

# ซอสเปลือก พริกไทยสุก เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร อย่างเหลือเชื่อ



พริกไทยนับเป็นพืชเครื่องเทศที่สำคัญเป็นอันดับหนึ่งของโลก มีการผลิตและส่งออกจำหน่ายทั่วโลก ซึ่งประเทศไทยจัดเป็นประเทศผู้ผลิตรายย่อยประเทศหนึ่ง ผลผลิตที่จำหน่ายและบริโภคทั่วไปจะอยู่ในรูปของพริกไทยดำและพริกไทยขาว โดยพบว่าเป็นการผลิตพริกไทยขาว หากผลิตจากพริกไทยที่แก่สุกจะมีส่วนที่เหลือทิ้งประมาณร้อยละ 40 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเปลือกชั้นนอก ที่ยังมีคุณค่าทางอาหารอยู่มาก จึงเกิดแนวคิดที่จะนำมาใช้ประโยชน์ โดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เหมาะสมต่อการบริโภค

ดร.กนกวรรณ  
วัฒนโยธิน นักวิชา

การเกษตร สถาบันวิจัยพืชสวน เล่าให้ฟังว่า จากแนวคิดที่ถ่าวมาแล้ว คือ นำวัสดุที่เหลือใช้มาแปรรูปโดยมุ่งเน้นให้เกิดการเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร จึงได้ทดลองผลิตซอสพริกไทยจากเปลือกพริกไทยแก่สุกพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

เพื่อเพิ่มมูลค่าขึ้น

ขบวนการผลิตซอสเปลือกพริกไทยสุกเริ่มที่ส่วนผสม ประกอบด้วยผลพริกไทยแก่ที่สุดเป็นสีแดง หรือส้ม 1 กิโลกรัม ไม่ควรมีผลสีเขียวหรือผลเน่าปะปน ควรเก็บพริกไทยแก่ที่สุดประมาณ 4-5 ผลต่อรวง แล้วนำมาบ่มด้วยแก๊สในอัคราพริกไทย 1 กิโลกรัม ต่อแก๊ส 30 กรัม 3 วัน น้ำส้มสายชู หรือกรดอะซิติก 5% 300 ซีซี กระเทียมดอง 1 เดือน 130 กรัม น้ำตาลทราย 150 กรัม เกลือ 30 กรัม และน้ำดื่ม 500 ซีซี

เมื่อได้ส่วนผสมทั้งหมดแล้ว มาถึงขั้นการ



ผลิตโดยเลือกผลพริกไทยสุกออกจากรวง ดังผลพริกไทยสุกให้สะอาด ลวกในน้ำเดือด ผสมเกลือลงไปเล็กน้อย ใช้เวลาลวก 1 นาที แล้วรีบนำขึ้นแช่ในน้ำเย็นทันที จากนั้นนำผลพริกไทยที่ลวกแล้วเข้าไปในกรดอะซิติก หรือน้ำส้มสายชู 5% ให้เปลือก



หลุดจากเมล็ด กรองด้วยกระชอนตาห่าง แยกส่วน  
เปลือกออกจากเมล็ด นำส่วนเปลือกที่กรองได้ไป  
ปั่นให้ละเอียดกับส่วนผสมของกระเทียมคองและ  
น้ำตาล จากนั้นนำส่วนที่ปั่นได้ไปคั้นโดยใส่ส่วน  
ผสมของน้ำตาลทรายและเกลือให้เคี่ยวที่อุณหภูมิ  
85 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที นำผลผลิตที่ได้  
กรองใส่ขวดที่ลวกฆ่าเชื้อแล้วขณะร้อน ปิดฝาให้  
สนิท แช่ในน้ำอุ่น และน้ำเย็นตามลำดับ เก็บไว้ได้  
ในอุณหภูมิห้องปกติ

จะเห็นได้ว่ากระบวนการผลิตซอสเปลือก  
พริกไทยสุก มีวิธีการที่ไม่ยุ่งยากมากนัก เกษตรกร  
สามารถที่จะทดลองทำได้ การผลิตโดยใช้ส่วนผสม  
ดังกล่าวข้างต้น คือ ผลพริกไทยสุก 1 กิโลกรัม จะ

ได้ซอสเปลือกพริกไทยแก่ที่มีสีแดงส้มในปริมาณ  
690 ซีซี และได้พริกไทยขาวแห้งปริมาณ 280  
กรัม ซอสที่ผลิตได้จะมีกลิ่นหอม รสชาติดี มี  
ลักษณะคล้ายซอสมะเขือเทศ ซึ่งในส่วนผสมอาจ  
เติมมะเขือเทศ หรือหากต้องการรสเผ็ดจะเพิ่ม  
อัตราส่วนของพริกไทยขาวป่น หรือพริกแดงคอง  
ก็ได้

เกษตรกรหรือผู้สนใจต้องการราย  
ละเอียดเพิ่มเติมติดต่อได้ที่สำนักวิจัยและพัฒนา  
วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผล  
เกษตร กรมวิชาการเกษตร โทร. 0-2579-8600  
ต่อ 601 ทุกวันในเวลาราชการ.

**อุณพร สุพคุณร์**