

องค์ความรู้ ชันโรง Super Food

น้ำผึ้งชันโรง (ผึ้งจิ๋ว) น้ำผึ้งแห่งคุณค่า เพื่อสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน

ชันโรง คืออะไร?

ชันโรง (ผึ้งจิ๋ว) เป็นผึ้งพื้นถิ่น ไม่มีเหล็กใน ให้น้ำผึ้งแท้ 100% รสเปรี้ยวอมหวาน หอมกลิ่นดอกไม้ อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และสารต้านอนุมูลอิสระสูง



คุณประโยชน์ของน้ำผึ้งชันโรง

- เสริมภูมิคุ้มกัน ต้านอนุมูลอิสระ
- ช่วยบำรุงระบบทางเดินอาหาร
- ช่วยบรรเทาอาการไอ เจ็บคอ
- ช่วยลดไขมันในเลือด
- ช่วยชะลอความเสื่อมของเซลล์

ขั้นตอนการผลิตน้ำผึ้งชันโรง

- 1 จัดเตรียมรังชันโรง เลือกทำเลที่เหมาะสม วางรังให้ห่างแสงแดดและฝน
- 2 การดูแลรัง ตรวจสอบความสมบูรณ์ของรัง ให้อาหาร หากแหล่งอาหารธรรมชาติลดน้อย
- 3 การเก็บเกี่ยว ใช้หลอดดูดเก็บน้ำผึ้งจากกระจุกเก็บน้ำผึ้ง โดยไม่ทำลายรัง
- 4 การกรอง กรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อกรองเศษขี้ผึ้ง และสิ่งสกปรก
- 5 การบรรจุ บรรจุลงขวดแก้วที่สะอาด ปิดสนิท พร้อมจำหน่าย

แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์

- พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้สวยงาม ทันสมัย
- สร้างแบรนด์ และเรื่องราวของชุมชน
- เพิ่มช่องทางการตลาดออนไลน์ และออฟไลน์
- ยกระดับผลิตภัณฑ์ ให้ได้มาตรฐาน

เจ้าขององค์ความรู้

วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรม
ยั่งยืนปราสาท



062-5610448

เคล็ดลับ/เทคนิค

- เลือกพื้นที่ร่มรื่น อากาศถ่ายเทสะดวก
- จัดวางรังให้อยู่ห่างจากแสงแดดและฝน
- รักษาความสะอาดของรังและอุปกรณ์เสมอ
- เก็บเกี่ยวเป็นระยะ ไม่รบกวนรังบ่อย
- ใช้อุปกรณ์สะอาด ปลอดภัย



การนำไปใช้

- รับประทานวันละ 1-2 ช้อนชา
- ผสมน้ำดื่มอุ่น หรือชาสมุนไพร
- ใช้ทาผิว เพิ่มความชุ่มชื้น
- เป็นส่วนผสมในอาหารและเครื่องดื่ม



ผู้ถอดองค์ความรู้

นางสาวยุวดี สารภี
ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริม
การเกษตรปฏิบัติการ



สำนักงานเกษตรอำเภอปราสาท
จังหวัดสุรินทร์

“ ชันโรง Super Food

พลั่งจากธรรมชาติ เพื่อสุขภาพที่ดีของทุกคน ”

