

## 2 การศึกษาทดลองทำผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นกรอบ (mango flake)

มะม่วงเป็นไม้ยืนต้นที่ปลูกง่ายชนิดหนึ่ง สามารถทนฝนและความแห้งแล้งได้ดี ปลูกได้ทั้งที่ดินเหนียวและดินปนทราย เป็นต้นไม้ใหญ่ผลตก มีผู้นิยมทำสวนและโร้มะม่วงกันทั่วไป ตามบ้านก็นิยมปลูกกันไว้รับประทานผลและให้ร่มเงา มะม่วงที่

ปลูกกันในประเทศไทยมีมากมายหลายพันธุ์ มีรส สีส และกลิ่นแตกต่างกันไปบ้าง คนไทยเรานิยมรับประทานมะม่วงกันมาก ทั้งมะม่วงดิบ และ มะม่วงสุก ส่วนใหญ่ใช้รับประทานสด มะม่วงมักจะมีวางตลาดประมาณ เดือนมีนาคมจนถึงปลายเดือน พฤษภาคม มะม่วงนอกจากจะรับประทานสดแล้ว มีการทำเป็นมะม่วงกวนจากมะม่วงทั้งดิบและสุก ทำน้ำผลไม้ก็ได้ แต่คนไทยเรายังไม่นิยมดื่มน้ำมะม่วง มะม่วงแก้วมีเนื้อเหนียว ผิวค่อนข้างหนาไม่ค่อยนิยมนำมารับประทานสด ราคาถูก นิยมทำเป็นมะม่วงคองกันมาก ทั้งมะม่วงแก้วและมะม่วงพิมเสนแดงหรืออื่นๆ ถ้ามีมาก สุกอม ชาวบ้านจะนำมาปอกเอาเนื้อมาตีปั่นแล้วกวนจนเหนียว ทำเป็นแผ่นบาง ๆ ตากแห้ง เด็กชอบรับประทานเช่นเดียวกับมะม่วงคอง ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากมะม่วงดังกล่าวมีการทำกันเป็นแบบอุตสาหกรรมในบ้านเท่านั้น

มะม่วงนอกจากใช้บริโภคสด และทำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแล้วยังอาจนำมาทำผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ให้แปลกออกไปได้อีก เช่นทำเป็นมะม่วงแผ่นชนิดกรอบ (mango flake) ใช้เป็นของรับประทานเล่น หรือรับประทานกับเครื่องดื่มและไอศกรีมก็ใช้ได้ วิทยาลัยศาสตร์ได้ทำการทดลองทำผลิตภัณฑ์ขึ้นเพื่อใช้ผลิตผลทางเกษตรหากมีมากพอ และหากผลิตภัณฑ์นี้เป็นที่นิยมอาจทำให้เกิดอุตสาหกรรมได้ ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้อาจทำจากมะม่วงสุกชนิดใด ๆ ก็ได้ แต่เนื่องจากมะม่วงพิมเสนและมะม่วงแก้วมีราคาถูกกว่ามะม่วงชนิดอื่น ๆ จึงได้ทดลองทำมะม่วงทั้ง 2 ชนิดนี้

ได้ทำการทดลองโดยนำมะม่วงสุก ตีปั่น 100 ส่วน ผสมแป้งสาลี 5 ส่วน น้ำตาล 5 ส่วน คัลเซียมคาร์บอเนต 0.1 ส่วน

โดยน้ำหนัก ทำให้ร้อนถึง 70–80 องศาเซลเซียส แล้วเอาเข้าเครื่อง  
drum dryer

ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีสมบัติบางประการดังต่อไปนี้คือ

รายการ	ผลิตภัณฑ์จากมะม่วงพิมเสน	ผลิตภัณฑ์จากมะม่วงแก้ว
Brix	32.60	31.40
Total invert sugar, %	54.81	48.66
Reducing sugar, %	15.63	11.86
สี	ดีมาก	ดีพอใช้
ลักษณะ	พอใช้	ดี
ความชอบ (จากการชิม)	ดีมาก	ดี
กลิ่น รส	ดี	พอใช้