้อเห็ดไว้ในโรงเรือนบ่ม 1 เดือน

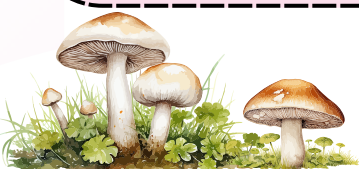


ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน

- ต้นทุนการผลิต 10 บาทต่อก้อน
- ราคาจำหน่าย 25 บาทต่อก้อน
- กำไร 15 บาทต่อก้อน

แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์

- บรรจุแพ็คเกจเป็นของฝากในรูปแบบก้อนเห็ดพร้อมเปิดดอก



ผู้ถอดองค์ความรู้

นางสาวชมพูนุท ชมวีระ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์