

# ด.ม.ช.ด.ล.ก

ปีที่ 14 ฉบับที่ 5051 วันพุธที่ 19 สิงหาคม พ.ศ. 2558 หน้า 10

**ไม้ผลแปรรูป** แบรินด์ “บุตง” ผลงานของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านพุทฺธ ต.ลำทะขัย อ.เมือง จ.ยะลา คือหนึ่งในชุมชนพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ที่ไม่ยอมหยุดนิ่ง แม้วีถีชีวิตจะได้รับผลกระทบจากความไม่สงบที่ร่ายล้อมในแต่ละวัน ทว่า ได้รังสรรค์สินค้าคุณภาพ ติดทำเนียบโอท็อป 5 ดาวของจังหวัดได้สำเร็จ โดยเฉพาะ “ทุเรียนกวน” ความอร่อยที่สร้างชื่อ สร้างเงิน สร้างงานให้สมาชิกไม่น้อย

“สมหมาย พรหมมณี” ผู้ประสานงานกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านพุทฺธ บอกว่า แต่ละปีมีทุเรียนออกสู่ตลาดจำนวนมาก ทำให้ต้องหาวิธีแปรรูปผลผลิต ซึ่งการแปรรูปโดยวิธี “กวน” คือข้อสรุปที่ดีที่สุด โดยกลุ่มแรกเริ่มมีสมาชิก 10 คน ปัจจุบันมี 20 คน แต่ละคนจะปลูกทุเรียนไว้ที่สวนตัวเอง โดยเฉพาะพันธุ์พื้นเมือง หรือทุเรียนป่า เมื่อผลผลิตมากทำให้ราคาไม่ดี จึงเป็นจุดเริ่มต้นนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าให้แก่พันธุ์ท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง

สมหมาย บอกว่า ทุกๆ ครั้งที่มีต้นทุเรียนจะแบ่งการทำงาน ซึ่งกลุ่มแรกไปคัดเลือกทุเรียนพื้นเมืองวัดตุติบหลักก่อน จากนั้นให้กลุ่มที่สองทำความสะอาดตามขั้นตอนต่างๆ ทว่า ด้วยทุเรียนพื้นเมืองจะมีต้นสูงใหญ่ ทำให้เป็นอุปสรรคในการปีนขึ้นไปตัด เหตุนี้จึงต้องรอให้ผลสุกอมและร่วงหล่นลงมาเองตามธรรมชาติ ทำให้ผลทุเรียนแตกเมื่อดกลงพื้นดิน จึงต้องเก็บเศษใบไม้ เศษหญ้า ดิน เม็ดกรวด ที่ติดอยู่ออกให้หมดในขั้นตอนการทำความสะอาดก่อนเข้าสู่การแกะเอาเฉพาะเนื้อมากวนต่อไป



กิโลกรัมต่อน้ำตาล 1 กิโลกรัม) ราคา 300 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งในช่วงฤดูกาลที่ทุเรียนให้ผลผลิตนั้น สามารถผลิตทุเรียนกวนได้ 200-300 กิโลกรัมต่อวัน ทว่า ในปีนี้ผลผลิตทุเรียนน้อยมาก ทำให้กลุ่มผลิตได้แค่วันละ 30-40 กิโลกรัมเท่านั้น” อีกทั้งกลุ่มยังมีสินค้าอร่อยตัวอื่น แบรินด์ “บุตง” ด้วย เช่น ทอฟฟี่ทุเรียน

## ผลไม้แปรรูปธดาว ‘บุตง’ ของฝากอร่อยเมืองยะลา



ทุเรียนกวนแบรินด์ “บุตง” ทุกชั้นตอนผลิตจะใช้เวลากวน 3-4 ชั่วโมง โดยใช้เนื้อทุเรียน 100 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีส่วนผสมอื่น และผลิตทุเรียนกวน 2 สูตร คือ สูตรไม่มีน้ำตาลและมีน้ำตาล ซึ่งทั้งสองสูตรไม่ใส่สารกันบูด แต่เก็บในตู้เย็นได้นาน 2 เดือน และเมื่อรับประทานก็ใส่น้ำใคร่เวฟอุ่นพอให้เนื้อนุ่มก็อร่อยเหมือนเดิม แต่ถ้าจะให้อร่อยได้รสชาติถึงใจแนะนำลูกค้ารับประทานให้หมดภายใน 7 วัน

“สูตรไม่มีน้ำตาลราคาจำหน่าย 320 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนแบบใส่น้ำตาล (เนื้อทุเรียน 10

สัมแขกกวน สัมแขกเชื่อม ฯลฯ ซึ่งกำลังได้รับความนิยมเช่นกัน โดยมีตลาดจำหน่ายหลักๆ งานแสดงสินค้าโอท็อปในพื้นที่ต่างๆ ที่หน่วยงานรัฐและเอกชนจัดขึ้น เช่น ที่เมืองทอง กรุงเทพฯ ภูเก็ต เชียงใหม่ ฯลฯ

อย่างไรก็ตาม การตั้งชื่อ “บุตง” เป็นแบรินด์สินค้า สมหมายบอกว่า เนื่องจากพื้นที่ที่ชุมชนอาศัยอยู่ในอดีตมีสวนเก่าแก่ และเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวที่คนในพื้นที่เรียกว่า “สวนบุตง” ต่อมาเพี้ยน กลายเป็น “บุตง” ซึ่งแปลว่า โชคดี ผู้มีบุญ จึงเป็นที่มาของผลิตภัณฑ์ “บุตง” ปัจจุบันสำหรับท่านที่อยากลิ้มลองเมนูอร่อยเหล่านี้ติดต่อไปได้ที่กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านพุทฺธ ต.ลำทะขัย โทรศัพท์ 08-9294-9976

• โตะข่าวเกษตร •