

คิดเป็น เทคโนโลยี • สนธิสิทธิ์ เหล่าประเสริฐ

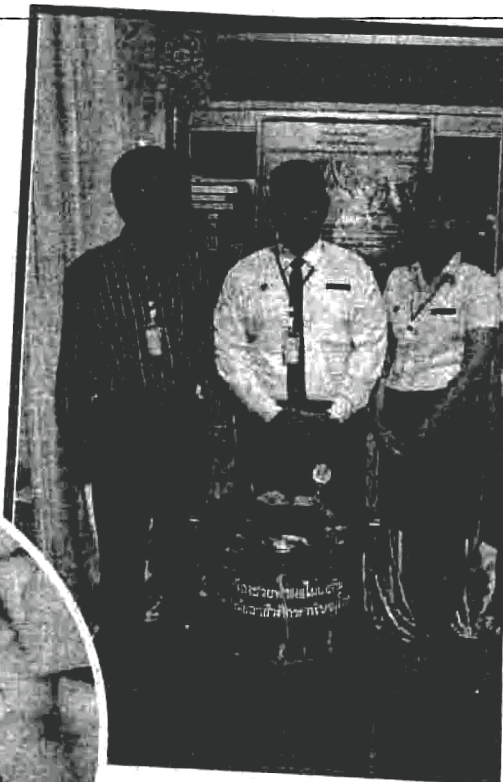
อาชีพะพินญโลก โอเดียงแจง คิดเครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่ม ทำเสร็จพร้อมขายใน 10 นาที



เครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่ม



มะม่วงแช่อิ่ม



นักศึกษาวชิรวิทยาลัทธิศึกษาพินญโลก เจ้าของ

หลายวิธี โดยเกษตรกรส่วนใหญ่นิยมนำมะม่วงมาดอง แต่ผลไม้ที่ดองนั้นมีราคาต่ำไม่คุ้มกับเวลาและแรงงานที่เสียไป

แต่ในการที่เกษตรกรนำมะม่วงที่ดองแล้วมาแช่อิ่มแบบที่เป็นภูมิปัญญาเดิมที่เกษตรกรทำกันทั่วไป ต้องใช้ระยะเวลาในการทำเป็นเวลานาน มีขั้นตอนยุ่งยาก ต้องทำหลายรอบ จึงจะได้ผลผลิตที่ดีพอ

และในการแช่อิ่มแต่ละครั้งจะได้ผลผลิตน้อย ซึ่งผลผลิตที่ได้ออกมาจำหน่ายจึงไม่คุ้มกับระยะเวลา พลังงานเชื้อเพลิง และแรงงานที่เสียไปอีกเช่นกัน

ด้วยหลักการเหตุผลตามข้างต้น จึงเป็นที่มาของการคิดค้น "เครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่ม" ของนักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาพินญโลก ประกอบด้วย **คุณวีรศักดิ์ บุตรทอง** **คุณประกายดาว แก้วทองโต** และ **คุณภัทราภรณ์ ทองแป้น** โดยมี **อาจารย์ชรววย**

ภูพุกก์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา โทร. (C) "เราคิดค้นเครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่มช่วยเกษตรกรในพื้นที่ เพราะว่ามีเก็บผลผลิตมะม่วงออกจำหน่ายแล้วที่ตกเกรดเหลืออยู่ ซึ่งเป็นส่วนที่จำหน่ายจะได้รับความช่วยเหลือจากจังหวัดหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ในการแปรรูปเป็นมะม่วงดอง แต่ก็ไปเกิดการนำเสีย ไม่สามารถจำหน่ายเกิดขึ้น จึงกลายมาเป็นแนวคิดในจึงจะช่วยเหลือเกษตรกรเหล่านั้นไปชววย กล่าว

จากสิ่งที่เกิดขึ้นจึงมีการวิจัยหาหลักการถนอมอาหารเข้ามาช่วย จ

เปรียบเทียบขั้นตอนการทำมะม่วงแช่อิ่ม

แบบภูมิปัญญาชาวบ้าน

1. หั่นมะม่วงเป็นชิ้นตามยาว ทนประมาณ 1 เซนติเมตร แช่ในน้ำปูนใส 2 ชั่วโมง
2. ผสมน้ำเปล่า 600 กรัม น้ำตาลทราย 400 กรัม นำขึ้นตั้งไฟให้เดือด ตั้งทิ้งไว้สักพักให้เย็น
3. ล้างมะม่วงที่แช่ในน้ำปูนใสให้สะอาด ใส่ในโหลแช่อิ่ม เทน้ำเชื่อมใส่ให้ท่วม จากนั้นนำน้ำเปล่าใส่ถุงมัดปากให้แน่น วางทับด้านบนเพื่อไม่ให้มะม่วงลอยขึ้นเหนือผิวน้ำเชื่อม แช่ทิ้งไว้ 1 คืน
4. วันที่ 2 ให้กรองน้ำเชื่อมออกจากโหลแช่อิ่ม เด็ดน้ำตาลทรายลงไป 100 กรัม นำขึ้นตั้งไฟให้เดือด แล้วยกลงทิ้งไว้ให้เย็นเทใส่โหลแช่อิ่มเช่นเดิม
5. วันที่ 3 และ 4 ทำเช่นเดียวกับวันที่ 2 โดยเติมน้ำตาลทรายวันละ 100 กรัม
6. แยกน้ำเชื่อมออกจากมะม่วง เป็นขั้นตอนสุดท้าย จึงได้มะม่วงแช่อิ่ม

แบบใช้เครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่ม

1. หั่นมะม่วงเป็นชิ้นตามยาว ทนประมาณ 1 เซนติเมตร
2. ผสมน้ำตาลทราย 1,000 กรัม ต่อน้ำเปล่า 250 ลิตร ตั้งไฟให้เดือด พักทิ้งไว้ให้เย็น
3. ใส่มะม่วงลงในโหลแช่อิ่ม เทน้ำเชื่อมใส่ให้ท่วม น้ำเปล่าใส่ถุงมัดปากให้แน่นวางทับด้านบนเพื่อไม่ให้มะม่วงลอยขึ้นเหนือผิวน้ำเชื่อม
4. ยกโหลแช่อิ่มใส่ลงในถังเครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่มให้แน่น
5. เติมน้ำ/สุบลม เข้าไปในถังเครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่มแรงดัน 2 บาร์ ทิ้งไว้ 10 นาที
6. ปลดลมทิ้ง แล้วเปิดฝาดังเครื่องช่วยทำผลไม้แช่อิ่มแช่อิ่มออกจากถัง
7. แยกน้ำเชื่อมออกจากมะม่วง จึงได้มะม่วงแช่อิ่ม



อาจารย์ชรววย ภูพุกก์

มะม่วง เป็นผลไม้ที่ปลูกง่ายและมี การปลูกกันอย่างแพร่หลายทั่วทุก ภูมิภาคของประเทศ โดยเฉพาะ จังหวัดพินญโลกมีเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วง เป็นจำนวนมาก และเมื่อถึงฤดูกาลจะมีผลผลิต มะม่วงออกมากเป็นจำนวนมาก ทำให้ราคาต่ำ มาก เกษตรกรจึงมีวิธีในการถนอมอาหารไว้