

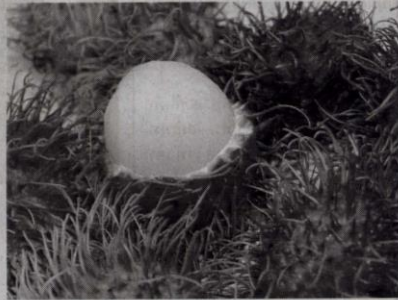
|                                                                        |                     |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Newspaper : Naew Na                                                    | Date: 29 April 2018 |
| ‘HEADLINE’: วว.แปรรูปเงาะครบวงจรแก้ปัญหา<br>ราคาผลผลิตการเกษตรตกต่ำ(1) | Page: 7             |
| Section : กีฬา                                                         | Column Inch : 57    |
| Circulation : 900,000                                                  | PR Value : 153,900  |

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

**วิทยาศาสตร์**

สำหรับเยาวชน

**วว.แปรรูปเงาะครบวงจร  
แก้ปัญหาการราคาผลผลิตการเกษตรตกต่ำ (1)**



“เงาะ” จัดเป็นผลไม้เศรษฐกิจสำคัญของประเทศไทยเป็นอันดับ 3 รองจากสับปะรดและลำไย เงาะส่วนใหญ่ถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในระดับอุตสาหกรรม มีพื้นที่เพาะปลูกประมาณ 5 แสนไร่ ผลผลิตต่อไร่ประมาณ 1,078 กิโลกรัม ผลผลิตรวมทั้งประเทศประมาณ 5.2 แสนตันต่อปี แหล่งผลิตที่สำคัญคือ ภาคตะวันออกคิดเป็นพื้นที่ปลูก 55% ของเงาะที่ปลูกทั้งประเทศ มีผลผลิตถึง 63% ของผลผลิตเงาะทั้งประเทศ ภาคใต้มีพื้นที่เพาะปลูกคิดเป็น 44% ของพื้นที่ปลูกทั่วประเทศ มีผลผลิต 36% เมื่อพิจารณาถึงต้นทุนรวมในการผลิตเงาะพบว่า มีต้นทุนรวมเฉลี่ย 7,500-8,500 บาท/ตัน เทียบกับราคาขายอยู่ที่ตันละ 7,500-9,000 บาท จึงทำให้ผลตอบแทนสุทธิมีค่าต่ำมาก

“เงาะ” มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Nephelium lappaceum* Linn. รับประทานผลสดสามารถแก้อาการท้องร่วงชนิดรุนแรงได้ผลดี นอกจากนี้ผลเงาะเมื่อนำมาต้ม น้ำที่ได้มีสรรพคุณเป็นยาแก้ไอ แก้เจ็บคอ แก้ไข้ รักษอาการอักเสบในช่องปาก และโรคบิดท้องร่วง

แนวทางการแก้ปัญหาการราคาผลผลิตตกต่ำ ควรให้ความสำคัญการส่งออกในรูปแบบผลิตภัณฑ์แปรรูปมากกว่าผลสด เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าและหลีกเลี่ยงปัญหาการกีดกันด้านแหล่ง โรคพืช สารเคมีตกค้าง

จากการบูรณาการงานวิจัยของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ภายใต้การดำเนินโครงการการใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่าเงาะจากการสนับสนุนทุนวิจัย โดยงบประมาณของรัฐบาล ประสบผลสำเร็จในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเงาะครบวงจร เพื่อช่วยแก้ปัญหาการราคาตกต่ำของเงาะ เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบ และก่อให้เกิดอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตเงาะต่อเนื่อง ผลงานการวิจัยแปรรูปเงาะของ วว. นี้สามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคเงาะได้หมดทั้งผล โดยไม่มีของเหลือทิ้งให้เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนั้นผู้บริโภคยังได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเงาะเพื่อสุขภาพที่เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งมีความหลากหลายมากขึ้น ทั้งยังเป็นการยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อความต้องการทางการตลาดของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ โดยใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอย่างเป็นรูปธรรมซึ่งมีผลิตภัณฑ์ต่างๆ ดังนี้

ผลิตภัณฑ์น้ำเงาะเข้มข้น สามารถเก็บไว้ได้นานกว่า 1 ปี เพราะผ่านกระบวนการผลิตสะอาด ถูกสุขอนามัย มีความหวาน 60 บริกซ์ จากการบริโภคเครื่องดื่มน้ำเงาะนี้จะทำให้รู้สึกถึงความสดชื่น กระปรี้กระเปร่า และยังมีสรรพคุณทางยาอีกหลายประการ เช่น เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ช่วยป้องกันโรคลึกลับลึกเปิด ลดการอักเสบ และลดอาการท้องร่วง เป็นต้น การนำน้ำเงาะเข้มข้นไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปใช้ได้หลากหลาย เช่น เจือจางได้น้ำเป็นน้ำเงาะพร้อมดื่ม หรือนำไปผสมโซดาจะได้เป็นน้ำเงาะซ่าหรือทำเป็นสารให้ความหวานเพื่อการปรุงแต่งรสชาติอาหารและเครื่องดื่ม

ผลิตภัณฑ์เนื้อเงาะแผ่นกรอบ มีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ โปรตีน 36.15% ไขมัน 29.85% โยฮารชนิดละลายน้ำ 0.91% โยฮารชนิดไม่ละลายในน้ำ 2.81% นอกจากนี้ใน 100 กรัมเงาะแผ่นกรอบจะให้พลังงาน 537.65 กิโลแคลอรี จึงเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคทุกวัย อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีรสชาติเทียบเคียงกับมันฝรั่งทอดกรอบ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลไม้ที่มีในประเทศมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อสุขภาพ

ผลิตภัณฑ์เงาะแช่เยือกแข็งในน้ำเสาวรส เงาะแช่เยือกแข็ง แช่เยือกแข็งเป็นผลไม้แช่เยือกแข็งชนิดหนึ่ง ซึ่งมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่มีฉนวนนอกแข็ง เนื้อในนุ่ม ชุ่มด้วยน้ำหวาน สามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นานโดยไม่เกิดการเน่าเสีย วว. ใช้เทคนิควิธีการแพร่กระจายภายใต้ระบบสุญญากาศ (Vacuum impregnation) เป็นวิธีที่สามารถช่วยเร่งให้สารละลาย เช่น น้ำตาลซึมผ่านเข้าไปในเนื้อเยื่อของผลไม้เร็วขึ้น ในการผลิต “เงาะแช่เยือกแข็งในน้ำเสาวรส” ซึ่งเป็นการแปรรูปโดยการนำผลไม้ไปแช่ในน้ำเชื่อมปรุงรสประกอบไปด้วยน้ำตาล น้ำเสาวรส กรดอินทรีย์ จนได้ความหวานที่ต้องการ โดยทั่วไปความหวานของน้ำเชื่อมปรุงรสเริ่มต้นที่น้ำตาลร้อยละ 40 ของน้ำหนักน้ำเชื่อมจนถึงร้อยละ 80 ของน้ำเชื่อม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความหวานของผลไม้แต่ละชนิดและความหวานในผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ

**กองประชาสัมพันธ์**  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย