

แบบการเก็บข้อมูล

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ นวัตกรรม จากนมแพะ
2. ชื่อ-สกุล วิทยากร นางจรรววรรณ เมฆลอย
3. ตั้งแหล่งเรียนรู้ หมู่ 9 ตำบล/แขวง อ่างทอง
อำเภอ/เขต เมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70000
โทรศัพท์ 095-7317968 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ -
4. ช่องทางการติดตามอื่น ๆ Facebook : เมฆลอย ฟาร์ม , Line : 0957317968
5. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน นางจรรววรรณ เมฆลอย โทรศัพท์ 095-7317968
7. พิกัด ละติจูด-ลองจิจูด ของแหล่งเรียนรู้ 13.4584147, 99.7695629

ประวัติความเป็นมา

จากวิกฤตต้มยำกุ้ง เมื่อปี 2540 ส่งผลทำให้นายมุฮัมหมัด เมฆลอย ตัดสินใจลาออกจากการประจำ และหันมาเลี้ยงแพะเนื้อส่งจำหน่ายยังภาคใต้ ต่อมาได้รับคำแนะนำจากสัตวแพทย์ท่านหนึ่ง ให้ลองหันมาเลี้ยงแพะนม เพราะแพะเนื้อต้องใช้เวลาจนแพะโตจะส่งจำหน่ายได้ ส่วนแพะนมนี้ สามารถสร้างรายได้ในทุก ๆ วัน นายมุฮัมหมัด จึงลองเปิดใจหันมาเลี้ยงแพะนมตามคำแนะนำ และถือเป็นเจ้าแรก ๆ ในจังหวัดราชบุรี อีกทั้งในขณะนั้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่กล้าที่จะหันมาบริโภคนมแพะ และไม่ทราบถึงคุณประโยชน์

สาเหตุนี้จึงทำให้นายมุฮัมหมัดและภรรยา มีความมุ่งมั่นที่จะสรรค์สร้างผลผลิตจากนมแพะ ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น โดยทำการรวบรวมสมาชิกที่มีความสนใจอยากจะทำเลี้ยงแพะนม จัดตั้งเป็น วิสาหกิจชุมชน “กลุ่มแพะก้าวหน้า ราชบุรี” ในปี พ.ศ. 2550 รวมทั้งเข้าไปเรียนรู้ถึงกระบวนการเก็บรักษาคุณภาพนม การละลาย และการเตรียมการแปรรูปจากนมแพะ ที่มหาวิทยาลัยเกษตรกำแพงแสน

ในปัจจุบัน มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะ เป็นนมพาสไทม์เต็ม 100% , นมพาสไทม์ 0%, นมข้นหวาน, ไอศกรีม, โยเกิร์ต , เต้าหู้นมสด , ขนมคุกกี , การแปรรูปกล้วยดิบเป็นแป้งกล้วยและแปรรูปเป็นเครื่องสำอาง ได้แก่ สบู่และโลชั่น เป็นต้น ซึ่งกระบวนการทั้งหมดนี้ต้องผ่านการเรียนรู้ และตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ความเป็นมาของแหล่งเรียนรู้

“หลวงพ่อดำศักดิ์สิทธิ์ ชีวितเกษตร เขตปศุสัตว์” เป็นการผสมผสานระหว่างความเชื่อและการประกอบอาชีพในพื้นที่ หมู่ที่ 9 ตำบลอ่างทอง อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรีที่มีความโดดเด่นด้านการทำเกษตรกรรมและปศุสัตว์อย่างครบวงจร แหล่งเรียนรู้เป็น “เมฆลอย ฟาร์ม” ซึ่งการเลี้ยงแพะในแบบฉบับของเมฆลอยฟาร์ม สำหรับแพะนม จะใช้วิธีการเลี้ยงในโรงเรือนแบบยกพื้นสูงเหมือนคอกแพะทั่วไป เพื่อไม่ให้แพะสัมผัสกับพื้นดิน เป็นการป้องกันการเกิดปัญหาเต้านมอักเสบ ภายในโรงเรือนแบ่งออกเป็นห้องย่อย โดยจัดการให้แพะ อยู่รวมกันตามกลุ่มอายุ เพื่อให้แพะเกิดสัมพันธภาพที่ดีภายในฝูง และไม่แออัด สำหรับแพะเนื้อ จะเลี้ยงแบบธรรมชาติ ปล่อยให้แพะได้ออกกำลังกายและสัมผัสพื้นดิน มีพื้นที่ทะเล็ม และให้แพะมาสัมผัสแสงแดด เพื่อส่งเสริมภูมิคุ้มกันโรค ซึ่งในการเลี้ยงแพะทั้ง 2 ประเภท จะเลี้ยงในระบบอินทรีย์ โดยการให้อาหารที่มุ่งเน้นจากธรรมชาติเป็นหลัก อาทิ หญ้าเนเปีย กระถิน ผักถั่วกระเทาะ

กล้วยน้ำว้า รำและปลายข้าว ซึ่งอาหารเหล่านี้จะส่งผ่านมาทางน้ำนมทำให้น้ำนมแพะมีสรรพคุณในทางการแพทย์ที่เป็น ทั้งอาหารและยา และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

จากการเลี้ยงในระบบอินทรีย์ ทำให้น้ำนมแพะที่ได้มีรสชาติหวานไม่คาว ซึ่งจากผลวิจัยและการศึกษาพบว่า ระบบการผลิตน้ำนมแพะมีความคล้ายคลึงกับระบบผลิตน้ำนมมนุษย์ ส่งผลให้ลักษณะของโปรตีนนมและสารอาหารในนมแพะมีความเป็นธรรมชาติ และมีคุณภาพสูง เหมาะสำหรับการดื่มเป็นนมเสริมเพื่อสุขภาพ และเหมาะสำหรับคนที่เป็นภูมิแพ้ และโรคเลือด ปัจจุบันผลผลิตจากน้ำนมแพะ ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแพะก้าวหน้า ได้มีการส่งจำหน่ายยังตลาดเกษตรกรในทุกวันอังคารและวันศุกร์ และตลาดสุขใจที่จังหวัดนครปฐม และในปัจจุบันยังได้รับความไว้วางใจจากสถาบันการศึกษา ส่งนักศึกษาเข้ามาฝึกงาน เรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ เช่น โรงเรียนปัญญาทัย, โรงเรียนนายร้อยตำรวจ อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม เป็นต้น

กระบวนการจัดการเรียนรู้

กระบวนการจัดการเรียนรู้ในรูปแบบของการอบรมและการเข้าฐานการเรียนรู้

1. การเลี้ยงแพะเนื้อ แพะนม การรีดนมแพะ
2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะ นมพาสไทม์เต็ม, นมพาสไทม์, นมข้นหวาน, ไอศกรีม, โยเกิร์ต, เต้าหู้นมสด, ขนมคุกกี้, การแปรรูปเป็นเครื่องสำอาง ได้แก่ สบู่และโลชั่น
3. การแปรรูปกล้วยดิบเป็นแป้งกล้วย