



ภูมิปัญญา  
ทั่วไทย

# ไวน์มะพร้าว



มะพร้าวเป็นพืชที่เบาๆ ทานๆ รุ้จักกันดี ในน้ำมะพร้าวอุดมไปด้วย

โพแทสเซียมใช้เป็นเครื่องดื่มเกลือแร่ได้ ส่วนเนื้อในผลกดนำไปซูดคั้นเป็นน้ำกะทิ กะลาก็นำไปประดิษฐ์สิ่งต่างๆ เช่น กะบาย โคมไฟ มะพร้าวยังจัดเป็นไม้มงคลชนิดหนึ่ง ตามตำราพรหมชาติฉบับหลวง ได้กำหนดให้ปลูกมะพร้าวไว้ทางทิศตะวันออกของบ้านเพื่อความเป็นสิริมงคล

คุณวิทย์ ศรีอรรถน จาก ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี เสกให้ผมฟังถึงวิธีการทำไวน์มะพร้าว น้ำหอมผลติดอยู่บนต้นว่า ไร่เตรียมวัสดุอุปกรณ์ได้แก่ แป้งเหล้า 1 ลูก เหล้าขาว (ขวดกัก 150 ซีซี) 1 ขวด ไชรินจ์พร้อมเข็มฉีดยา 1 อัน ถ้อน 1 อัน ตะปูยาว 5 นิ้ว 1 ตัว เทปกาว 1 ม้วน ยันไตใช้สำหรับบีบต้นมะพร้าว 1 อัน และสุดท้ายต้นมะพร้าว น้ำหอมและผลอ่อน ปัจจุบันมะพร้าว น้ำหอมต้นไม่สูงมีน่าย

วิธีทำ เริ่มจากการใช้แป้งเหล้า 1 ลูกบดให้ละเอียดแล้วเอามาผสมกับเหล้าขาวขวดกักประมาณ 150 ซีซี คนให้เข้ากัน จากนั้นใช้ตะกอนคอกตะปู เขี่ยที่ด้านบนของผลมะพร้าวอ่อน 2 รู ห่างกันประมาณ 2 เซนติเมตร และใช้ไชรินจ์เข็มฉีดยาสอดเหล้าขาวที่ผสมกับแป้งเหล้าที่เตรียมไว้ ฉีดเข้าไปที่ผลมะพร้าวอ่อนที่ติดอยู่บนต้น ผ่านทางรอยคอกตะปูโดยฉีดเข้าไปประมาณ 1.5 ซีซีต่อผล จากนั้นใช้เทปกาวปิดรูทั้งสองรู ปิดยัดทิ้งไว้ 10-15 วัน

จากนั้นตัดผลมะพร้าวอ่อนออกมา ใช้มีดเฉือนที่ส่วนหัวของผลแล้วใส่หยอดอุดกั้นได้ ของเหลวที่อยู่ภายในก็คือไวน์มะพร้าว น้ำหอมที่รสชาติอร่อย... อ้อ... ยี่เยมจิงๆ ซึ่งหัวขาวขวดกักขนาด 150 ซีซีที่ผสมแป้งเหล้า 1 ลูก สามารถผลิตไวน์มะพร้าว น้ำหอมได้ 100 ผล ต่อไปมันต้องทิ้งไว้นอกที่ใหม่ที่ไม่เปลืองเงินต้น วิทยาศาสตร์ หอพระประชดดี อ่างๆ

จาร์ส เชินนิล  
Ch.cheranit@gmail.com

## เกษตรนิเวศ

ฉบับที่ 22,319 วันอาทิตย์ที่ 21 ตุลาคม 2553 11

### การจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารได้รับการพัฒนา และเติบโตมากขึ้นไปทั่วโลก ทำให้มีการกระจายผลิตภัณฑ์อาหารไปยังผู้บริโภคจำนวนมาก เนื่องจากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทใหม่เกิดขึ้นเสมอ และหากอาหารนั้นใช้กระบวนการผลิตที่ไม่เหมาะสม จึงมีโอกาสที่ผู้บริโภคแม้จะจ่ายเงินในอาหารหรือเงินไปจากการบริโภคอาหารมากขึ้น ที่จมองถึงกำไรมาส่งผลให้จำเป็นต้องมีการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่มีประสิทธิภาพ เพื่อลดความเสี่ยงในด้านความปลอดภัยของอาหารที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารนั้นการป้องกันไม่ให้เกิดความเสี่ยงเป็นหลักการ ซึ่งอาศัยการผลิตอาหารที่ปลอดภัยด้วยกระบวนการผลิตที่ต้องในสภาพแวดล้อมที่สะอาดถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดกับอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายด้านกายภาพ อันตรายด้านเคมี และอันตรายด้านชีวภาพ ซึ่งการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารส่วนนี้เป็นการป้องกันอันตรายเหล่านี้ โดยระบบของการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่โรงงานผลิตอาหารทุกแห่งต้องมี คือ Good Manufacturing Practice (GMP) เป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิต เช่น การควบคุมแมลง และสัตว์น้ำโรค การบำรุงรักษาเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต การกำจัดขยะ เป็นต้น ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยที่สำคัญในอุตสาหกรรมอาหารอีกระบบหนึ่งคือ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ซึ่งเกี่ยวข้องกับกระบวนการควบคุมกระบวนการผลิต โดยเน้นจุดที่ได้รับการวิเคราะห์แล้วว่าเป็นจุดวิกฤติ หรือ Critical Control Point (CCP) ซึ่งเป็นจุดที่จำเป็นต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด เนื่องจากมีผลกระทบต่อคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารอย่างสูง เช่น การควบคุมอุณหภูมิ และเวลาในการให้ความร้อน การตรวจจับเชื้อโลหะในผลิตภัณฑ์ เป็นต้น โดย GMP เป็นพื้นฐานที่สำคัญของระบบ HACCP เนื่องจากพหุสภาวะแวดล้อมของกระบวนการผลิตไม่เหมาะสมแล้ว การควบคุมกระบวนการผลิตย่อมไม่สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ GMP และ HACCP สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท ทั้งกับกระบวนการผลิตที่เรียบง่ายและซับซ้อน การทำ GMP และ HACCP ที่ดีนอกจากช่วยลดความเสี่ยงของอันตรายที่เกิดขึ้นในอาหารแล้ว ยังช่วยยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมของประเทศ และมีผลต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารต่อไป

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย