



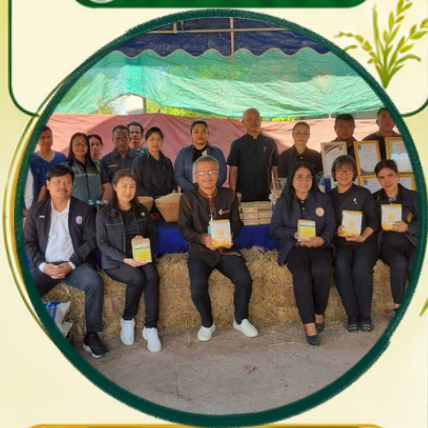
เจ้าขององค์ความรู้

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตข้าวอินทรีย์

บ้านยะสุข

อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

☎ 080-0037050



องค์ความรู้ :

ข้าวหอมมะลิอินทรีย์

เพื่อสุขภาพ บ้านยะสุข จ.สุรินทร์

วิธีการดำเนินการ

การผลิตเมล็ดพันธุ์



1

ไถกลบตอซังข้าว ปลุกปุ๋ยพืชสด เพื่อไถกลบช่วงออกดอก เพิ่มไนโตรเจนในดิน



2

เตรียมแปลงให้พื้นที่สม่ำเสมอ โดยบดดินให้ละเอียด เพื่อหยอดข้าวโดยใช้เครื่องหยอดแบบติดหลังรถแทรกเตอร์ (ลดอัตราการใช้เมล็ดพันธุ์)



3

ดูแลการจัดการนาข้าวด้วยระบบอินทรีย์ โดยใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่วิสาหกิจชุมชนได้ร่วมกันทำ ใช้วิธีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน



4

เก็บเกี่ยวในระยะพลับพลึง



5

ตากข้าวโดยมีวัสดุรองตากประมาณ 2-3 แดด เก็บในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด เพื่อนำไปเข้าโรงสี กระบวนการบรรจุข้าวแพ็คต่อไป

แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์



พัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ตรา "เหลืองทอง" เป็นของที่ระลึกและของขวัญในงานพิธีต่าง ๆ



วัตถุดิบ

- ข้าวหอมมะลิอินทรีย์
- บรรจุภัณฑ์ใส่ข้าว



เคล็ดลับ/เทคนิค

- การเลือกเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมมะลิอินทรีย์คุณภาพดีเป็นเมล็ดพันธุ์เริ่มต้น และกระบวนการผลิตที่ปราณีต



มาตรฐานที่ได้รับ



ข้าว GI สุรินทร์



Organic Thailand



GAP Seed



ผู้ถอดองค์ความรู้



นางสาวเกศญา ชูเกต
ตำแหน่ง
นักวิชาการส่งเสริม
การเกษตรปฏิบัติการ



นายยุทธนา นุ่งสวัสดิ์
ตำแหน่ง
นักวิชาการส่งเสริม
การเกษตรปฏิบัติการ



สำนักงานเกษตร
อำเภอลำดวน
จังหวัดสุรินทร์

ข้าวอินทรีย์ดี มีคุณภาพ เพื่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน