

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9814 วันพฤหัสบดีที่ 6 สิงหาคม พ.ศ. 2558 หน้า 9

# เรื่องไม่เป็น 'สับปะรด'



## idea

● บุษกร กุศล

**น้ำ** ฝรั่งสับปะรด น้ำส้มสายชูและสับปะรดแช่อิ่มมอบแห่ง ผลงานความสำเร็จของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) จากการนำข้อมูลความรู้ด้านการแปรรูปเข้าไปช่วยเหลือเกษตรกร ในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร สร้างทางออกให้กับปัญหาผลผลิตล้นตลาดรวมทั้งการเสื่อมคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวเร็ว ทำให้ราคาจำหน่ายตกต่ำ

สับปะรด เป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีพื้นที่ปลูกจำนวนมาก เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะประสบปัญหาผลผลิตล้นตลาด กระทั่งต่อรายได้ของเกษตรกร ทั้งที่สับปะรดเป็นพืชที่มีคุณค่าทางอาหารที่ดีเหมาะกับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย จึงไม่ควรปล่อยให้สูญเสียไปโดยเปล่าประโยชน์ ดังนั้น ฝ่ายเทคโนโลยีทางการเกษตร วว. จึงได้ทำการวิจัยและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งเพื่อสุขภาพ

### • แปรรูปสร้างมูลค่าสับปะรด

สมัยก่อนนิยมทำสับปะรดกวน ส่วนผลิตภัณฑ์ที่เหลือนำไปเป็นปุ๋ยหมัก และส่วนผสมในอาหารสัตว์ ซึ่งไม่ได้สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบเท่าที่ควร นักวิจัยจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ฝ่ายเทคโนโลยีทางการเกษตร จึงได้ลงพื้นที่ อ.ท่าอุเทน จ.นครพนม แหล่งปลูกสับปะรดหวาน และบ้านเสด็จ แหล่งปลูกสับปะรดใน จ.ลำปาง พบว่ามีปัญหาเหมือนกันคือ สับปะรดตกเกรด ขนาดไม่ได้มาตรฐานหรือผลมีตำหนิ ไม่เป็นที่ต้องการของตลาดที่จะนำไปบริโภคหรือแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรม

จิตตา สารทิพย์ นักวิจัยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ พร้อมคณะ จึงถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและเพิ่มมูลค่าผลผลิตของสับปะรดเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับเกษตรกร โดยศึกษาศักยภาพของผลผลิต องค์ประกอบ และคุณภาพของสับปะรด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตอบความต้องการผู้บริโภคได้มากที่สุด เช่น น้ำฝรั่งสับปะรดแบบเบี่ยงและแห้ง ให้กับเกษตรกร อ.ท่าอุเทน จ.นครพนม และน้ำฝรั่งอบแห้ง สับปะรดแช่อิ่มอบแห้ง น้ำส้มสายชูให้กับเกษตรกรบ้านเสด็จ จ.ลำปาง ภายใต้แบรนด์ ส.เสด็จ

“ยกตัวอย่างน้ำฝรั่ง เราใช้ทั้งส่วนของแกนและเนื้อโดยคั้นน้ำออกแล้วนำไปอบแห้ง 15-16 ชั่วโมง จากนั้นก็นำไปปั่นผสมกับเครื่องน้ำฝรั่งและ ผัก ก็จะได้รสชาติที่โดดเด่นขึ้นมา เราชูจุดขายเป็นน้ำฝรั่งเพื่อสุขภาพ เพราะ สับปะรดเป็นผลไม้ที่มีใยอาหารสูงช่วยในการขับถ่าย ขณะเดียวกันก็พัฒนา รสชาติที่ได้มาตรฐาน สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้หลากหลาย โดยจะกระจายสินค้าไปตามร้านของสมาชิกสหกรณ์ในจังหวัดและ สหกรณ์ทั่วประเทศ ก่อนที่ขยายไปสู่ช่องทางค้าปลีกและตลาดเพื่อนบ้าน ซึ่งมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่คล้ายคลึงกัน”

### • ยกกระดับคุณภาพสินค้า

จิตทิพย์ กิติศรีวรรณธุ์ กลุ่มผู้ปลูกและแปรรูปสับปะรด ท่าอุเทน กล่าวไว้ จุดเริ่มต้นของการแปรรูปสับปะรดเพื่อแก้ปัญหาผลผลิตตกต่ำนั้น ที่ผ่านมาส่วนใหญ่แปรรูปด้วยการกวนแต่หลังจากได้เข้าร่วมสัมมนากับทีม นักวิจัยจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ ซึ่งให้คำแนะนำว่า น่าจะแปรรูปเป็นน้ำฝรั่ง เพื่อสร้างจุดขายใหม่ภายใต้โจทย์ที่ว่า ต้องใช้ทุกส่วนของลูกสับปะรด

ล่าสุดได้นำผลผลิตจากน้ำฝรั่งสับปะรดไปเสนอในพื้นที่เศรษฐกิจพิเศษ จ.นครพนม พบว่าได้รับการตอบรับที่ดี เนื่องจากเป็นน้ำฝรั่งที่มี ส่วนผสม วัตถุดิบและรสชาติที่แตกต่างจากน้ำฝรั่งเผาทั่วไป รวมทั้งมี คุณสมบัติพิเศษจากกากใย ส่งผลให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มจากเดิมเน้นขาย ผลสด แต่ในปีนี้วัตถุดิบหลักคือ สับปะรดให้ผลผลิตต่ำและขาดตลาด ซึ่งเป็นผลกระทบต่อเนื่องมาจากภัยแล้ง

ปัจจุบัน ต.โนนตาล อ.ท่าอุเทน มีพื้นที่ปลูกสับปะรดลดเหลือ 3,000 ไร่ จากเดิม 5,000 ไร่ เนื่องจากเกษตรกรเปลี่ยนไปปลูกยางพารา เพราะคาดหวังผลตอบแทนที่สูงขึ้น แต่จากแปรรูปที่ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มน่าจะทำให้เกษตรกรกลับมาปลูก สับปะรดเพิ่มขึ้น แทนที่จะรอผลผลิตจากยางพารา ซึ่งต้องใช้เวลา 7-8 ปีกว่าจะกรีดยางนำมาขายได้ แถมยังรอลุ้นว่า ช่วงนั้นราคายางขึ้นหรือลง

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียังเป็นทางเลือกสำหรับเกษตรกร ที่ต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และในอนาคตมีแผนที่จะแปรรูปสับปะรดให้เป็น สบู่ เมนูเค็มกับกมันต์ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอีสานในการถนอมอาหารด้วยวิธีการดองเค็ม โดยใช้ส่วนผสมหลักคือเนื้อปลาและ สับปะรดคล้ายการหลนปลาร้า