

เว็บไซต์ www.thairath.co.th

วันศุกร์ที่ 30 พฤษภาคม 2551

สุขภาพดีชีวิตสดใสกับน้ำ 'กาหยู' แปรรูปผลิตผลเจ้าปัญหาให้มีคุณค่า

มะม่วงหิมพานต์...หรือกาหยู กาหยี ม่วงเม็ดล่อ ม่วงเล็ดล่อ และหัวครก แล้วแต่ใคร ถนัดเรียกอย่างไรนั้นก็เป็นที่เข้าใจในแต่ละกลุ่มแต่ละชุมชน



ข้าวผลของเม็ด
มะม่วงหิม-
พานต์ซึ่งมีรูป
ทรงคล้าย
ชมพู

หัวครก เป็นพืชปลูกง่าย ลงทุนต่ำ ทนแล้ง เจริญเติบโตได้ดีกับดินแทบทุกชนิด มีการรับซื้อผลผลิตราคาสูง ดังนั้นภาครัฐจึงส่งเสริมเกษตรกรปลูกกันหลายจังหวัด อาทิ เชียงใหม่ อุบลราชธานี ชลบุรี ระนอง พังงา ปัตตานี และระยอง

แต่ต้อง “ร้องเพลงรอ” นานถึง 5 ปีกว่าผลผลิตจะ “บาน” กลายเป็น “เม็ดเงิน” เข้ากระเป๋ามีหน้าซ้ำช่วงการเก็บต่อหนึ่งฤดูก็อยู่แค่ระหว่างเดือน ม.ค.-มี.ค. เท่านั้น ส่งผลให้พื้นที่ปลูก “ลดน้อยถอยลง” แปรรูปเปลี่ยนกลายเป็น สวนยางพารา ปาล์ม รวมทั้ง ไม้ผลอื่นๆ แม้จะราคาซื้อขายจะ “โตน” ใจก็ตาม



ดร.ราเชนทร์ วิสุธิแพทย์

เพื่อเพิ่มมูลค่า สร้างงาน สร้างอาชีพ กับกลุ่มชาวสวน “หัวครก”...ดร.ราเชนทร์ วิสุธิแพทย์ นักวิชาการ 9 ประจำฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) จึงคิดค้นเทคนิควิธีการแปรรูป “ข้าวผล” ให้ออกมาเป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น “กาหยู”

ดร.ราเชนทร์ เล่าให้ “ทำได้ ไม่จน” ฟังในงานเปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว. “สุขภาพดี ชีวิตสดใส” เมื่อเร็ว ๆ นี้ว่า หลังชาวสวนเก็บเม็ดมะม่วงหิมพานต์ออก จะทิ้งข้าวผลให้เน่าเสีย ทำให้เกิดแหล่งสะสมของแมลงหวี่ กลิ่นเหม็นรบกวน ทางจังหวัดระนองจึงขอให้ช่วยคิดหาแนวทางแก้ปัญหา มีหลายวิธี อย่างเช่นทำปุ๋ยหมัก อันเป็นทางเลือกสุดท้าย



น้ำพร้อมดื่มกาหยูที่เต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

ก็เพราะที่ผ่านมาเห็นว่าชาวใต้หลายครัวเรือนจะเอาข้าว (ฐานรองดอก) หามาแกงส้มที่สุกจืดเกลือ เมื่อ “กินได้” แต่ไม่รู้ว่ามีประโยชน์อย่างไรต่อร่างกาย จึงส่งวิเคราะห์แล็บที่ ศูนย์ทดสอบมาตรฐานวิทยา (ศทม.) วัดค่าต่างๆ สิ่งที่ได้รู้คือ จากน้ำ 100 มล. ให้พลังงาน 37.84 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 9.26 ก. น้ำตาล 8.38 ก. ใยอาหาร 0.13 ก. โปรตีน 0.20 ก. โซเดียม 9.23 ก.

แคลเซียม 1.30 มก. เหล็ก 0.071 มก. วิตามิน (บี1) 0.06 มก. วิตามิน (บี2) 0.02 มก. วิตามิน (บี6) 0.04 มก. และวิตามินซี 197.21 มก. (เท่ากับเม็ดวิตามินซีที่กินเพื่อรักษาโรคเลือดออกตามไรฟัน 2 เม็ด)

สำหรับการเอาข้าวกาหยุปริมาณนับพันตันแปรรูปเป็นน้ำพร้อมดื่ม จะใช้ พื้นที่เก็บมาก โอกาสเน่าเสียง่าย ฉะนั้นต้องหาเทคนิควิธีทำให้เป็นน้ำผึ้งหรือน้ำเชื่อม อันเป็นการไม่ เสียคุณค่าทางอาหาร มีวิธีเดียวนั้นคือ “การระเหยภายใต้สุญญากาศ” ให้ความร้อน กับน้ำผลไม้แบบน้ำอุ่นที่ควบคุม อุณหภูมิได้ในช่วง 50-80°C ...

จากน้ำ 100 ลิตร หลังผ่านขบวนการต่างๆจะได้น้ำกาหยุเข้มข้นปริมาณ 16-17 ลิตร ความ หวาน 70 องศาบริกซ์ ซึ่งจุลินทรีย์ไม่สามารถเติบโตได้ นำไปบรรจุที่ 63 องศาเป็นการ ทำพาสเจอไรส์ซ้ำ จะเก็บได้นานถึง 3 ปี โดย “คุณค่าคงที่ รสชาติเหมือนเดิม”

ไม่เพียงแค่แก้ปัญหา ยังสร้างรายได้ให้กับชาวสวนหัวครก จากการขายข้าวในราคา กก. ละ 5 บาท ซึ่งคาดว่าโครงการนี้ทำให้มีรายได้หมุนเวียนอยู่ที่หลักล้านบาท เพราะล่าสุด ทางจังหวัดอนุมัติเงินภายใต้โครงการ “อยู่ดี มีสุข” ให้กลุ่มเกษตรกร สำหรับสร้างโรง ผลิตต้นแบบ

เพื่อที่ในอนาคตอันใกล้ยังจะผลักดันให้ “น้ำกาหยุ” กลายเป็นเครื่องดื่มประจำของ ระนอง อีกชะด้วย “...อุเหม่งงานนี้ต้องขอบอกว่า ผลิตออก ออกผล รวยซ้ำรวยซ้อน กัน ถ้วนหน้า...”

ผู้ประกอบการรายใดสนใจ นำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ สอบถามรายละเอียด เพิ่มเติมได้ที่ 0-2577-9009, 0-2577-9052. ในวันและเวลาราชการ.

เพ็ญพิชญา เดียว