



ปีที่ 69 ฉบับที่ 21967 วันพุธที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 7



กระเทียม...ดำ

กระเทียมดำ เป็นกระเทียมสดที่ผ่านกระบวนการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นหลายวันจนเนื้อเปลี่ยนเป็นสีดำ รสชาติหวาน ไม่เผ็ด ไม่มีกลิ่นฉุนของกระเทียม

ในบ้านเรายังไม่มีคนรู้จักมากนัก แต่สำหรับต่างประเทศทั้งยุโรป อเมริกา ญี่ปุ่น จีน รู้จักกันเป็นอย่างดี และรายงานผลวิจัยตีพิมพ์ในวารสารทางการแพทย์ Medicinal and Aromatic Plant Science And Biotechnology พบกระเทียมดำมีสาร SAC (S-Allyl-L cysteine) ที่เปี่ยมไปด้วยคุณสมบัติช่วยต่อต้านโรคมะเร็ง

นอกจากนั้นยังมีสารแอนตี้ออกซิแดนซ์ และสารอาหารสำคัญที่มีประโยชน์กับสุขภาพเหนือกว่ากระเทียมสีขาวหลายเท่า มีฤทธิ์ที่จะ



ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตเชื้อแบคทีเรีย และเชื้อรา ช่วยป้องกันโรคในระบบทางเดินหายใจ ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลและน้ำตาลในเส้นเลือด แม้จะเริ่มมีผู้ผลิตกระเทียมดำออกมาให้

เห็นตามท้องตลาดบ้านเราบ้างแล้ว แต่ยังไม่เห็นไหนที่มีโน้ราหรือองค์ความรู้เทคโนโลยีของตัวเอง ส่วนใหญ่ใช้เครื่องอบซื้อจากจีนและไม่ได้ทำในลักษณะที่มีเกษตรกรเป็นลูกไร่ รับซื้อกระเทียมจากมือพี่น้องเกษตรกรโดยตรง

จากการได้ไปเดินชมงานวิสาหกิจชุมชนแฟร์ 2018 ก็สะดุดตา กับกระเทียมดำ บราแก้ว ต.หนองไผ่ อ.แก่งคร้อ จ.ชัยภูมิ เขาเปิดในรูปแบบบริษัท อารมย์ดีฟาร์ม ส่งเสริมเกษตรกรในพื้นที่ปลูกกระเทียมโทนอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอนด้วยวิถีเกษตรอินทรีย์บนพื้นที่ 30 ไร่

ครบ 4 เดือน จะรับซื้อกระเทียมในราคาสูงกว่าตลาด 2% จากนั้นนำไปเข้ากระบวนการแปรรูปควบคุมอุณหภูมิและความชื้น หรือกระบวนการเฟอร์เมนต์ 60-180 วัน (ยิ่งบ่มนานจะยิ่งเพิ่มคุณค่าทางอาหาร) โดยเครื่องบ่มที่ออกแบบมาโดยเฉพาะ ใช้เทคโนโลยีจากญี่ปุ่น

นอกจากนั้นการบ่มเพื่อให้ได้กระเทียมดำยังมีผลพลอยได้ เป็นน้ำกระเทียมดำ เมื่อนำมาผสมกับน้ำผึ้งได้น้ำผึ้งผสมน้ำกระเทียมดำ อีกหนึ่งผลิตภัณฑ์

แค่กระเทียม กก.ละ 100-200 บาท เพิ่มมูลค่าเป็นกระเทียมดำ กก.ละ 5,000 กว่าบาท สนใจสอบถามกันได้ที่ 09-0668-9252.