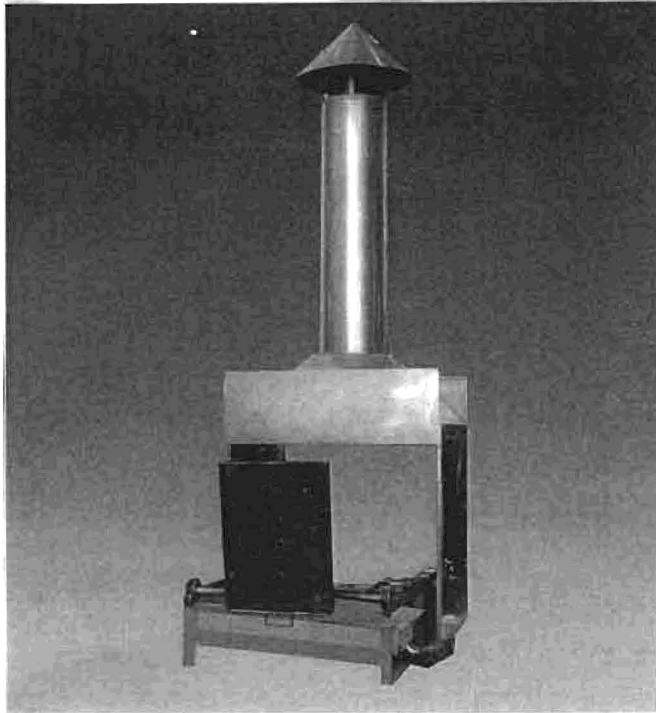


เครื่องควมเบ็ดมะม่วงหิมพานต์



มีดมะม่วงหิมพานต์พร้อมบริโภาคที่ได้ผ่านกรรมวิธีการควมไฟ นับเป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาของกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้านไร่ใหญ่ อ.เหนือคลอง จ.กระบี่ ที่ได้สืบทอดมา เป็นระยะเวลายาวนาน

กระบวนการผลิตมีดมะม่วงหิมพานต์พร้อมบริโภาคนั้น จะเริ่มต้นจากการนำมีดมะม่วงหิมพานต์ดิบมาควมบนกระบะที่ ได้รับความร้อนจากการเผาไฟในเตาที่ก่อขึ้นบนพื้นดินด้วยอิฐ เพียงไม่กี่ก้อนจนได้ที่ จึงนำมาแกะเพลาเลือกและอบจนได้เป็น ผลิตภัณฑ์มีดมะม่วงหิมพานต์พร้อมบริโภาค โดยการควมนี้ว่า เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญ ซึ่งนอกจากจะทำให้สามารถแยกเปลือกออกจากเม็ดย่างแล้ว ยังทำให้เกิดกลิ่นรสที่ดีและเป็นเอกลักษณ์ ของผลิตภัณฑ์นี้ด้วย

อย่างไรก็ตาม เมื่อควมได้ที่แล้วผู้ผลิตจะทำการดับไฟ ด้วยผ้าชุบน้ำและควมว่าดาบนพื้นดินเพื่อกองมีดมะม่วงไว้ก่อน จะนำไปแกะเพลาเลือก ซึ่งไม่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหารได้เล็งเห็นถึงปัญหาดังกล่าว

จึงได้เข้ามาให้ความช่วยเหลือโดยทำการคิดค้นเครื่องควมมีดมะม่วงหิมพานต์ ที่จะทำให้กระบวนการควมเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร โดยยังคงรักษาหลักการควมแบบเดิมซึ่งไม่ได้ทำให้วิถีชีวิตของชาวบ้านที่ท้าวอยู่ในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป เครื่องควม วว. ที่ วว. พัฒนาขึ้นจึงยังคงมีลักษณะการทำงานที่ต้องอาศัยแรงงานคนอยู่ แต่ออกแบบให้ทำงานได้สะดวก มีความสะอาดมากขึ้นและไม่ต้องใช้พลังงานไฟฟ้า

เครื่องควมมีดมะม่วงหิมพานต์ประกอบไปด้วยกระบะ ทำจากเหล็กปลอดสนิมติดล้อเลื่อนด้านล่างทำให้สามารถเคลื่อนไปมาได้บนรางเหล็กที่ตั้งอยู่เหนือเตาไฟที่ใช้ในการควม เมื่อควมเสร็จแล้วจึงลากกระบะออกจากเตาไฟโดยใช้ขอเกี่ยว ทำการเปิดฝักบัวพ่นน้ำจากถังเก็บที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นดินเพื่อทำการดับไฟ (โดยด้านล่างมีกระบะรองรับน้ำที่ได้ใช้ในการดับไฟไว้ด้วย) จากนั้นจึงลากกระบะออกมาจนสุดรางแล้วกระดกกระบะเพื่อเทมีดมะม่วงหิมพานต์ลงในตะกร้ารถเข็นที่ทำจากเหล็กปลอดสนิมเพื่อรอกากแกะต่อไป

วว. ได้ออกแบบรางเหล็กที่ติดตั้งกระบะสำหรับใช้ในการควมให้อยู่สูงจากพื้นดินเป็นระยะประมาณ 35 ซม. และให้การล้าเลียงและการพักมีดมะม่วงที่ควมแล้วในรถเข็น ซึ่งจะทำการมีดมะม่วงหิมพานต์ที่ผ่านการควมแล้วนั้นไม่สัมผัสกับพื้นดิน ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความสะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภคมากยิ่งขึ้น เมื่อทำการออกแบบและพัฒนาเป็นเครื่องต้นแบบแล้ว วว. ได้นำเครื่องดังกล่าวไปติดตั้งบริเวณสถานที่ผลิตจริง ณ หมู่ที่ 1 บ้านไร่ใหญ่ อ.เหนือคลอง จ.กระบี่ พบว่าเครื่องสามารถทำงานได้เป็นที่พอใจของผู้ผลิตและทำให้กระบวนการผลิตมีความสะอาดและมีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น

วว. มีความพร้อมในการออกแบบพัฒนาและให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกขนาดในด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างครบวงจร

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โทร. 0 2577 9000