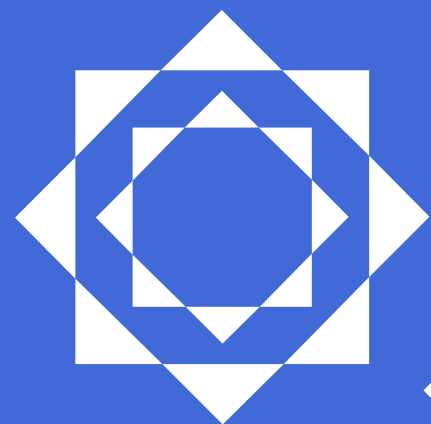


ไข่มุกรอบ สังขยา

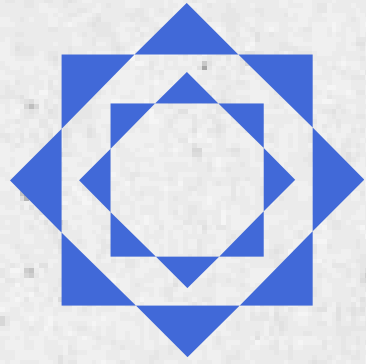


สังขยา

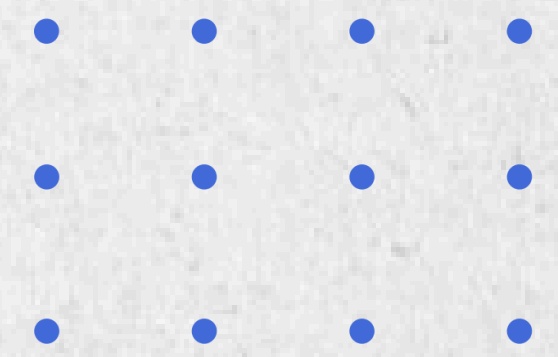


ไข่มุกรอบ
แฟคulty
แพดศยาม





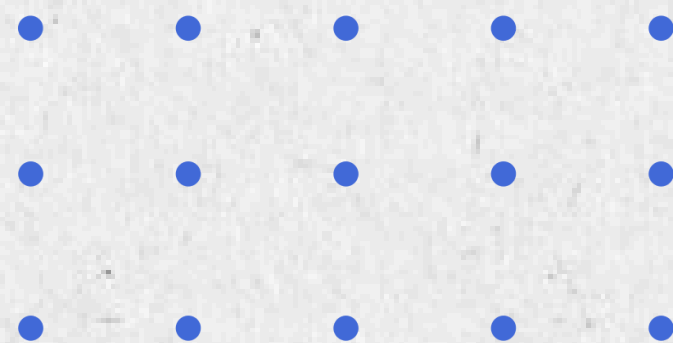
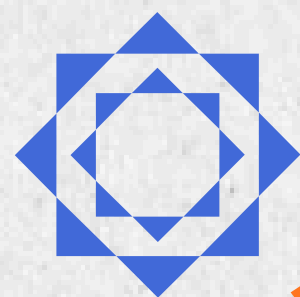
ความสำเร็จ



เดิมเป็นการทำกินเองในครัวเรือนของชาวประมงพื้นบ้านเพื่อถนอมอาหาร ต่อมานางสาวประไพ จินนะมงคล เจ้าของกิจการ มีการรวมกลุ่มแม่บ้านเพื่อยกระดับให้เป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้หลักให้กับชุมชน เริ่มจากการทำสินค้าขายในชุมชนและมีความสนใจในการพัฒนาสินค้าในพื้นที่ ผลิตไข่ครอบ ด้วยกรรมวิธีพิเศษ ตามภูมิปัญญาของคนคาบสมุทรสติงพระ จนสามารถต่อยอดสินค้าจนการเป็นสินค้าของจังหวัดสงขลา โดยใช้ชื่อแบรนด์ว่า "แปดสยาม" เพื่อสื่อถึงไข่แดง 2 ใบที่วางคู่กัน และเริ่มมีการคิดสินค้าต่อยอดออกมาอีก เช่น น้ำพริกไข่ครอบ ลูกก๊วยขาว กุ้งแห้ง ปลาเก๋ร็ดขาว และเป็นศูนย์เรียนรู้ในด้านการผลิตสินค้าปศุสัตว์

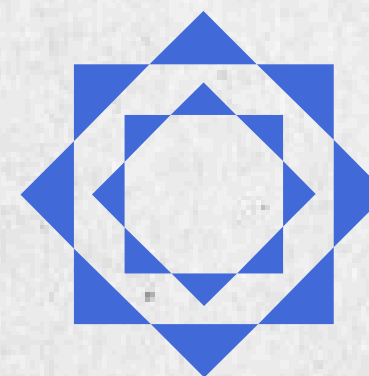
ไข่ครอบแปดสยาม



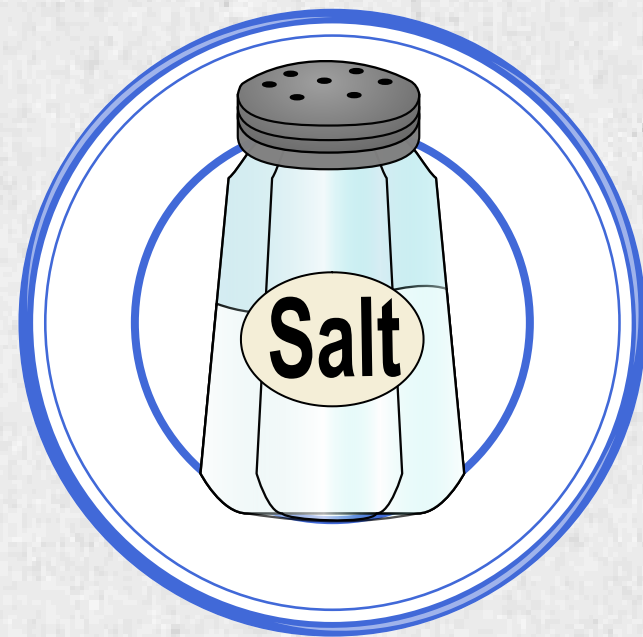


វត្តពុទ្ធិបាទស័ក

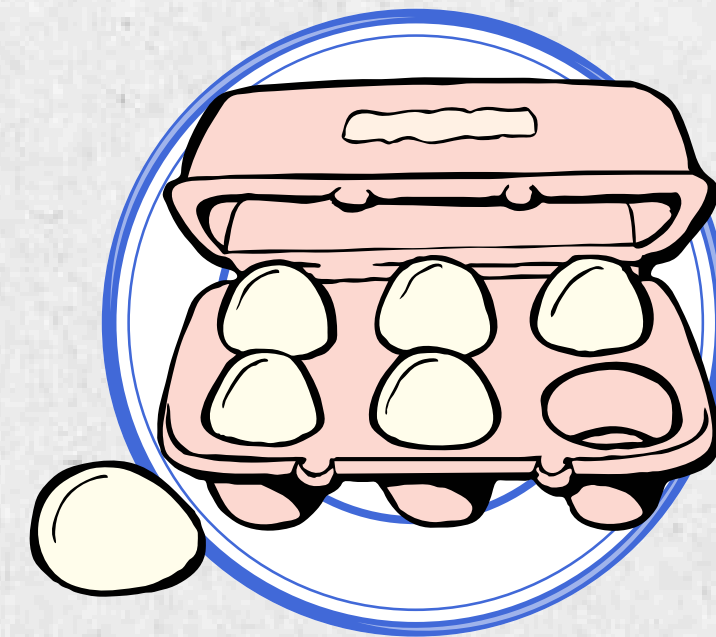
ខែឆរោប



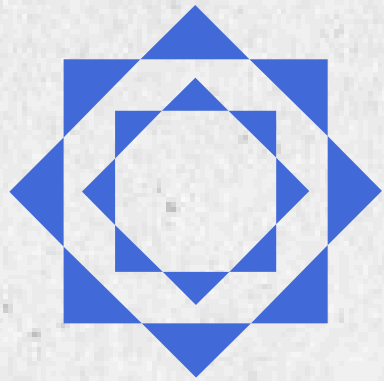
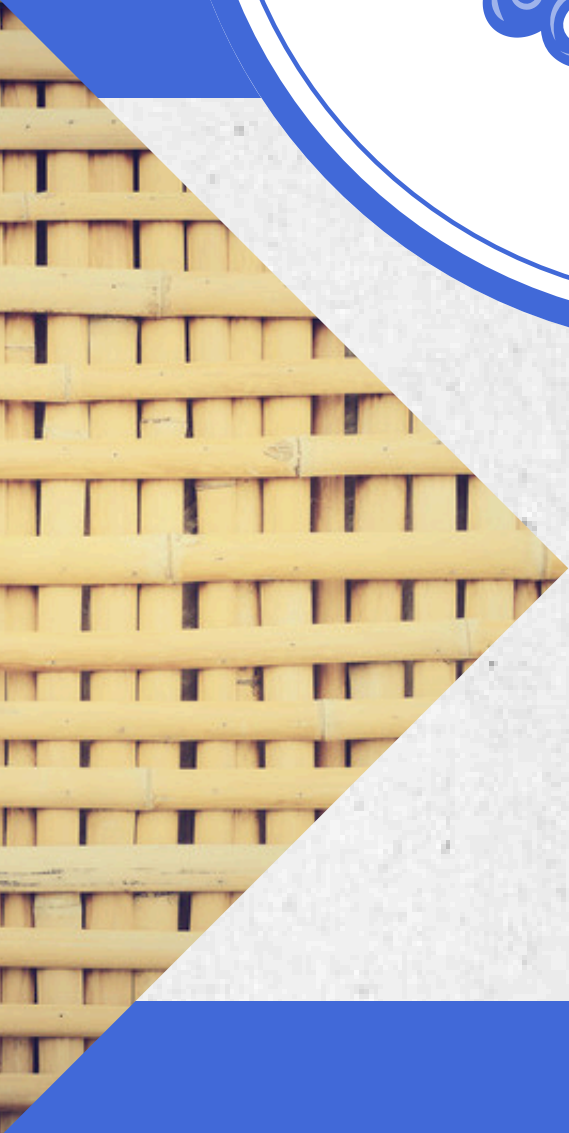
วัตถุดิบหลัก



• เกลือ

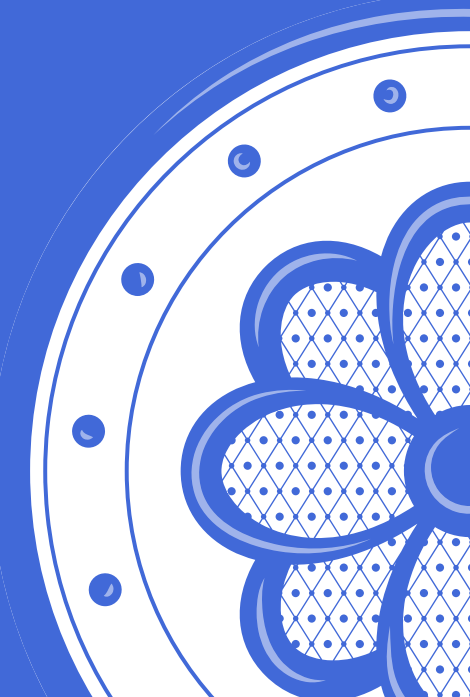
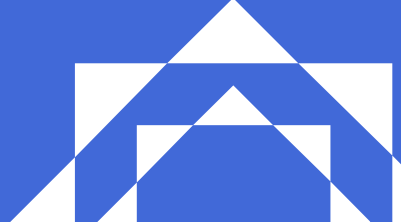


• ไข่เป็ด



ไข่ครอบสงขลาลา แฝดสยาม

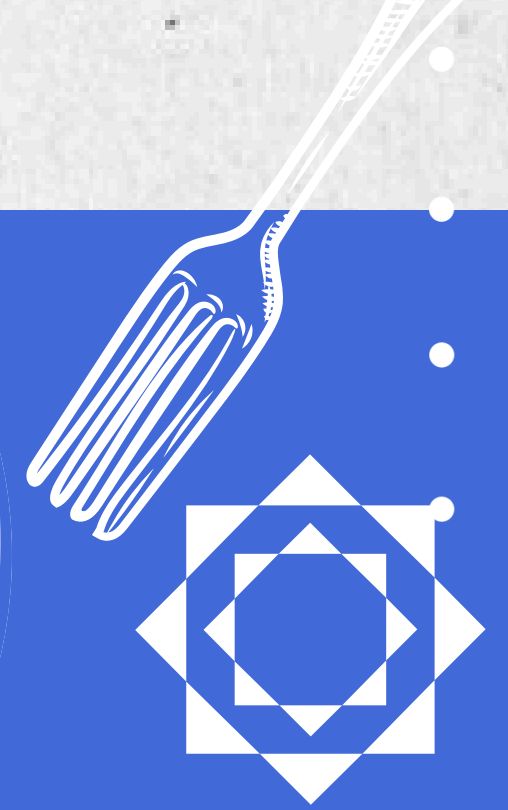
ไข่ครอบสงขลา (Khai KhropSongkhla และ/หรือ Songkhla Steamed Egg Yolks) หมายถึง ไข่ครอบที่ผลิตจากไข่เป็ด (ไข่แดง) ที่ได้จากการเลี้ยงเป็ดไข่ ในพื้นที่คาบสมุทรสติงพระ และผลิตตามภูมิปัญญาของคนในคาบสมุทรสติงพระ



กระบวนการผลิต

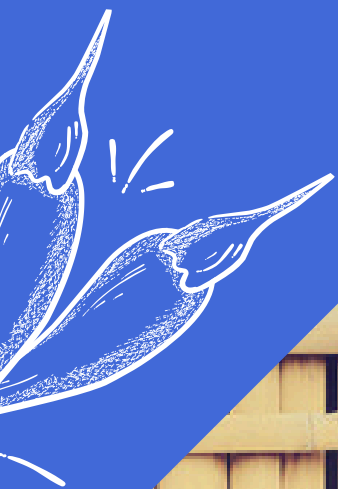
วิธีที่ (1) นำไข่เปิดที่ล้างสะอาดแล้ว มาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว และนำไข่แดง จำนวน 2 ลูก ใส่ลงในเปลือกไข่ 1 ใบ ที่ล้างสะอาด และตัดแต่งเรียบร้อยแล้ว หยอดน้ำเกลือ ตั้งทิ้งไว้ 5-6 ชั่วโมง จากนั้นนำไปนึ่ง ได้ 3 แบบ คือ

- ระยะเวลา 5-7 นาที ไฟอ่อนจะได้เนื้อข้างในเป็นลาวา
- ระยะเวลา 8-10 นาที ไฟปานกลางจะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม
- ระยะเวลา 12-15 นาที ไฟแรงจะได้เนื้อข้างในสุกพอดี



วิธีที่ (2) ทำความสะอาดไข่เปิด เตรียมน้ำเกลือตามสูตรเฉพาะ(เจ้าของสูตรไม่เผยแพร่) และแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว แล้วนำไข่แดงไปแช่ในน้ำเกลือที่เตรียมไว้ นาน 3 ชั่วโมง จากนั้นตัดแต่งเปลือกไข่ ให้สวยงามแล้ว นำไข่แดง จำนวน 2 ลูก ไปใส่ในเปลือกไข่ นำไปนึ่งได้ 3 แบบ คือ

- ระยะเวลา 5-7 นาที ไฟอ่อนจะได้เนื้อข้างในเป็นลาวา
- ระยะเวลา 8-10 นาที ไฟปานกลางจะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม
- ระยะเวลา 12-15 นาที ไฟแรงจะได้เนื้อข้างในสุกพอดี จากนั้นวางทิ้งไว้ให้เย็นสนิท เพื่อรอการบรรจุ



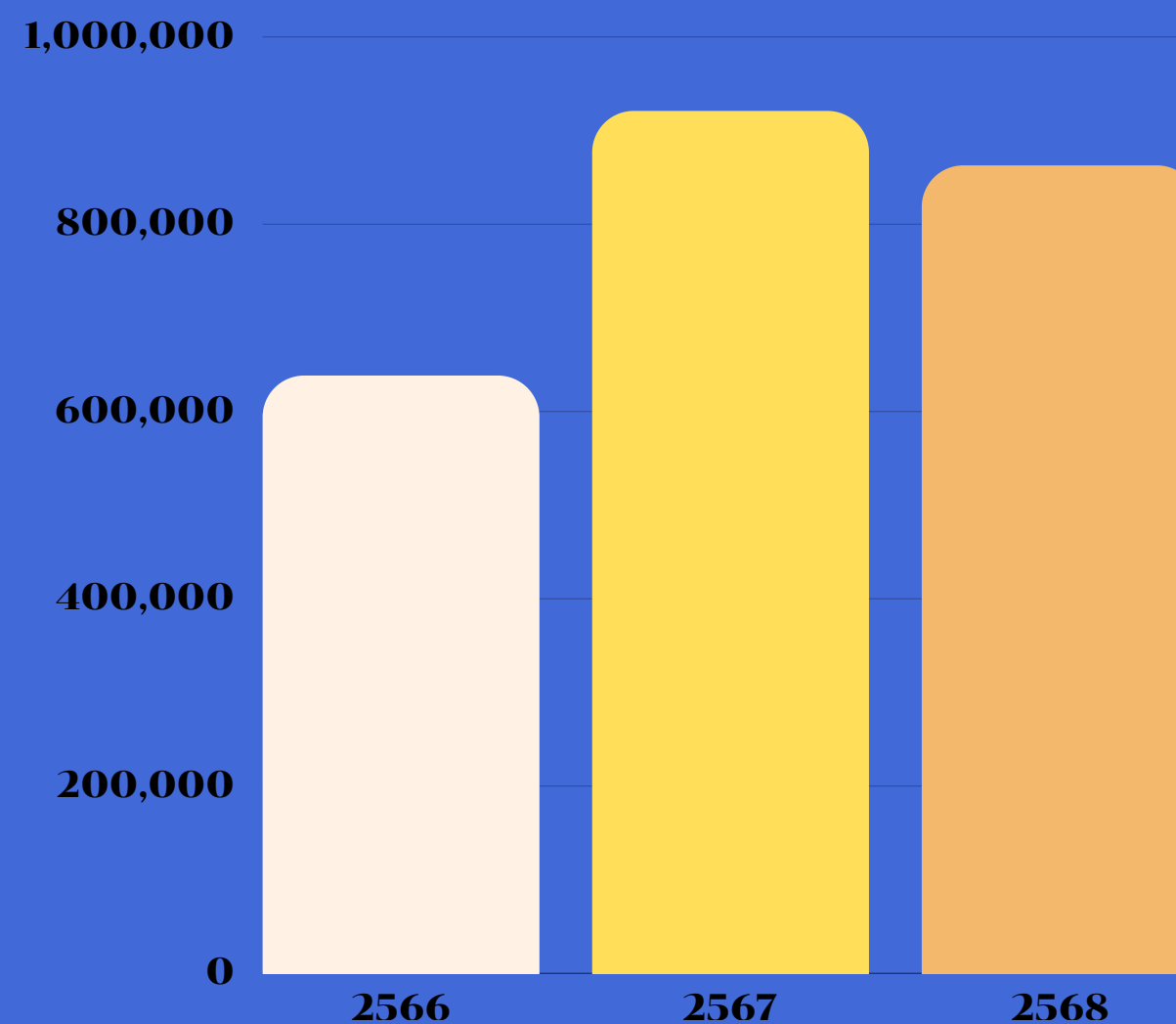
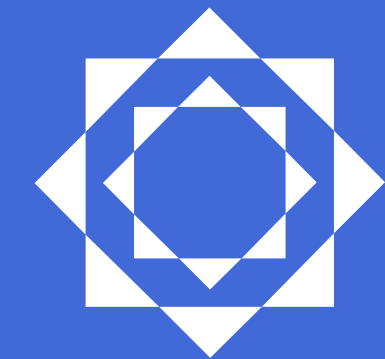
ผลการดำเนินงานด้านการสร้างมูลค่าเพิ่ม การตลาด และการสร้างรายได้แก่ชุมชน

รายได้กลุ่มจากการขายไข่ครอบ

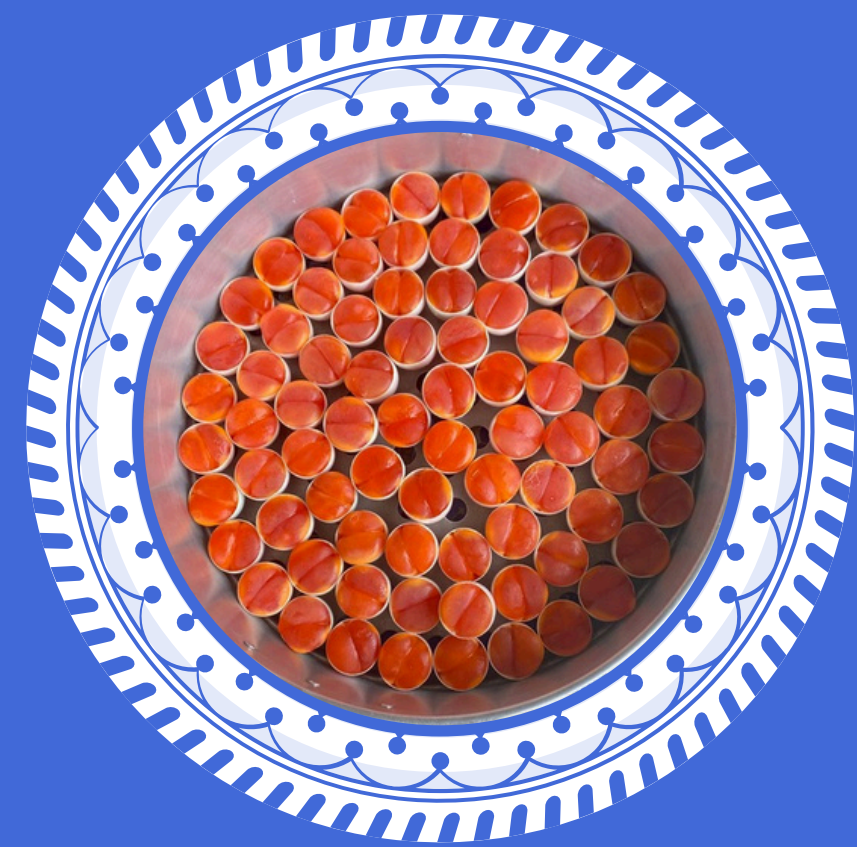
ปี 2566 รายได้รวม 638,400 บาท

ปี 2567 รายได้รวม 921,000 บาท (รายได้เพิ่มจากปีที่แล้ว +44%)

ปี 2568 รายได้รวม 862,826 บาท (ได้รับผลกระทบจากน้ำท่วม แต่รายได้อีกคงตัว -6.3%)



โดยมีตลาดที่ส่งขายไปยังกรุงเทพผ่านตัวแทนจำหน่ายและมีการออกบูทงานต่างๆในจังหวัดสงขลา เป็นฐานการผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง สร้างรายได้เพิ่มให้คนในชุมชน ขยายเครือข่ายพัฒนามาตรฐานสินค้า



ใช้ครบ ส่งขส



กรมปศุสัตว์โดยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา สนับสนุนงบประมาณจำนวน 200,000 บาทเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ เพื่อประกอบการยื่นขออนุญาตหรือจดแจ้งผลิตภัณฑ์สุขภาพฯ อย.

ขอขอบคุณ

ขอขอบคุณ ผู้ขาย น้ำเสี้ยว