

# ขนมกึ่งพอง รสชาติแปลก ผลงาน การอาชีพตระการการพืชผล



## ผลิตภัณฑ์น้ำดื่ม

● สมยศ ศรีสุโร

โลกแห่งความเป็นจริง ย่อมไม่มีใครสามารถหลุดพ้นไปจากความรัก โลกโกรธ หลง กิเลส ความอยากทั้งปวงหรือการปล่อยวางไปได้ง่าย แต่โลกนี้ก็มิมีทรัพยากรให้พอเพียงสำหรับมนุษย์ทุกคนอยู่แล้ว เพียงแต่ไม่สามารถพอเพียงสำหรับคนที่มีความโลภเพียงอย่างเดียว น่าจะจริงนะครับ

สำหรับผมนะหยุดแล้วครับ พอใจต่อทุกสิ่งทุกอย่างที่เป็นของตัวเอง ไม่คิดที่จะเบียดเบียนใครทั้งสิ้น และยังคงใช้ชีวิตหนุ่มใหญ่ หัวใจล้านผืนที่เหลืออยู่ ทำในสิ่งที่คิดว่า ไร้ความกดดันทั้งปวง พร้อมกับยังคงนำเสนอผลงานที่เป็นฝีมือของเยาวชนจากสถาบันอาชีวศึกษาจากหลายแห่งที่มีอยู่ทั่วประเทศ

ผลงานผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้เป็นฝีมือของคุณ ปุณยนุช ไรต์สินธ์ คุณขวัญกมล เครือคำ และคุณวนิดา ยานู นักศึกษาจากวิทยาลัยการอาชีพตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี เป็นประเภทสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ที่ชื่อ “ขามะเขือ

เขาเหล่านั้นมีความพยายามตั้งใจคัดค้านเพื่อต้องการนำมาเสนอ ให้หลายท่านที่สนใจได้เป็นทางเลือกในการบริโภค ผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสรรพคุณทางด้านยา

ทำไม ต้องใช้มะเขือพวงมากแปรรูปทำเป็นชานักศึกษาทีมงานนี้บอกว่า จากการสำรวจสภาวะสุขภาพของประชาชนในประเทศไทยพบว่า ผู้ป่วยเป็นโรคเบาหวาน มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆ และพบในทุกคน ทุกอายุ ทุกเพศ และทุกวัย แต่จะพบได้มากสำหรับผู้สูงอายุ

โรคความดันโลหิตสูง เป็นอีกหนึ่งโรคที่พบมากในผู้สูงอายุอีกเช่นกัน จึงทำให้ทีมงานมีความสนใจที่จะคิดแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้เป็นเครื่องดื่มขงร้อน โดยนำมะเขือพวง พร้อมกับมีมะขามและใบเตยมาเป็นตัวช่วยเสริมให้ได้ทั้งรสชาติและสุขภาพ

เนื่องจากหากใช้แค่มะเขือพวงรสชาติจะไม่ถูกปากผู้บริโภค โดยการบรรจุ 1 ของ ปริมาณสุทธิ 3 กรัม นั้น จะมีมะเขือพวงบรรจุอยู่จำนวน

พวงกลมกล่อมเพิ่มขึ้น และสำหรับส่วนผสมทั้ง 3 ชนิดนั้นล้วนแล้วแต่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งสิ้น

ไปเตยนั้น ในตำราแผนโบราณเขียนว่าสามารถเป็นยาบำรุงหัวใจ ขับร้อน ขับเสมหะ แก้อ่อนเพลีย ช่วยลดอาการกระหายน้ำ ทำให้ชุ่มคอ ส่วนมะขามก็มีประโยชน์เช่นเดียวกัน

สำหรับมะเขือพวงตัวเอกของส่วนผสมนั้นได้ชื่อว่าเป็นพืชที่มีเส้นใยมากที่สุด เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับผักพื้นบ้านของไทยทั้งหมดจนได้รับสมญานามว่าเป็น “ราชาแห่งผักพื้น

ทีมงานนักศึกษา



บ้านในเรื่องของสารเส้นใย” เส้นใยมีชื่อเรียกว่า “เพกติน” ซึ่งเป็นสารละลายที่สามารถละลายในน้ำได้ จะเปลี่ยนเป็นวุ้นไปเคลือบที่ผิวของลำไส้ ทำให้ลำไส้ดูดซึมน้ำและน้ำตาลที่ย่อยแล้วได้ช้าลง จึงทำให้สามารถควบคุมระดับน้ำตาลในผู้ป่วยโรคเบาหวานได้

นอกจากนี้ ในมะเขือพวงยังมีสารอีกหลายชนิด บางชนิดช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในกระแสเลือดได้ หรือบางชนิดช่วยให้ร่างกายในสภาวะขาดสารอาหารให้สามารถกลับมาทำงานได้อย่างปกติ และบางชนิดมีฤทธิ์ขับเสมหะ อีกด้วย เรียกว่า ประโยชน์ที่ได้จากมะเขือพวงมีคุณค่าอย่างมากมาย

เมื่อนำมาเป็นส่วนผสมรวมกัน จะเห็นได้ว่าทั้ง 3 ชนิด ล้วนมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งสิ้น พร้อมทั้งสามารถช่วยบำบัดรักษาโรคที่ได้กล่าวมาได้อีกด้วย แต่ที่สำคัญคือ ดีต่อสุขภาพเป็นอย่างมาก สนใจติดต่อ ที่วิทยาลัยการอาชีพตระการพืชผล เลขที่ 11 หมู่ที่ 10 ตำบลเซเบ็ด อำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี โทร. (045) 427-532 หรือทุกรายละเอียดได้จากคุณครูที่ปรึกษา คุณครูระเบียบ ลำงาม โทร. (080) 468-6599

ก็แปลว่าไปอีกแบบหนึ่งสำหรับรสชาติบอกได้เลยว่า ไม่เหมือนใคร หอมและกลมกล่อมดี ช่วยสนับสนุนกันบ้าง ผลงานจากความตั้งใจและความทุ่มเทของลูกหลานจากอาชีพไทย จะได้มีกำลังใจที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ที่ออกมาอีก และไม่น่าแปลกใจที่อีกไม่นานท่านอาจจะพบกับผลิตภัณฑ์ขามะเขือพวง วางจำหน่ายอยู่ตามท้องตลาดก็เป็นได้

เครื่องดื่มขงร้อนประเภทนี้ตามท้องตลาดมีมากมายหลากหลายชนิด แต่ผมยังไม่เคยเห็นชานักศึกษาที่นำมาจากมะเขือพวง ท่านละครับเคยเห็น