

เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว

ที่กระบี่ ปรับกรรมวิธีสู่ต้นแบบการผลิต



เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วไฟแบบเก่ากองกับพื้น



รายงานพิเศษ

6 เม็ดมะม่วงหิมพานต์พร้อมบริโภคที่ได้ผ่านกรรมวิธีการคั่วไฟ นับเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านในเขตตำบลไร่ใหญ่ อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่ แหล่งผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์แหล่งเดียวของจังหวัดนี้ที่ได้สืบทอดกรรมวิธีกันมาอย่างยาวนาน การทำเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วไฟ เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนที่สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่เริ่มจากการนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ ที่เขาจะซื้อมาจากจังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ เช่น ระนอง ตรัง จันทบุรี เป็นต้น โดยจะขึ้นอยู่ตามชายหาด ป่าชายเลน และหมู่เกาะต่าง ๆ แต่สำหรับในกระบี่วันนี้แม้จะเป็นแหล่งผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว แต่ในจังหวัดกลับไม่มีต้นมะม่วงหิมพานต์ให้เห็น เพราะมะม่วงหิมพานต์ที่เคยขึ้นอย่างมากมายในพื้นที่ชายทะเลได้ถูกตัดฟันถอนต้นออก แล้วปรับพื้นที่กลายเป็นบ่อเลี้ยงกุ้ง และในวันนี้ในบ่อก็ไม่มีการเลี้ยงกุ้งแล้วไม่มีต้นมะม่วงหิมพานต์เหลืออยู่ การซื้อเม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบนั้น ต้องสั่งซื้อผ่านจากพ่อค้าคนกลางอีกทอดหนึ่ง จึงทำให้ราคาสูงพอสมควร

เมื่อได้เม็ดมะม่วงหิมพานต์มาแล้ว จะนำไปคั่วในกระบี่ที่ได้รับความร้อนจากการเผาไฟในเตาที่ก่อขึ้นบนพื้นดิน ด้วยอิฐเพียงไม่กี่ก้อน โดยการคั่วนี้ถือว่าเป็นขั้นตอนสำคัญในการผลิต ซึ่งนอกจากทำให้สามารถแยกเปลือกออกจากเม็ดได้ง่ายแล้วยังทำให้เกิดกลิ่นรสที่ติดและเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์นี้ด้วย

หลังจากคั่วจนได้ที่แล้วจึงนำมาแกะหะเพาะเปลือกและอบจนได้ผลิตภัณฑ์เม็ดมะม่วงหิมพานต์พร้อมบริโภค

ที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ อำเภอ

เมื่อพัฒนาคุณภาพ ได้ผลผลิตดีขายได้ราคา



แต่เดิมชาวบ้านจะแกะหะเพาะเปลือกกับพื้น



ลักษณะการเผาแบบดั้งเดิม

เหนือคลอง เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่เขาสามชิกได้ร่วมมือกันผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วออกจำหน่ายกลายเป็นรายได้ให้กับชุมชนมาอย่างต่อเนื่อง แต่เมื่อทางกลุ่มต้องการที่จะขอการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์จาก ออย. ปรากฏว่าไม่สามารถผ่านการตรวจพิจารณาได้

สาเหตุประการสำคัญเนื่องมาจากสถานที่และกระบวนการผลิต ที่ผู้ประกอบการปฏิบัติอยู่ในปัจจุบันยังไม่มีการวางทั้งในด้านความปลอดภัย

และความสะอาดตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

อย่างเช่น การคั่วไฟ ที่ใช้คั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผู้ปฏิบัติงานจะคั่วไฟด้วยการใช้ผ้าชุบน้ำและคว่ำถาดบนพื้นดินเพื่อกองเม็ดมะม่วงไว้ ก่อนจะแกะหะเพาะเปลือก เป็นต้น

ด้วยเหตุนี้ ทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จึงได้เข้าไปช่วยเหลือผู้ประกอบการกลุ่มนี้ในหลายๆ ด้านด้วยกัน โดยได้ทำการออกแบบและพัฒนาเครื่องจักรที่ใช้ในการคั่วเม็ดมะม่วง หิมพานต์ ด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม การออกแบบและปรับปรุงโรงเรือน ได้แก่ พื้นที่ติดตั้งเครื่องจักรเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่จะทำให้กระบวนการคั่วเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร โดยยังคงรักษาหลักการคั่วแบบเดิม ซึ่งไม่ได้ทำให้วิถีชีวิตของชาวบ้านที่อาศัยในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป

เครื่องคั่วเม็ดหิมพานต์ที่สถาบันวิจัยได้คิดค้นให้นี้ประกอบด้วยกระบะที่ทำจากเหล็กปลอดสนิมติดล้อเลื่อนด้านล่าง ทำให้สามารถเคลื่อนไปมาได้บนรางเหล็ก

ที่ตั้งอยู่เหนือเตาไฟที่ใช้ในการคั่ว เมื่อตัวเสร็จแล้วจึงลากกระบะออกจากเตาไฟโดยใช้ขอเกี่ยวเปิดฝักบัวพ่นน้ำจากถังเก็บที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นดินเพื่อดับไฟ โดยด้านล่างมีกระบะรองรับน้ำที่ได้ใช้ในการดับไฟไว้ด้วย

จากนั้น จึงลากกระบะออกมาจนสุดรางแล้วกระบะจะกระเพื่อมเม็ดมะม่วงลงในตะกร้ารถเข็นที่ทำจากเหล็กปลอดสนิม และลำเลียงเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่คั่วแล้วมายังโรงแกะหะเพาะ พื้นที่โรงแกะหะเพาะได้ยกระดับการแกะหะเพาะให้อยู่เหนือระดับพื้น จากเดิมที่ทำกันโดยนั่งกับ

พื้น ที่ไม่มีการกั้นให้สัตว์หรือคนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตเข้ามา

ในวันนี้อาคารหะเพาะเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่คั่วแล้วจึงอยู่บนพื้นที่ยกพื้นสูง สามารถนั่งเรียงกันทำงานได้อย่างสะดวก

การปรับปรุง จึงทำให้รูปแบบการทำงานเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม อีกทั้งยังดูสะอาด รวมถึงห้องอบเม็ดมะม่วงหิมพานต์และบรรจุซึ่งต้องออกแบบใหม่จากการพัฒนากระบวนการผลิตและโรงเรือนดังกล่าว ทำให้เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วของกลุ่มแม่บ้านแห่งนี้ได้รับการจัดสรรให้เป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์โอท็อป อีกทั้งได้รับรองว่าการผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าถูกสุขลักษณะทั่วไป และได้รับการจดทะเบียนอาหารตามมาตรฐาน ออย. เป็นรายแรกของผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดกระบี่

นอกจากกระบวนการผลิตแล้ว การปรับปรุงคุณภาพ สถาบันวิจัยยังได้เข้าไปให้คำแนะนำเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ด้วย โดยจากเดิมเน้นทางกลุ่มแม่บ้านได้นำเม็ดมะม่วงบรรจุในถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีนที่มีความใส ป้องกันความชื้นและช่วยแสดงตัวสินค้า ปิดผนึกด้วยความร้อนบรรจุเม็ดมะม่วง 400 หรือ 500 กรัม อาจมีหรือไม่มีผลตกกระดาดสี อีกทั้งเมื่อขนส่งด้วยกล่องกระดาษ ตะกร้าหรือถังพลาสติก เม็ดมะม่วงหิมพานต์จะหลุดล่อนอยู่ภายในถุง ส่งผลให้สินค้าดูไม่น่าซื้อ

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จึงได้ปรับปรุงดูลากและเพิ่มความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ โดยการนำถุงพลาสติกบรรจุผลิตภัณฑ์เดิม ซึ่งป้องกันความชื้นได้ดีมาบรรจุในถุงหิ้วที่ดึงได้จากกระดาษแข็งพิมพ์ 4 สี ทั้งยังช่วยเพิ่มพื้นที่ในการให้ข้อมูลของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานที่มีโลโก้ให้จดจำได้ง่าย โดยเน้นการสื่อถึงตัวสินค้าและสถานที่ผลิต จึงใช้ภาพร่างผลและเม็ดมะม่วงหิมพานต์มาประกอบกับภูเขาและทะเล ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัดกระบี่

จากการปรับปรุงมาตรฐานดังกล่าว จึงทำให้วันนี้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้นกว่าเดิมถึง 2 เท่า

ในวังนี้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ จึงได้กลายเป็นต้นแบบของผู้ประกอบการอาชีพเดียวกันในพื้นที่ เพื่อการพัฒนาการประกอบอาชีพไปสู่มาตรฐานและคุณภาพที่ผู้สนใจสามารถเข้าเยี่ยมชมได้