

เดลินิวส์

ฉบับที่ 14,822 วันเสาร์ที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2533

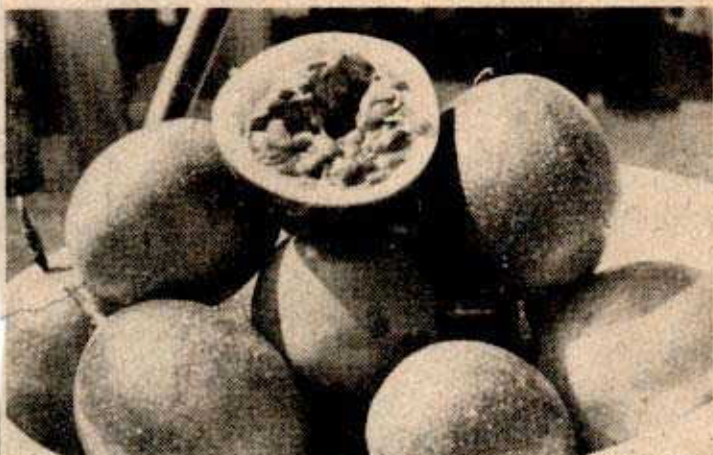
ราคา 5.00 บาท

DAILYNEWS

หมักเปลือกแอปเปิ้ลชั้นฟรุทเลียงโคนม

ปราโมช ศีตะโกเศศ

แพคชั่นฟรุท เป็นไม้เลื้อยที่สามารถให้ผลผลิตได้นาน 4-6 ปี มีผลเป็นรูปไข่หรือกลม มีน้ำหนักประมาณ 115 กรัม ปัจจุบันที่ปลูกในประเทศไทยประกอบด้วยพันธุ์ผลสีม่วงสีเหลือง และถูกผสมจากพันธุ์ทั้งสองนี้ ซึ่งแหล่งผลิตส่วนใหญ่จะอยู่ในภาคเหนือผลผลิตต่อไร่จะส่งเข้าโรงงานเพื่อสกัดน้ำออกมาส่งขายยังต่างประเทศเป็นหลัก จากขบวนการสกัดน้ำแพคชั่นฟรุท นี้จะมีของเหลือคือส่วนเปลือก ซึ่งเป็น 50% ของน้ำหนักผล คิดเป็นปริมาณมหาศาลในแต่ละฤดูกาล เมื่อพิจารณาถึงคุณค่าทางอาหารของเปลือกแพคชั่นฟรุทพบว่า มีค่าคาร์โบไฮเดรตสูง



ประมาณ 60% และกรดไฟตอริในประมาณไม่ถึง 30% จึงเป็นที่มาสนใจนำมาใช้เป็นประโยชน์ด้านอาหารแทนแกลโคโมโนไดโนช่วงฤดูแล้ง แต่ฤดูกาลผลิตของแพคชั่นฟรุทมีเวลาดำเนินช่วงสั้น และผลผลิตในฤดูกาลมีปริมาณมาก ดังนั้น จึงควรมีการศึกษาแนวทางการใช้ประโยชน์ โดยการเก็บรักษาไว้เป็นเวลานาน เพื่อนำมาใช้ในฤดูแล้งที่ขาดแคลนอาหารแทนต่อไป

การทดลองใช้เปลือกแพคชั่นฟรุทเป็นอาหารหอยทำโดยหมักเปลือกแพคชั่นฟรุทจากโรงงานในถุงพลาสติกที่ปิดสนิท เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางเคมี และลักษณะทางกายภาพของของหมัก ทำการศึกษานาน 20 สัปดาห์ เปลือกแพคชั่นฟรุทนี้จะไม่มีการเติมสารอื่นอีกเลย เพราะสภาพความเป็นกรดน่าจะเพียงพอต่อการควบคุมสภาพการหมักได้ดี นอกจากการหมักในถุงพลาสติกแล้วได้ทำการหมักในถังปูนและถังโลหะ ซึ่งสามารถบรรจุเปลือกแพคชั่นฟรุทได้ในปริมาณ 120-150 กิโลกรัมต่อถังหมัก

ผลการทดลองพบว่า เปลือกแพคชั่นฟรุทมีค่า PH เป็น 4.5 เมื่อนำมาจากโรงงาน และค่าความเป็นกรดจะเพิ่มมากขึ้นในระหว่างการหมักจนกระทั่งในวันที่ 4 จะมีค่า PH ลดลงเป็น 4.2 และจะมีค่าอยู่ในระดับ 3.6-4.0 ไปจนถึงสิ้นสุดการศึกษา ทางด้านลักษณะทางกายภาพพบว่าก่อนหมักเปลือกแพคชั่นฟรุทมีเปลือกสีเหลือง มีน้ำพอสมควรและกรอบ เมื่อ

หมักเนื้อจะนิ่มกว่าก่อนหมัก และสีเหลืองเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เมื่อหมักได้ 6 สัปดาห์ ส่วนคุณค่าทางอาหารพบว่า ก่อนการหมักและหลังการหมักมีโภชนาใกล้เคียงกัน ส่วนการหมักในถังปูนและถังโลหะ พบว่าการเปลี่ยนแปลงใกล้เคียงกับการหมักในถุงพลาสติก แต่เนื้อจะนิ่มกว่าและตอน

ล่างของถังหมักจะมีน้ำอยู่มากกว่า นอกจากนี้แล้วยังมีการเสียหายจากการเกิดเชื้อราหรือเปลือกแพคชั่นฟรุทแห้ง ประมาณ 10% ซึ่งอาจเป็นเพราะการหมักในถังขนาดใหญ่ ไม่สามารถควบคุมสภาพการหมักได้ดีเท่าการหมักในถุงพลาสติกขนาดเล็ก หลังจากการทดลองครั้งนี้สามารถใช้เป็นแนวทางในการใช้แพคชั่นฟรุทหมักเพื่อเก็บรักษาไว้เป็นอาหารหอยแทนแกลโคในช่วงฤดูแล้ง โดยการหมักต้องพยายามอัดเปลือกให้แน่นในภาชนะที่ป้องกันไม่ให้อากาศเข้าออกได้ และหมักภายใต้ร่มเงาจะสามารถคงคุณค่าทางอาหารของเปลือกแพคชั่นฟรุทได้เป็นอย่างดี เกษตรกรที่อยู่ในบริเวณไม่ไกลจากโรงงานผลิตน้ำแพคชั่นฟรุทจะสามารถรวบรวมเปลือกจำนวนมากมาหมักเก็บรักษาไว้ให้เลี้ยงโคในช่วงฤดูแล้งได้