

# 'ผงแซบ' เครื่องปรุงรสส้มตำ

## เพิ่มมูลค่าอาหารพื้นบ้านโกอินเตอร์



ผงแซบผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน



น้อง ๆ ที่ร่วมผลิตโซว์ผลงาน



**"ผลิตภัณฑ์ผงแซบ"** เครื่องปรุงรสส้มตำกึ่งสำเร็จรูป เป็นผลงานที่เกิดจากการวิจัยตามโครงการงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของ **นางฉัตร เมณฑทานุวงศ์** อาจารย์ประจำวิชาวิทยาศาสตร์ และนักศึกษาชมรมนักประดิษฐ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น ที่ช่วยกันคิดค้นและทดลองเครื่องปรุงรสส้มตำกึ่งสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่จุดประกายความคิดสร้างสรรค์ สามารถต่อยอดเพิ่มมูลค่าให้แก่ส้มตำอาหารพื้นบ้านของไทยไปสู่ตลาดสากลได้

ผลงานการวิจัยเครื่องปรุงรสส้มตำกึ่งสำเร็จรูป เริ่มต้นจากแนวคิด ที่ต้องการ **ความสะดวก พกพาง่าย รวดเร็ว** เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นบ้านอย่างส้มตำ ให้เป็นที่รู้จักกัน **ในวงกว้าง** อีกทั้งเหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ ที่ไม่ต้องเสียเวลาเตรียมซื้อหาเครื่องปรุงที่เป็นของสด เช่น พริก กระเทียม และมะเขือเทศ เป็นต้น อันเป็นการต่อยอดไปสู่เส้นทางการค้าในตลาดต่างประเทศ

โดยในปีแรก อาจารย์ฉัตรเริ่มการทดลองทำเป็น **"น้ำส้มตำพร้อมปรุง"** ด้วยการนำส่วนผสมเครื่องส้มตำไทยและส้มตำ

ปลาร้า มีน้ำปลา น้ำตาล มะนาว พริก กระเทียม มะเขือเทศ และปลาร้า ล้างให้สะอาดแล้วมาผสมให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบเสร็จแล้วนำส่วนผสมที่ได้ไปพาสเจอร์ไรซ์ เพื่อให้เก็บรักษาได้นานขึ้น แต่ยังไม่พบว่ามีปัญหาเรื่องการขนส่ง เพราะเป็นน้ำปรุงรสที่ยังต้องระมัดระวังในการบรรจุภัณฑ์และการขนส่ง

**"เราทำในรูปแบบงานวิจัย ควบคู่ไปกับการเรียนรู้ให้แก่นักศึกษาในมหาวิทยาลัย จึงมีข้อมูลบันทึกปริมาณส่วนผสมที่ใช้ ขั้นตอนการผลิตที่ได้มาตรฐาน จึงทำให้รสชาติคงที่ ที่ผ่านมาน้ำปรุงรสได้รับเสียงตอบรับจากกลุ่มคนทำงานที่ไม่มีเวลาเตรียมซื้อหาของสด แต่แบบนี้ก็ยังมีปัญหาเรื่องการบรรจุภัณฑ์และการขนส่ง ประกอบกับกระแสการเปิดประตูอาเซียน ที่คาดว่า จะต้องมีการค้าติดต่อค้าขายกัน จึงนำน้ำปรุงรสส้มตำทั้งส้มตำไทยและส้มตำปลาร้ามา**

สุดยอดทดลองผลิตในรูปแบบผงและก้อน สำเร็จรูป” อาจารย์ณภัทร แจง

พร้อมกันนี้ อาจารย์ณภัทร ยังบอกถึงเครื่องปรุงทั้งหมดของส้มตำคือ พริก คัดสรรพริกชี้ฟ้าสีแดงสด เมื่อทำเป็นผง จะให้ปริมาณเนื้อและสีที่นำรับประทาน กระเทียม มะเขือเทศ น้ำปลา น้ำมะนาว และมะขามเปียก หากเป็นส้มตำอีสาน จะเพิ่มปลาร้าลงไป ส้มตำไทยจะเพิ่มกุ้ง น้ำตาลปีบ และถั่วลิสง ส่วนอุปกรณ์ มีทั้งเครื่องปั่น เครื่องอบลมร้อน เครื่องชั่ง เครื่องมีวัด

สนใจจากกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าที่ต่างประเทศสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก กระทั่งได้ถูกนำมาเข้าโครงการ “หนึ่งวิทยาลัย หนึ่งผลิตภัณฑ์” และได้

รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 2 ของประเทศ ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2555 ที่กรุงเทพมหานคร ส่วนผู้ที่สนใจในผลิตภัณฑ์สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น ในวันเวลาราชการ

● กวินทรา ใจชื่อ ●



นำไปอบลมร้อน

ความชื้น และอุปกรณ์อัดก้อน

ขั้นตอนการผลิตเริ่มจาก การนำเครื่องปรุงทั้งหมดมาปั่นให้ละเอียด จากนั้นใส่เครื่องปรุงตามสูตรที่คำนวณไว้ นำทั้งหมดผสมให้เข้ากัน แล้วจึงนำส่วนผสมที่ได้เข้าเตาอบลมร้อนจนแห้ง จึงนำมาบรรจุในบรรจุภัณฑ์

ในส่วนการทำแห้งนั้น อาจารย์ณภัทร บอกว่า เราเพิ่มตัวจับสารโดยทดลองใช้ กุ้งแห้ง ปลากรอบ และแป้งข้าวโพด จนได้สูตรสำเร็จ พบว่าใช้ปลากรอบได้ผลดีที่สุด ส่วนขั้นตอนที่ยากและใช้เวลานานที่สุดคือการนำไปอบนานกว่า 6 ชั่วโมง ความร้อน

80 องศาเซลเซียส ในส่วนนี้หากจะทำเป็นก้อนต้องมีค่าความชื้นไม่ต่ำกว่า

ร้อยละ 13 แล้วนำผงแชบที่ได้อัดก้อน แล้วจึงนำไปใส่บรรจุภัณฑ์ ส่วนของรสชาติ นั้น มีรสชาติที่ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติสามารถรับประทานได้

“ที่สำคัญผลิตภัณฑ์ที่เราคิดค้นขึ้นนี้ ไม่ใส่สารกันบูด และผงชูรสแม้แต่น้อย เพราะเมื่อผลิตและนำส่งไปขายในต่างประเทศ จะต้องคิดค้นสูตรที่สามารถเก็บไว้ได้นาน

และคำนึงถึงกลุ่มคนที่มีอาการแพ้ด้วยเป็นสิ่งสำคัญ” อาจารย์ณภัทร แจง

พร้อมระบุถึงวิธีการนำไปใช้ว่า ง่ายนิดเดียว เพียงนำผงหรือก้อนเครื่องปรุงไปละลายกับน้ำสะอาด แล้วนำไปคลุกเคล้ากับมะละกอที่เตรียมไว้ สามารถเพิ่มเติมรสได้ตามชอบใจ มี 2 รสให้เลือก คือ รสส้มตำไทยและรสส้มตำปลาร้า ราคาขาย

อยู่ที่ซองละ 25 บาท สามารถรับประทานได้ 3 ครั้ง ชนิดก้อน 1 ก้อนมี 2 ก้อน ทั้งสองชนิดอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม สามารถพกพาติดตัวหรือจัดส่งได้สะดวกขึ้น

ปัจจุบันเครื่องปรุงรสส้มตำสำเร็จรูปได้รับความนิยม