

น้ำตาลลำไย ผลงานนักวิจัยมช. แก้ผลผลิตล้นตลาด



การศึกษาสู่เศรษฐกิจ



ได้เพียง 1-2% ของปริมาณลำไยสดทั้งหมด โครงการน้ำตาลลำไยได้นำลำไยตกเกรดที่ไม่มีราคาแปรรูปด้วยกระบวนการหลักในการผลิต คือการนำมาลดขนาดด้วยการตีปั่นจนละเอียด โดยนำลำไยทั้งลูกไม่มีการแกะเปลือก ใช้ทั้งเปลือก ทั้งลูก ทั้งเม็ด มาตีเพื่อลดขนาดก่อนนำเข้าสู่กระบวนการสกัดน้ำหวาน หลังจากสกัดเสร็จเป็นการทำให้เกิดการระเหยเพื่อให้น้ำส่วนเกินออกไปจะได้ น้ำหวานในรูปของน้ำเชื่อม แล้วจึงนำมา

ทำให้เกิดการตกผลึกของตัวน้ำตาลธรรมชาติที่อยู่ในลำไย และผลึกที่ได้นำไปทำให้แห้ง

ด้วยวิธีการอบ ได้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำตาลลำไยแบบเกล็ด

พศ.ดร.ชรินทร์ บอกด้วยว่า "น้ำตาลลำไยแบบผลึกจะคล้ายกับผลึกน้ำตาลทรายแต่มีผลึกเล็กกว่า มีสี

เหลืองนวลตามธรรมชาติ หากยังไม่ผ่านกระบวนการใดๆ จะเป็นกลั่นรสธรรมชาติของ

ลำไย ประเทศจีนนิยมซื้อลำไยจากประเทศไทยโดยเฉพาะลำไยอบแห้งซึ่งได้รับการยอมรับในสรรพคุณทางยา รวมถึงประเทศญี่ปุ่นและเกาหลี ที่มีตำรับยาซึ่งต้องใช้ลำไยเช่นเดียวกัน"

ทั้งนี้ ปัจจุบันตลาดอุตสาหกรรมอาหารมีการใช้สารให้ความหวานอยู่แล้ว ซึ่งแต่ละปีประเทศไทยนำเข้าสารให้ความหวานเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มกับอุตสาหกรรมอาหารปีละประมาณ 50,000 กว่าล้านบาท หากมีน้ำตาลลำไยจะสามารถทดแทนการนำเข้าส่วนหนึ่งได้

นับว่าเป็นผลงานวิจัยที่จะช่วยแก้ปัญหาลำไยล้นตลาดได้อีกทางเลือกหนึ่ง

ทีมีวิจัยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (มช.) ประสบผลสำเร็จในการนำลำไยตกเกรดทุกพันธุ์ ทุกขนาด ผลิตน้ำตาลลำไย ได้ผลิตภัณฑ์ความหวานเพื่อคนรักสุขภาพในรูปแบบผลึกและน้ำเชื่อม

พศ.ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์ เจ้าของผลงานน้ำตาลลำไย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. กล่าวว่า ได้ร่วมมือกับ พศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. ทำวิจัยในโครงการเทคโนโลยีการผลิตน้ำตาลลำไย (Longan Sugar Production) โดยจุดเริ่มต้นของน้ำตาลลำไยเกิดขึ้นในช่วงวิกฤตของลำไยประมาณ 9 ปีที่ผ่านมา ช่วงนั้นประสบปัญหาลำไยให้ผลผลิตค่อนข้างมากจึงส่งผลให้เกิดปัญหาล้นตลาดโดยเฉพาะในช่วงกลางฤดูกลาง ทางออกที่เกษตรกรทำได้ในการแปรรูปลำไยมีอยู่เพียง 2 ทาง คือ การอบแห้ง และนำส่งโรงงานเพื่อบรรจุเป็นลำไยกระป๋อง โดยการทำลำไยกระป๋องสามารถรับปริมาณ