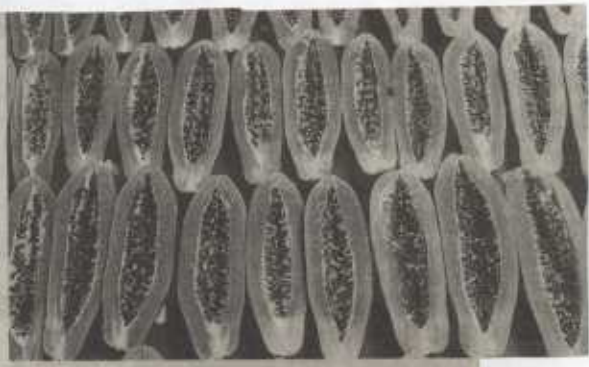


'กล้วย-มะละกอ'แปรรูป เพิ่มมูลค่าเป็น...ซอสผลไม้



สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (สถาบันอาหาร) เป็นหน่วยงานหนึ่งที่มีอาชุกครดำเนิน งานมาช้านาน โดยจากเดิมเป็นหน่วยงานวิจัยและ ทดลองขององค์การอาหารสำเร้รูปของกระทรวง กลาโหม ต่อมาเมื่อปี 2511 ได้มีการโอนเข้ามาสังกัด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งยังคงเดินมาดำเนินการ ในเรื่องของงานศึกษาวิจัยและทดลองเกี่ยวกับการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการศึกษากันศว่า การแปรรูปที่ขผลทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า เมื่อประสบผลสำเร็จก็นำความรู้ที่ได้มาถ่ายทอดให้กับ ประชาชนเพื่อสืบสานความรู้เป็นการพัฒนาชาติอีก แนวทางหนึ่ง

ผลงานเด่นของสถาบันที่เป็นที่รู้จักดี เช่น การนำถั่วเหลืองมาผลิตเป็นอาหารเสริมสำหรับเด็ก, ไปรตีนเกษตรทดแทนเนื้อสัตว์, ซอสพริก, ไวน์ผลไม้ ต่าง ๆ เป็นต้น ถ้าสุดจากงานมหกรรมเทคโนโลยี ทางการเกษตรที่จัดขึ้นที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เมื่อ เร็ว ๆ นี้ ทางสถาบันฯได้นำผลงานมาเผยแพร่อีก มทบทยหนึ่งในนั้นก็ที่น่าสนใจเป็นผลงานของคุณสมวรรษ



บุญปิ่น นั่นคือ การผลิตซอสผลไม้ โดยใช้กล้วยและ มะละกอเป็นวัตถุดิบ ซึ่งนับว่าเป็นผลไม้ที่มีการผลิต กันมากในประเทศ บางครั้งราคาต่ำอีกด้วย ซึ่งจากการ ศึกษาพบว่ากล้วยและมะละกอนั้นมีคุณสมบัติทั้งเนื้อ กลิ้น และรสชาติดี เหมาะแก่การนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า สามารถนำมาผลิตเป็นซอสจึงการก็ได้

สำหรับการปรุงรสกล้วยและซอสมะละกอ นั้น มีวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน สามารถผลิตเพื่อ ใช้บริโภคในครัวเรือนหรือผลิตเพื่อจำหน่ายได้ โดยมี

กรรมวิธีการผลิตดังนี้

สูตรขอตกด้วย มีส่วนผสม
กล้วยน้ำว้าสุก 200 กรัม, พริกชี้ฟ้าแดง
คองน้ำส้ม 150 กรัม, กระเทียมคอง
น้ำส้ม 100 กรัม, น้ำส้มสายชู 30 กรัม,
น้ำตาลทรายขาว 150 กรัม, เกลือ 30
กรัม, น้ำเปล่า 300-350 กรัมและสีผสม
อาหารสีแดงส้ม

วิธีการทำ 1.นำพริกชี้ฟ้าแดง
คอง กระเทียมคอง ผสมน้ำบางส่วน บด
ให้ละเอียดแล้วกรองผ่านกระชอน 2.บดกล้วยน้ำว้ากับ
น้ำส่วนที่เหลือให้ละเอียด ใส่พริกชี้ฟ้าคอง กระเทียม
คองที่บดละเอียดและกรองแล้วผสมให้เข้ากัน เทใส่
หม้อสเตนเลส 3.นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลทราย
เกลือ หยดสีผสมอาหารสีแดงส้มเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
และต้มต่อไปจนได้อุณหภูมิที่ 80-85 องศาเซลเซียส
นาน 16 นาที ใส่น้ำส้มสายชู คนให้เข้ากัน ยกลงบรรจุ
ขวดหรือภาชนะที่ฆ่าเชื้อแล้วปิดฝา ทำให้เย็น โดยแช่
ขวดขอตกในน้ำเย็นทันที

สำหรับขอตกมะละกอนั้น มีทั้งหมด 4 สูตร
คือ สูตร 1, สูตร 2, สูตร 3 และสูตรขอตกวุ้นคิว
มะละกอก แต่วันนี้ขอนำเสนอเพียงแค่ 3 สูตรเพราะ
เห็นมีการใช้เครื่องเทศหลายอย่าง ซึ่งเป็นทั้งสมุนไพร
ไทยและให้กลิ่นหอม มีความแปลก อีกทั้งยังทำไม่
ยาก ส่วนผสมมีดังนี้ มะละกอกสุก 1,000 กรัม,
พริกชี้ฟ้าแดง 4 เม็ด, หอมหัวน้อย 1 ช้อนโต๊ะ,
เกลือ 4 ช้อนชา, พริกไทยป่น 2 ช้อนชา, มัสตาร์ด 3
ช้อนชา, น้ำส้ม 5% 4-6 ช้อนโต๊ะ ส่วนเครื่องเทศ
ประกอบด้วย, ลูกจันทน์ป่น, ลูกกระวานป่น, อบเชย
ป่น, กานพลูป่น และลูกผักชี ทั้งหมดใส่อย่างละ 1
ช้อนชา **วิธีทำ** 1.นำเนื้อมะละกอบดพร้อมพริก
หอม และกระเทียม 2.นำมาบดและคั้น ให้เค็ม
มัสตาร์ด พริกไทย และเครื่องเทศป่น (โดยห่อผ้าหรือ
ไม้กั้น)นำไปกรอง 3.ใส่น้ำส้มและต้มไปอีก 5 นาที
นำไปบรรจุขวดขณะร้อน

**สำหรับประชาชนโดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน
เกษตรกร** ที่เห็นว่าการผลิตขอตกด้วยมะละกอก
นั้น มีความเป็นไปได้ในเชิงการค้าและสามารถหาช่อง
ทางการจำหน่ายได้ โดยอยากได้ขั้นตอนการผลิตที่
ละเอียด ให้ขอความรู้เพิ่มเติมได้ที่ สถาบันค้นคว้า
และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ร.เกษตรศาสตร์ โทร.
0-2942-8629-35.

ไตรรัตน์ สุนทรประกัสร์