



องค์ความรู้



ก้อนเห็ดจากฟางข้าว

เปลี่ยนฟางข้าวให้เป็นก้อนเห็ด สร้างอาชีพ สร้างรายได้

เจ้าขององค์ความรู้

วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรุ่นใหม่
อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์



ประธานวิสาหกิจชุมชน
นายธวัชชัย บุญมีชัย



เบอร์โทรศัพท์ : 088-5842286



Facebook : ธวัชชัย บุญมีชัย



วัตถุดิบ/วัสดุ



1. ฟางข้าว



2. รำละเอียด



3. น้ำหมัก EM



4. ถุงร้อน ขนาด 8x12 นิ้ว



5. หนังยาง คอขวดพลาสติก



6. กระดาษหนังสือพิมพ์



7. ไม้เสียบลูกชิ้น (เชือกเห็ด)



วิธีการ/ขั้นตอน



1 นำฟางข้าวมาสับในเครื่องสับ



2 ทำการหมักฟางข้าวที่สับแล้วด้วยน้ำหมักชีวภาพ (EM) เป็นเวลา 3-7 วัน



3 นำฟางข้าวที่หมักแล้ว เข้าเครื่องอัดขึ้นรูปเป็นก้อนเชื้อ ก่อนอัดขึ้นบนสุดให้โรยด้วยรำละเอียดบางๆ



4 นำก้อนเชื้อที่อัดขึ้นรูปแล้ว มานึ่งด้วยอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง



5 นำก้อนเชื้อที่นึ่งเสร็จแล้ว พักให้อุณหภูมิปกติ เปิดปากก้อนเชื้อและนำหัวเชื้อที่ทำการขยาย โดยไม้เสียบลูกชิ้นยัดเข้าไปในก้อนเชื้อ



6 จากนั้นปิดปากปกติ บ่มก้อนเชื้อเห็ดไว้ในโรงเรือนบ่ม 1 เดือน

ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน



ต้นทุนการผลิต
10 บาทต่อก้อน



ราคาจำหน่าย
25 บาทต่อก้อน



กำไร
15 บาทต่อก้อน



แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์



บรรจุแพ็คเกจ
เป็นของฝาก
ในรูปแบบ
ก้อนเห็ด
พร้อมเปิดดอก



เคล็ดลับ/เทคนิค

✓ ใช้ฟางข้าว 100%

✓ หมั่นให้ความชื้น
กับก้อนเห็ด



ผู้ถอดองค์ความรู้



นางสาวชมพูนุท ชมวีระ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

