

ชื่อเรื่อง : ศักยภาพของสาหร่ายแม่น้ำโขง (ไถน้ำโขง) ในการพัฒนาเป็น
ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ ให้เป็นซอฟต์แวร์ของชุมชนบ้านหาดบ้าย
ตำบลริมโขง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย

ชื่อผู้วิจัย : นายธงชัย ลาหุณะ, นางสาวกนกวรรณ ปลาศิลา, นางสาววาสนา เสภา,
นายณัฐวุฒิ เจาะหวาน, และนางสาวศมล สังคะรัตน์

สาขา/คณะ : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยกองทุนสนับสนุนงานวิจัยเพื่อพัฒนาประจำปีงบประมาณ : 2568

ระยะเวลาที่ดำเนินการวิจัยปี : 20 มิถุนายน 2568 ถึง 20 มิถุนายน 2569

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของสาหร่ายแม่น้ำโขง ในการพัฒนาเป็น
ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพให้เป็นซอฟต์แวร์ของชุมชนบ้านหาดบ้าย และ 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารเชิงสุขภาพจากสาหร่ายแม่น้ำโขง ประเมินศักยภาพ และส่งเสริมในการเป็นซอฟต์แวร์ของชุมชน
ใช้รูปแบบการวิจัยแบบผสมวิธี ดำเนินการเป็น 3 ระยะ ผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญและตัวแทนชุมชน
บ้านหาดบ้าย จำนวน 23 คน คัดเลือกแบบเจาะจง และกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค จำนวน 30 คน สุ่มแบบ
บังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบสอบถาม การสนทนากลุ่ม กิจกรรมอบรม
เชิงปฏิบัติการ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพวิเคราะห์เนื้อหา การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติเชิง
พรรณนา ผลการวิจัยพบว่า ระยะที่ 1 สาหร่ายไถมีศักยภาพสูงใน 7 ด้าน ได้แก่ ด้านภูมิปัญญาอาหาร
ท้องถิ่น ด้านคุณค่าทางโภชนาการ ด้านการผลิตและการแปรรูป ด้านตลาดและการเข้าถึงผู้บริโภค ด้าน
เศรษฐกิจและสังคม ด้านความยั่งยืนของวัตถุดิบ และด้านการเป็นซอฟต์แวร์ของชุมชน โดยสาหร่ายไถ
แห้ง 100 กรัม มีโปรตีน 19.3 กรัม ใยอาหาร 21.9 กรัม แคลเซียม 943.9 มิลลิกรัม และผ่านเกณฑ์
มาตรฐานความปลอดภัยด้านโลหะหนักของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ระยะที่ 2 ได้พัฒนาตำรับ
อาหารมาตรฐาน 6 ตำรับ และคัดเลือก "ผลิตภัณฑ์ข้าวซอยสาหร่ายไถน้ำคั่วเกลือ" เป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์
โดย 1 หน่วยบริโภคให้พลังงาน 376.39 กิโลแคลอรี การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สื่ออัตลักษณ์เกลือภายใต้แบ
รด์ "โฮฮอมฮัก" มีระดับการยอมรับจากผู้บริโภคโดยรวมในระดับมาก ระยะที่ 3 พัฒนาสำรับอาหารจาก
สาหร่ายไถ 2 รูปแบบ ให้พลังงานรวมประมาณ 766 กิโลแคลอรี และอาหารว่างสร้างสรรค์ 2 ผลิตภัณฑ์ มี
ความเหมาะสมระดับมากที่สุด รวมถึงจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลการประเมิน
ด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมพบว่า การวิจัยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสาหร่ายไถ เสริมสร้างความ
เข้มแข็งของชุมชน และสร้างความตระหนักในการอนุรักษ์ทรัพยากรแม่น้ำโขง

คำสำคัญ : ศักยภาพสาหร่ายไถแม่น้ำโขง, ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ, ซอฟต์แวร์, ชุมชนบ้านหาดบ้าย

Research Title : Potential of Mekong River Algae (Kai Nam Kong) for Health Food Product Development as Soft Power Enhancement of Ban Hat Bai Community, Chiang Khong District, Chiang Rai Province

Author : Mr. Thongchai Lahuna, Ms.Kanokwan Plasila, Ms.Wasana Sepha, Mr. Natthawut Ngaowan, Ms. Samon Sangkarat

Faculty : Faculty of Social Sciences

Received a research grant from the Research Development Fund for the fiscal year: 2025 Year of

Research : June 20, 2025 to June 20, 2026

Abstrat

The objectives of this research are 1) to study the potential of Mekong River algae in developing health-oriented food products as a soft power for the community of Ban Had Bai, and 2) to develop health-oriented food products from Mekong River algae, assess their potential, and promote them as a soft power for the community. The research employs a mixed methods approach conducted in three phases. The main informants include 23 experts and representatives from the Ban Had Bai community, selected purposefully, and a sample of 30 consumers, selected randomly. The research tools used include in-depth interviews, questionnaires, focus group discussions, workshop activities, qualitative content analysis, and quantitative data analysis using mean and standard deviation statistics. The research findings indicate that in Phase 1, riverweed has high potential in seven areas: local food wisdom, nutritional value, production and processing, market and consumer access, economic and social aspects, sustainability of raw materials, and as a community's soft power. Dried riverweed (100 grams) contains 19.3 grams of protein, 21.9 grams of dietary fiber, 943.9 milligrams of calcium, and meets the heavy metal safety standards set by the Food and Drug Administration. In Phase 2, six standard recipes were developed, and "Khao Soi with Roasted Riverweed" was selected as the prototype product, providing 376.39 kilocalories. Packaging was designed to reflect the Tai Lue identity under the brand "Hai Hom Hak, with a high overall consumer acceptance level. In Phase 3, two riverweed-based recipes were developed, providing approximately 766 kilocalories, and two creative snack products with the highest suitability levels. Knowledge transfer activities were also conducted for community enterprises. The evaluation of economic, social, and environmental aspects revealed that the research added value to riverweed, strengthened the community, and raised awareness of sustainable conservation of the Mekong River resources.

Keywords : Potential of Mekong River Algae, Healthy Food Products, Soft Power, Baan Hat Bai