

ฉบับที่ 25,382 วันพฤหัสบดีที่ 11 เมษายน พ.ศ. 2562 หน้า 8

เห็นแครงแปรรูปสร้างมูลค่าสู่ชุมชน

“เห็นแครง” หรือ “เห็นตีนตุ๊กแก” ส่งเสริมให้มีการขยายการผลิตในเชิงการค้าให้ เป็นเห็ดที่สามารถขึ้นได้ทั่วทุกภาคของ มากขึ้น ประเทศไทย และงอกได้ตลอดปี โดยเฉพาะ อาจารย์สุธิภาณุจันท์ แก้วคงบุญ อาจารย์ ฤกษ์พร ไซยรัตน์ อาจารย์สุพัชรา คำแหง และ ฤกษ์พร ไซยรัตน์ อาจารย์สุพัชรา คำแหง และ ชนิต จะพบเห็นแครงมากบนต้นไม้ยางพารา อาจารย์สาวิตรี มุณีศรี คณะเทคโนโลยีการจัดการ จากต้นยางพาราที่ตัดโค่นเป็นจำนวนมาก เห็ด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี แครงมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ในเห็นแครง ราชมงกลศรีวิชัย (มทร. มีสารที่มีคุณสมบัติในการต่อต้านเชื้อไวรัส ศรีวิชัย) มีแนวคิด และยับยั้งเซลล์มะเร็ง อุดมไปด้วยสารต้าน ในการสร้างมูลค่าเพิ่ม อนุมูลอิสระสูงมาก จึงนิยมแปรรูปเป็นอาหาร ผลผลิตกันซ์ชุมชน โดย เพื่อบริโภค ในพื้นที่ภาคใต้มีการแปรรูปเห็ด นำเห็นแครงมาแปรรูป แครงเป็นอาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันมีการพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์ อาทิ การ เห็นแครงสู่ตลาดเครื่องสำอาง ดังนั้นตลาด การทำน้ำพริกนรกเห็นแครง เห็นแครงจึงมีความต้องการสูง มีการคิดวิธี แครง รวมถึงการทำน้ำพริกต่าง ๆ ที่มีเห็นแครง เดือด ใสเห็นแครงต้มนาน 3 นาที ตักขึ้นพักไว้ เพาะเห็นแครงเพื่อให้มีบริโภคตลอดปี โดยมี เป็นส่วนผสม ทั้งนี้ส่วนผสมหลักที่ใช้ในการทำ คัดเลือกพริกแล้วล้างให้กรอบโดยผสมเกลือลงแก้ว จำหน่าย 2 รูปแบบ คือ เห็นสด และเห็นแห้ง น้ำพริกประกอบด้วย เห็นแครง พริกแห้งเม็ด เพื่อไม่ให้กลิ่นฉุน ปอกหอม กระเทียม แล้วล้าง ราคาจำหน่ายเห็นสดกิโลกรัมละ 80-150 บาท เล็ก พริกแห้งเม็ดใหญ่ หอมแดงเผา กระเทียม ใสให้สะอาด บดให้ละเอียด จึงเจียวให้เหลืองกรอบ ราคาเห็นแห้งกิโลกรัมละ 400-500 บาท จึง โขลกหรือบดพริกคั่วกับเกลือป่น พอหายาบ ๆ ใส น้ำมันพืช นับเป็นเห็ดที่มีศักยภาพสูงในเชิงพาณิชย์ที่นำ น้ำมันพืช



สำหรับวิธีการที่ง่าย ๆ โดยตั้งน้ำให้ เดือด ใสเห็นแครงต้มนาน 3 นาที ตักขึ้นพักไว้ คัดเลือกพริกแล้วล้างให้กรอบโดยผสมเกลือลงแก้ว เพื่อไม่ให้กลิ่นฉุน ปอกหอม กระเทียม แล้วล้าง ให้สะอาด บดให้ละเอียด จึงเจียวให้เหลืองกรอบ โขลกหรือบดพริกคั่วกับเกลือป่น พอหายาบ ๆ ใส หอมและกระเทียมลงไปโขลกให้เข้ากัน ใสเห็น

เครื่องที่เตรียมไว้บดผสมเข้าด้วยกัน กันน้ำ
มะขามเปียกแล้วเคี่ยวให้ข้น จะช่วยในการฆ่า
เชื้อจุลินทรีย์ในมะขามเปียกที่มีอยู่ตามธรรมชาติ
ในปริมาณมาก ในการเลือกซื้อมะขามเปียก
ควรพิจารณาถึงที่มา เพราะมะขามแต่ละต้นมี
ความเปรี้ยวไม่เท่ากัน จะส่งผลให้รสชาติของ
น้ำพริกแต่ละครั้งไม่สม่ำเสมอ ดังนั้นถ้าได้
น้ำมันให้ร้อน ใส่วุ้นผสมลงผัด ปูรอสด้วยน้ำ
มะขามเปียก และน้ำตาลปี๊บ ผัดจนหอม
(ในขณะที่ผัดควรมีการเติมน้ำเนื่องจาก
ส่วนผสมของเครื่องปรุงประเภท เกลือ
และน้ำตาล จะไม่ละลายในน้ำมัน จะ
ทำให้รสชาติของน้ำพริกไม่สม่ำเสมอ)
ตักน้ำพริกเผาใส่ภาชนะบรรจุที่ฆ่าเชื้อ
แล้วปิดฝาให้สนิท ซึ่งการทำน้ำพริกเป็น
กรรมวิธีที่สามารถถนอมอาหารได้ดี

สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
ได้ที่ อาจารย์สุธิกาญจน์ แก้วคงบุญ อาจารย์
ประจำสาขาวิชาการตลาด คณะเทคโนโลยีการ
จัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช ใต้ใหญ่
โทรศัพท์ 08-9822-4140.