

ข้อมูลสินค้า

ข้าวหอมมันปู & ข้าวเหนียวดำ

บ้านโคกพยอม หมู่ที่ ๓ ตำบลพิจิตร อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา



ข้อมูลพื้นฐานของสินค้า

1. ที่ตั้ง : บ้านโคกพยอม หมู่ที่ ๓ ตำบลพิจิตร อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา
2. จำนวนเกษตรกร :
3. ผลผลิตรวมทั้งปี (ข้อมูลปี 2567) :
4. ช่วงเวลาที่มีปริมาณสินค้าออกมากที่สุด : มิถุนายน – ตุลาคม
5. ตลาดรับซื้อที่สำคัญในประเทศ : ตลาดท้องถิ่นในจังหวัดสงขลา เช่น ตลาดนาหม่อม ตลาดหาดใหญ่
กลุ่มแปรรูปและจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook และร้านค้าชุมชน
6. ปริมาณสินค้าที่ส่งออกต่างประเทศ : -
7. ราคาจำหน่ายในปัจจุบัน : ข้าวหอมมันปู กิโลกรัมละ 60 บาท ข้าวเหนียวดำ กิโลกรัมละ 60 บาท



คุณลักษณะของสินค้า : ข้าวหอมมันปู

- เมล็ดเรียวยาว สีขาวอมครีม
- มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากมันปู
- เหมาะสำหรับหุงรับประทานหรือทำข้าวผัดมันปู



ข้าวเหนียวดำ

- เมล็ดสีม่วงดำ มีเยื่อหุ้มเมล็ดเข้ม
- เนื้อเหนียวแน่น เหมาะสำหรับทำขนมหวาน เช่น ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ
- มีสารแอนโทไซยานินสูง ช่วยต้านอนุมูลอิสระ



ลักษณะสินค้าโดยสังเขป :



ข้าวหอมมันปู

- เมล็ดข้าวมีเยื่อหุ้มเปลือกสีแดงคล้าย “มันปู” จัดเป็นข้าวกล้องหรือข้าวซ้อมมือ
- เมื่อหุงสุกจะมีเนื้อสัมผัสนุ่ม กลิ่นหอมเฉพาะตัว สีชมพูอ่อน ดูน่ารับประทาน
- มีสารอาหารสูง เช่น เเคโรทีน ซึ่งเปลี่ยนเป็นวิตามินเอในร่างกาย



ข้าวเหนียวดำ

- เมล็ดมีสีม่วงดำตามธรรมชาติ เยื่อหุ้มเมล็ดเข้ม เนื้อเหนียวแน่น เคี้ยวหนึบ นิยมใช้ทำขนมหวาน เช่น ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ ข้าวหลาม
- มีสารแอนโทไซยานินสูง ช่วยต้านอนุมูลอิสระและบำรุงสุขภาพ



ลักษณะที่โดดเด่นของสินค้า:

ข้าวหอมมันปู : กลิ่นหอมเฉพาะตัว

ข้าวเหนียวดำ : สีดำเข้ม เมื่อนึ่งแล้วจะมีกลิ่นหอม สีเข้มสวย



คุณค่าทางโภชนาการ:

สารอาหาร	ปริมาณ
พลังงาน	364 kcal
โปรตีน	8.2 g
ไขมัน	3.0 g
ใยอาหาร	4.9 g
ธาตุเหล็ก	2.3 mg
วิตามิน B1	0.55 mg
แอนโทไซยานิน	สูง



แหล่งผู้ผลิตสินค้า รางวัลและการรับรองมาตรฐานของสินค้า : -