

เครื่องดื่มเสริมสุขภาพจาก ‘กาหฺย’ เพิ่มมูลค่าแก่ผลไม้ท้องถิ่น...

ดาน “เปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว.” ที่จัดขึ้น ณ ศูนย์การค้าแห่งหนึ่ง โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เมื่อไม่นานมานี้ มีผลงานวิจัยเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ...นับว่าเป็นผลงานที่อินเทรนด์มากเพราะเดี๋ยวนี้ทุกสิ่งทุกอย่างต้องคำนึงถึงสุขภาพเป็นสำคัญ เครื่องดื่มที่วุ้นนี้ได้แก่ เครื่องดื่มผลไม้รวมเพื่อสุขภาพโลกเอ็ม เครื่องดื่มสุขภาพกาหฺย เครื่องดื่มสุขภาพกล้วยหอม เครื่องดื่มสุขภาพมังคุด...

วันนี้จะกล่าวถึงเครื่องดื่มสุขภาพ “กาหฺย” ซึ่งก็คือ มะม่วงหิมพานต์นั่นเอง มะม่วงหิมพานต์เป็นไม้ผลพื้นเมืองของอเมริกาใต้ มีการขยายพันธุ์อย่างกว้างขวางในทวีปแอฟริกา อเมริกาเหนือ อเมริกาใต้ หมู่เกาะต่าง ๆ ในมหาสมุทรแปซิฟิก ตลอดจนทวีปเอเชีย ประเทศที่ส่งออกรายได้แก่อินเดีย เวียดนามและบราซิล โดยทั้ง 3 ประเทศนี้มีปริมาณส่งออกรวม 90% ของทั่วโลก

ดร.ราชนนทร์ วิสุทธิแพทย์ ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพ วว. กล่าวว่า ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพได้ดำเนินโครงการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์เมื่อปี 2550 และประสบความสำเร็จในการวิจัยและพัฒนา น้ำมะม่วงหิมพานต์ชนิดเข้มข้นภายใต้ชื่อผลิตภัณฑ์



เครื่องดื่มเสริมสุขภาพกาหฺย มีความหวานประมาณ 70 องศาบริกซ์ เหมาะสำหรับเป็นเครื่องดื่มสุขภาพ โดยเจือจางกับน้ำสะอาดหรือใช้เพิ่มความหวานให้กับเครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ เช่น ชา หรือสามารถผสมไซด้าดื่มเพื่อความสดชื่นของร่างกายก็ได้เช่นกัน

“จากการวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์นี้

โดยศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา วว. พบว่า ใน 100 มิลลิลิตร จะให้พลังงาน 37.84 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 9.26 กรัม น้ำตาล 8.38 กรัม ใยอาหาร 0.13 กรัม โปรตีน 0.20 กรัม โซเดียม 9.23 มิลลิกรัม แคลเซียม 1.30 มิลลิกรัม เหล็ก

0.071 มิลลิกรัม วิตามิน บี 1 0.06 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.02 มิลลิกรัม วิตามินบี 6 0.04 มิลลิกรัม และมีวิตามิน ซีสูงถึง 197.21 มิลลิกรัม ทั้งนี้วิเคราะห์ไม่พบปริมาณของไขมัน และคอเลสเตอรอล แต่อย่างใด”

ดร.ราชนนทร์



ในการปรับความสมดุลของอินและหยางในระบบร่างกาย

สำหรับมะม่วงหิมพานต์ เป็นพืชที่ลงทุนต่ำ ทนแล้ง ปลูกง่าย เติบโตเร็ว ดูแลง่าย ขึ้นได้ดีในดินทุกชนิดที่มีการระบายน้ำดี มีการปลูกมะม่วงหิมพานต์ทั่วประเทศประมาณ 180,000 ไร่ ที่จังหวัดระนองเป็นแหล่งปลูกมะม่วงหิมพานต์คุณภาพดีแห่งหนึ่ง โดยปลูกกันมากที่เกาะพยาม และเกาะช้างทาง วว. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์เป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์ชนิดเข้มข้นให้แก่ชาวสวนผู้ปลูกมะม่วงหิมพานต์ในจังหวัดระนอง ซึ่งเรื่องนี้คุณวสันต์ สุขสุวรรณ แห่งสำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง มีข้อมูลว่า มีวิธีการทำดังนี้

1. นำผลมะม่วงหิมพานต์สุกจัด ล้างทำ

ความสะอาด แล้วล้างให้สะอาดน้ำ

2. นำผลมะม่วงหิมพานต์ใส่ถุงอัดไฮดรอลิกหรือเครื่องคั้นน้ำแบบสกรูเพรส

3. นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ปรับความหวานด้วยน้ำตาลทรายให้ได้ค่า 20 บริกซ์ แล้ว เติมน้ำเกลือ 0.75% (น้ำหนักต่อปริมาตร) และกรดซิตริก 0.1% (น้ำหนักต่อปริมาตร)

4. นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่ปรุงแต่งเรียบร้อยแล้วเข้าสู่กระบวนการทำน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น จากปริมาตร 100% ให้เหลือเพียง 25% โดยใช้กระบวนการระเหยน้ำอุณหภูมิต่ำ

5. บรรจุน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่อุณหภูมิที่



60 องศาเซลเซียส โดยขวดที่บรรจุผ่านการล้างทำความสะอาดและผ่านการนึ่งนาน 10 นาที

6. นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่บรรจุขวด ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ โดยการนำขวดบรรจุน้ำผลไม้เข้มข้นแช่น้ำร้อนให้อุณหภูมิถึง 63 องศาเซลเซียสเป็นเวลานาน 30 นาที แล้วแช่เย็นทันที ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที

สำหรับน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้นจะมีรสชาติฝาด หวาน อมเปรี้ยว สำหรับช่องทางการตลาด น่าจะไปได้ดี เนื่องจากน้ำมะม่วงหิมพานต์มีวิตามินซีสูง มีประโยชน์ต่อร่างกาย จึงเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

จีร์ ศรีชัย

