

เพิ่มมูลค่าตลาด

ดอก=ไวน์/ผล=สุราขาว

ดาหลา พืชล้มลุก มีถิ่นกำเนิดกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะพื้นที่ทางภาคใต้ สามารถเจริญเติบโตได้ดีในสภาพภูมิประเทศแบบร้อนชื้น มีฝนตกชุกตลอดทั้งปี นอกจากดอกสีส้มสวยงาม จึงนิยมปลูกเป็นไม้ตัดดอกทำไม้ประดับยังสามารถใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารกลางวัน งานวิจัยพบสารที่เป็นประโยชน์ เช่น สารต้านมะเร็ง สารต้านอนุมูลอิสระ และสารอื่นๆ ทำให้เกิดแนวความคิดสู่การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากดอกและผลดาหลา



“การเพิ่มมูลค่าจากดอกดาหลา เป็นหนึ่งในโครงการพัฒนาระบบการปลูกเลี้ยงไม้ดอกไม้ประดับ ในระบบเกษตรปลอดภัยเพื่อการบริโภคที่มุ่งเน้นสร้างเครือข่ายคลัสเตอร์ไม้ดอกไม้ประดับ ทำให้เกิดเครือข่ายผู้ใช้ประโยชน์ เช่น สมาคม โรงแรม ร้านอาหาร เครื่องดื่ม และกลุ่มผู้รักสุขภาพ โดยนำไปเป็นทั้งไม้ดอกไม้ประดับ ตกแต่งอาหาร เครื่องดื่ม ขณะเดียวกันลดการใช้สารเคมี สร้างความยั่งยืนให้สิ่งแวดล้อม ตอบสนองการบริโภคอาหารแบบยั่งยืน ขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานให้เกิดรายได้ในชุมชน ลดการสูญเสียอาหาร และขยะที่เพิ่มขึ้น รวมถึงสร้างซอฟต์แวร์

เชื่อมโยงธุรกิจอาหาร เครื่องดื่ม และการท่องเที่ยว” ดร.อนันต์ พิริยะภัทรกิจ นักวิจัยอาวุโส สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เล่าถึงโครงการพัฒนาไม้ดอกไม้ประดับที่ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ

(วช.) โดยเฉพาะการพัฒนาไม้ดอกไม้ประดับ อาทิ อัญชัน พวงชมพู โรสแมรี่ กุหลาบจิ๋ว กระดุมทอง ฯลฯ ที่ปลูก



แบบอินทรีย์ เพื่อการ
บริโภคแบบปลอดภัย
สร้างรายได้ให้กับชุมชน
ในการนำมาแปรรูป



กับการนำมาทำไวน์และผลเหมาะสม
กับการนำมาแปรรูปเป็นสุราขาว ซึ่ง
น่าจะเป็นครั้งแรกที่ดอกดาหลาถูก
นำมาแปรรูปเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์”



ส่วนขั้นตอน
การทำ ดร.อนันต์
อธิบาย...ดอกดาหลา
ที่ตกเกรดจากไม้ตัด
ดอกขายให้กับ
โรงแรม ห้างร้าน จะ
ถูกนำมาบ่มเป็นไวน์
ส่วนดอกที่อยู่บน
โดยไม่ถูกตัดจะให้ผล

จำหน่ายให้กับโรงแรม ธุรกิจท่องเที่ยว อาหาร และเครื่องดื่ม

“สำหรับดาหลาที่มีการทำในเชิงพาณิชย์ ส่วนใหญ่ทำเป็นไม้ตัด
ดอกขายในประเทศและประเทศเพื่อนบ้าน ส่วนหนึ่งถูกนำมาเป็น
ส่วนประกอบของอาหารพื้นบ้าน แต่ยังมีบางส่วนที่ตกเกรด หรือเก็บ
ไม่ทัน ดอกที่บานกลายเป็นผล ที่มีเหลือทิ้งเดือนละหลายตัน เราจึง

มองถึงการนำสิ่งเหล่านี้มาใช้ประโยชน์
ด้วยคุณสมบัติมีรสชาติเปรี้ยว เลย
น่าจะนำมาแปรรูปเป็นสุราและไวน์
ได้เราจึงส่งทีมวิจัยที่เชี่ยวชาญด้าน
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์โดยเฉพาะลง
พื้นที่การวิจัยพบว่าดอกดาหลาเหมาะ

เก็บผลนำมาแปรรูปเป็นสุราขาว โดยทั้งไวน์
และสุราขาวจะใช้สูตรยีสต์กระบวนการหมัก
ที่เป็นสูตรเฉพาะที่ วว.ถ่ายทอดองค์ความรู้
ไปให้ โดยขณะนี้อยู่ระหว่างการยื่นขอใบ
อนุญาตจากกรมสรรพสามิต ขณะเดียวกัน
วว.ยังได้พัฒนาในเรื่องของแพ็คเกจจิ้งให้
สวยงามน่าซื้อขึ้น และทนทานไม่เสียหาย
ระหว่างการขนส่งด้วย.

กรวัฒน์ วินิล