

มติชน

วันพฤหัสบดีที่ 13 มกราคม พุทธศักราช 2543

ไวน์ตะไคร้

สมานไพรแปรรูป

-สุทธิรัตน์ ขุนนากัด-

MF

ตะไคร้ ถือว่าเป็นสมุนไพร ไล่ศัตรูโรคในกระเพาะอาหาร มักจะเป็นเครื่องประกอบอาหารประเภทยำหรือคัมยำ มีบางคนนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำหม่อง เพื่อลดอาการปวดเมื่อย แผลงพิษสัตว์กัดต่อย ใครจะคิดบ้างแล้วว่าตะไคร้สามารถนำมาทำเป็นเครื่องคัมแอลกอฮอล์ได้

นายจตุพร อรุณกมลศรี อาจารย์ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์บางพระ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี ผู้สนใจในการผลิตไวน์ โดยใช้วัตถุดิบทางการเกษตรในพื้นที่ จ.ชลบุรี ได้มีความคิดริเริ่มที่นำสมุนไพร รวมทั้งผลไม้ชนิดต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อทำไวน์ ซึ่งเป็นวิชาหนึ่งที่นักศึกษา จะต้องศึกษาเล่าเรียน จึงมีความคิดว่าลองใช้ตะไคร้ สมุนไพรไทยๆ มาลองทำไวน์ดู ปรากฏว่าได้ผลสำเร็จในระดับหนึ่ง ทั้งรสชาติกลิ่นรสอม กลิ่น และสีอยู่ในระดับที่ถือไวน์จะต้องให้ความสนใจ

สำหรับขั้นตอนในการทำไวน์ตะไคร้ นำตะไคร้ทุบ 1 ส่วนผสมกับน้ำ 10 ส่วน คัมในน้ำเดือด 15 นาที หลังจากนั้นเติมน้ำตาล กรดแอมโมเนียมฟอสเฟต หมักไว้นานประมาณ 1 สัปดาห์ แล้วนำมาฆ่าเชื้อด้วยการต้มนานประมาณ 15 นาที แล้วนำไปบรรจุขวดแช่เย็นใน นายจตุพรกล่าวว่า การผลิตไวน์ของนักศึกษา สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ จะมีหลักสูตรการเรียนการสอนอยู่แล้ว โดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในพื้นที่ เช่น สับปะรด ซึ่ง อ.ศรีราชามีอยู่เป็นจำนวนมาก ต่อมาจึงได้มีการดัดแปลงนำเก๊กฮวย ตะไคร้ แม้กระทั่งทุเรียนก็ลองมาแล้ว แต่รู้สึกว่ากลิ่นยังไม่ค่อยดีเท่าไร การที่สถาบันมีหลักสูตรเช่นนี้จะเป็นผลดีในการเพิ่มมูลค่าของสินค้าทางการเกษตร หากได้รับความสนใจจากประชาชน

“นอกจากนั้นนโยบายของรัฐบาลกำลังจะเปิดให้ผลิตไวน์เสรีได้จากผลผลิตทางการเกษตร ก็จะเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง จึงหวังว่าทางสถาบันจะเป็นแหล่งข้อมูลความรู้ให้กับเกษตรกร ที่จะสนับสนุนให้เกษตรกรได้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ ที่สำคัญลดสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ และเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรอีกทางหนึ่งด้วย” นายจตุพรกล่าวในที่สุด



ขั้นตอนการต้ม



ตะไคร้ที่นำมาทำไวน์