

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4931 วันอังคารที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2558 หน้า 10

แปรรูป 'มะม่วงเบากระป๋อง'

เพิ่มค่า 'ไม้พล' สู่อิงพาณิชย์



พงษ์เทพ เกิดนคร



การแปรรูปมะม่วงเบา



ผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม

“มะม่วงเบา” ผลไม้พันธุ์พื้นบ้านเฉพาะถิ่นที่เติบโตได้ดีเฉพาะในพื้นที่ภาคใต้และที่สำคัญเป็นพันธุ์ที่ติดผลง่ายให้ผลดกรสชาติที่เปรี้ยวจัดจ้านนี้เอง ทำให้มะม่วงเบาถูกนำไปประกอบอาหารคาวหวานหลากหลายเมนูที่เป็นที่รู้จัก ไม่ว่าจะเป็น นำพริกมะม่วงเบา, แกงส้มมะม่วงเบา และมะม่วงเบาแช่อิ่ม เป็นต้น ด้วยจุดเด่นที่รสชาติเปรี้ยวจัดจี๊ดถึงใจ จึงนิยมนำผลสดมาใช้ประโยชน์มากกว่าผลสุกที่มองว่าเนื้อและแฉกใช้ประโยชน์ได้น้อย

กระทั่งล่าสุดมีผลิตภัณฑ์ใหม่ถอดด้ามออกมาทดลองตลาดและสร้างปรากฏการณ์ใหม่ที่พลิกโฉมมะม่วงเบาให้สามารถโกอินเตอร์ได้สำเร็จ อาทิ “น้ำมะม่วงเบาพร้อมดื่มบรรจุกระป๋อง” รวมถึง “น้ำมะม่วงเบาผงพร้อมดื่ม” และ “แยมมะม่วงเบา” ทั้งหมดเป็นผลงานจากคณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย จ.สงขลา ที่คิดค้นการแปรรูปมะม่วงเบาให้เป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์โดยอาศัยองค์ความรู้จากงานวิจัยมาประยุกต์

ศส.พงษ์เทพ เกิดนคร อาจารย์คณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย จ.สงขลา หัวหน้าทีมวิจัย กล่าวว่า “มะม่วงเบา” เป็นพืชเฉพาะถิ่นที่ให้ผลดกและให้ผลผลิตมากกว่า 1 ครั้งต่อปี เป็นพืชที่มีความอดทนสูง ดูแลง่าย หรือแทบจะไม่ต้องดูแลเลย ในอดีตมะม่วงเบาไม่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ กระทั่งระยะหลังที่มีการนำมาแปรรูปเป็นมะม่วงเบาแช่อิ่มจนโด่งดังสร้างชื่อเสียงให้คนในพื้นที่ที่ปลูกได้ แต่ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ที่ผลิต

ออกมาก็มักจะคล้ายๆ กัน กลายเป็นการแข่งขันเอง ด้วยเหตุนี้จึงนำมาสู่แนวความคิดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงเบาให้มีความหลากหลายเพื่อหวังเจาะตลาดใหม่และที่สำคัญจะเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์สูงสุดโดยการนำมาสู่กระบวนการศึกษาวิจัย จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ออกมามากน้อย 5 ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นและกำลังได้รับความนิยมอย่างมาก

ไม่ว่าจะเป็นมะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง, แยมมะม่วงเบา, น้ำมะม่วงเบาพร้อมดื่มบรรจุกระป๋อง, น้ำมะม่วงเบาผงพร้อมดื่ม, น้ำมะม่วงเบาพาสเจอร์ไรซ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์อย่างหลังสุดนี้สามารถนำมาใช้ทดแทนน้ำมะนาวใส่น้ำยาต่างๆ และประกอบอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยวได้เป็นอย่างดี

ศส.พงษ์เทพ เผยต่อว่า สำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่เราริวิจัยและแปรรูปออกมานั้นจะใช้ผลมะม่วงเบาแตกต่างกันไป เช่น มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง จะนำผลอ่อนที่ผ่านการแช่อิ่มมาผลิต ส่วนแยมมะม่วงเบา ก็จะนำผลสุกอมมาปรุงกับส่วนผสมต่างๆ ผ่านกระบวนการต้มเคี่ยวจนหนืดเหนียว, น้ำมะม่วงเบาผงพร้อมดื่ม ก็เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ได้จากการเพิ่มมูลค่าจากผลมะม่วงเบาสุก มาทำให้เป็นผงแล้วนำมาชงดื่ม ส่วนน้ำมะม่วงเบาพร้อมดื่มบรรจุกระป๋อง ก็นำผลสุกอมมาปอกเปลือก คั้นเอาน้ำ ปรุงแต่งคุณภาพ ขณะที่น้ำมะม่วงพาสเจอร์ไรซ์ สำหรับใช้

ทดแทนน้ำมะนาวนั้น จะผลิตมาจากผลมะม่วงเบาอ่อนมากๆ เป็นต้น

หัวหน้าทีมวิจัยย้ำด้วยว่า ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงเบาผลงานของมหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยนั้นได้นำมาจัดแสดงในงานมหกรรมงานวิจัยส่วนภูมิภาค 2558 จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติและเครือข่ายหน่วยงานวิจัยภาคใต้ ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ มหาวิทาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.หาดใหญ่) เมื่อปลายเดือนมีนาคมที่ผ่านมา ปรากฏว่าได้รับความสนใจอย่างมาก เนื่องจากเป็นส่วนหนึ่งของการต่อยอดงานวิจัยที่เน้นการนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ โดยอาศัยการนำองค์ความรู้ผลจากงานวิจัยมาพัฒนาชิ้นงานจริง เข้าคอนเซ็ปต์ “การนำงานวิจัย จากหิ้ง สู่ห้าง” เพื่อให้ประชาชนในทุกภาคส่วนได้เห็นประโยชน์และนำไปใช้ ทั้งในมิติของเศรษฐกิจ และสังคม

สนใจผลิตภัณฑ์เพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์สามารถติดต่อได้ที่คลินิกเทคโนโลยี และหน่วยบริการทางวิชาการแก่สังคม มหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย อ.เมือง จ.สงขลา โทร. 0-7431-7199 ในวันและเวลาราชการ

● กุชิสส์ พิรุณละออง ●