

มติชน
ประชาชื่น
 suksan@matichon.co.th
 วันพุธที่ 6 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2545 ชั้น 2 ค่ำ เดือน 12 ปีมะเมีย • หน้า 17

‘สาโท’

ระเบิดข้ามประเทศ

**นักวิชาการเตือนผู้ผลิตไวน์
 อย่าหลงแสงสี**

ปี ปัจจุบันกระแสความนิยมสาโท อุไวน์ ยังคงร่อนแรง ผู้คนในสังคมไทยทุก

ระดับหันมาดื่มน้ำที่มีแอลกอฮอล์เหล่านี้นั้นมากขึ้น บ้างก็อยากชิมพิสูจน์ว่ารสชาติเป็นอย่างไร (จะได้ไม่ตกยุค) จำนวนไม่น้อยที่ชื่นชอบเพราะมีรสออกหวานๆ ถูกปากคนไทย ที่สำคัญราคาไม่แพงมีเงินแค่ 20-30 บาทก็ซื้อสาโทมากรับได้แล้ว มีนและเมาไม่แพ้เบียร์-เหล้ายี่ห้อใด หรือจะดื่มไวน์ก็มิให้เลือกหลายขนาด หลายคุณภาพ ขณะที่บางคนลองลิ้มชิมรสไปแล้วก็เซ็ดหลาย เพราะไม่นานนักอาการปวดหัวปรากฏ บางรายยังไม่ได้ดื่มเลย “ขวดสาโท” ที่ซื้อมาก็ระเบิดต่อหน้าต่อตา

ทำไมถึงเป็นเช่นนั้น เรื่องนี้มีคำตอบ

สมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทย ที่มี “นายทวีป อมรสิทธิ์กุล” เป็นนายกสมาคมสรุปปัญหาว่า ภายหลังที่รัฐบาลเปิดโอกาสให้มีการผลิตสุราเข้ามามากจากผลผลิตทางการเกษตรที่มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15% เป็นเหตุให้ผลิตกันจำนวนมาก แต่ปัญหาที่ตามมาคือการผลิตสาโทที่ไม่ใช่สาโท ไวน์ผลไม้ที่ไม่ใช่ไวน์ผลไม้ เป็นแต่เพียงนำผลไม้ที่มีแอลกอฮอล์ หรือน้ำต้มข้าวเหนียวที่มีแอลกอฮอล์เท่านั้น เกิดปัญหาต่อผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์

ผู้ผลิตไวน์-สาโท จำนวนนับพันรายก็รู้ดีว่าคุณภาพของสินค้ายังมีปัญหาอยู่มาก อาทิ (ยังใช้โองมิงกรเป็นภาชนะในการหมัก) รวมทั้งกฎหมายสรรพสามิตที่มีอยู่ก็ยังไม่เปิดเสรีเต็มที่ ทางสมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้ฯ จึงได้ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล จัดตั้งสถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้านขึ้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน มีสำนัก งานอยู่ที่คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร ที่คลองหก จ.ปทุมธานี และมีศูนย์กระจายไปตามภาคต่างๆ

ในวงอภิปรายเรื่อง “ปัญหาเทคโนโลยีการผลิตของผู้ประกอบการไวน์และสาโท” เองก็ยอมรับมีผู้ผลิตไวน์-สาโท ไม่มากนักที่ผลิตถูกสุขลักษณะ รสชาติดี มีคุณภาพ สู้กับต่างประเทศได้ ยังต้องอาศัยนักวิชาการและหน่วยงานของรัฐเข้ามาช่วยเหลือให้ความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการผลิต เพราะสภาพที่เป็นอยู่เนื่องจากเป็นช่วงเริ่มต้น ทำโดยอาศัยภูมิปัญญาที่สั่งสมมา เป็นไปในลักษณะลองผิดลองถูก เรียนรู้ด้วยตัวเอง ฉะนั้นจะต้องพัฒนาอีกมาก

“ชัยยุทธ วิสุทธ์จิตใจ” จากบริษัทซี วาย บอสส์ฟู้ด ผู้ผลิตไวน์รายหนึ่ง บอกว่า การผลิตไวน์จะต้องมีเป้าหมายทางการตลาดก่อน หลายแห่งคุณภาพยังไม่ได้มาตรฐาน ไวน์ที่ดีนั้นต้องอาศัยองค์ประกอบหลายอย่าง ต้องการเวลาและอุณหภูมิพอเหมาะ รวมทั้งการดูแลที่ดียิ่งกว่าเด็กอ่อนเสียอีก ในเมืองไทยที่เป็นเมืองร้อนนั้นต้องมีห้องเย็น แต่หลายแห่งยังไม่มี

คนที่เคยชิมไวน์หลายยี่ห้อ ซึ่งในงานต่างๆ

จะมีการออกบูธเต็มไปหมด จะพบว่าไวน์ผลไม้ไทยจำนวนไม่น้อยรสออกหวานๆ เหมือนกินน้ำผลไม้ไม่ว่าอย่างนั้น ไม่รู้สึกรว่าเป็นไวน์แต่อย่างใด สอบถามได้ความว่าเป็นไวน์ที่เน้นกลุ่มผู้หญิง

ในส่วนองศาโทก็มีปัญหาเหมือนกันๆ คือมีส่วนน้อยที่ได้คุณภาพ เจ้าหน้าที่กรมพัฒนาชุมชนรายหนึ่ง ซึ่งเคยมีประสบการณ์โดยตรงจากการซื้อสาโท เล่าว่า ไปซื้อในงานเทศกาลสุราแช่ไทยที่



ศูนย์สิริกิติ์ ปรากฏว่าขวดระเบิด และทราบว่าเป็นสาโทที่นำไปขายที่ คุณหมิงประเทศจีน ก็เกิดระเบิดเช่นกัน

การที่ชาวบ้านและผู้ประกอบการหัน มาผลิตไวน์-สาโทกันมากขึ้น เห็นได้จากตัวเลขของกรมสรรพสามิตที่วันๆ หนึ่งมีผู้มาขออนุญาตผลิตจำนวนมาก

3 เพราะเห็นช่องทางรวย ต่างมองว่าเป็นธุรกิจน่าสนใจทำเงินได้ โดยไม่ได้มองถึงปัญหาการตลาดและปัญหาอื่นๆ ที่ตามมา

“ศักดิ์ชัย เตชะเกรียงไกร” จากสมาคมสุราแช่พื้นบ้านฯบุรีรัมย์ ยอมรับว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านที่ทำสาโทออกมาจะให้คุณภาพสุรานั้นยังติดปัญหาเทคโนโลยี ซึ่งเกิดจากความไม่รู้ และเมื่อผลิตขึ้นมาแล้วสาโทก็ระเบิด เมื่อลูกค้าเอาเยนต์ส่งไปลิอดแรก ต่อไปก็ไม่สั่งแล้วนั่นคือปัญหาที่เกิดขึ้น จึงอยากให้สถาบันการศึกษาช่วยคิดหาสายพันธุ์ยีสต์ที่ดีที่สุด เพราะในการน็อกยีสต์ชาวบ้านบางรายที่ผลิตยังไม่รู้วิธีการเลย

เขาเล่าว่า การผลิตสาโทตอนนี้เกิดแบบดอกเห็ดเลย วันนี้ตัวเลขจากกรมพัฒนาชุมชนพบว่าผู้ประกอบการ 35% ผลิตออกมาแล้วไม่มีช่องทางทางการตลาดจะต้องเลิกไปในที่สุด นอกจากนี้ยังถูกบีบจากบริษัทผลิตเบียร์รายใหญ่ เพราะสาโทไปแย่งตลาดเบียร์ทำให้ยอดขายลดลงถึง 20%

พวกผู้ผลิตใน จ.บุรีรัมย์ และอีก 13 จังหวัด จึงได้รวมตัวประชุมกันเพื่อจะทำสาโทให้มีคุณภาพเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ออกมาสู่ตลาดในแบรนด์เดียวหรือ สองแบรนด์และสามารถรวมทำการตลาดได้ ตอนนี้ก็มีผู้เสนอตัวมาเป็นเยนต์

นอกจากบริษัทบุญรอดบริวเวอรี่ แล้วก็มีผู้
จำหน่ายกระติ่งแดง และ อ.ต.ก.

ในการอภิปรายเรื่องการพัฒนาคุณภาพไวน์
ผลไม้และสุราพื้นบ้าน นักวิชาการหลายท่าน
เตือนว่า การผลิตไวน์และสาโทนั้น ต้องอาศัยทั้ง
ศาสตร์และศิลป์ ต้องนำภูมิปัญญาที่มีอยู่บวกกับ
ความรู้ทางวิชาการ เพื่อให้เกิดการผลิตในเชิง
อุตสาหกรรมที่มีคุณภาพ ไม่ควรผลิตแบบสุกเอา
เผากิน เร่งออกขายตามกระแสเพื่อหวังกำไรเงิน
โดยไม่คำนึงถึงระยะเวลาในการบ่มหมัก ซึ่งเป็น
การทำลายตลาดไวน์-สาโทในอนาคต

แม้กระแสไวน์-สาโท จะส่งผลดีทำให้
ตลาดเบียร์ระดับล่างกระเทือน และการ นำเข้า
ไวน์ต่างประเทศลดลง แต่ประเด็นหนึ่งที
ควรจะต้องตระหนักคือ ควรดื่มกันอย่างมีสติ
ไม่ใช่กริบกันจนเกินพอดีเพราะหลงไปกับคำ
โฆษณาชวนเชื่อที่นำสมุนไพรนานาชนิดมา
ผสมเข้าไปเพื่อบำรุงสุขภาพ

ภาวิณีญ์ เจริญยิ่ง



5 ไวน์ชั้นเยี่ยมมีแค่ 1%

○ ผศ.ธีรวัลย์ ขาญฤทธิเสน

อาจารย์และนักวิจัยประจำสถาบัน วิจัย และฝึกอบรมการเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ไวน์ผลไม้ไทย สามารถแยกได้ 4 ระดับ



1. ระดับดีเยี่ยม คือมีคุณภาพที่ใกล้เคียงกับไวน์อู่งุ่นชั้นดีจากต่างประเทศ ซึ่งมีประมาณ 1% ของปริมาณ

ไวน์ผลไม้ที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่าย

2. ระดับดี คือมีคุณภาพใกล้เคียงกับไวน์อู่งุ่นที่มีราคาประมาณ 300-500 บาท มีประมาณ 5% ของปริมาณไวน์ผลไม้ที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายได้

3. ระดับปานกลาง คือ มีคุณภาพใกล้เคียงกับไวน์อู่งุ่นที่มีราคาประมาณ 200-300 บาท มีประมาณ 10% ของปริมาณไวน์ผลไม้ที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายได้

4. ระดับไม่มีคุณภาพ มีลักษณะ ขุ่น หวาน มีกลิ่นสาบห่วย มีความเปรี้ยวคล้ายน้ำส้มสายชู เมื่อเก็บในที่มืดอุณหภูมิสูงเกิดการระเบิดขวดที่บรรจุ มีกลิ่นแปลกปลอมอื่นๆ ปน สีไม่เป็นธรรมชาติ ความเข้มข้นของไวน์ไม่มี มีการแต่งสีแต่งกลิ่น มีอยู่ประมาณ 84% ของปริมาณไวน์ผลไม้ที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายได้ในปัจจุบัน

○ ดร.ไพฑูริย์ ด้านวิรุฑัย

รอง ผอ.ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



ผมพยายามบอกกับผู้ผลิตให้มองไปที่ความสำคัญของการใช้ตัวเลขและข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ถูกต้อง เพื่อที่จะให้เกิดการผลิตไวน์ผลไม้หรือสุราแช่ด้วยขั้นตอนที่ถูกต้อง หมายถึงว่า

ต้องมีตัวเลขที่แม่นยำทางเคมีทางจุลชีววิทยาให้เราสามารถที่จะได้มา ซึ่งกระบวนการผลิตที่แน่นอนทุกขั้นตอนและปลอดภัยถึงผู้บริโภคไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์หรือ KMS ใช้อย่างไรใช้เท่าไรต้องคิดคำนวณเป็นแล้วเหลือตกค้างอยู่เป็นฟรียัลเฟอร์ไดออกไซด์เท่าไร

เรื่องของการใช้ถังหมักถ้าเป็นสแตนเลส แต่เป็นเบอร์ที่ผิดเป็นเบอร์ 304 ซึ่งเป็นเบอร์ที่ใช้กับน้ำกินน้ำดื่ม ไซ้ไม่ได้กับไวน์ เพราะไวน์มีความเป็นกรดสูง PH ประมาณ 3.1, 3.2, 3.3 ถ้าใช้กับไวน์ประมาณ 4 เดือนไม่ถึง 6 เดือนจะเป็นสนิมขึ้นข้างในเต็มไปหมดและจะมีเหล็กออกมากับไวน์เป็นสนิมเหล็ก เบอร์ถึงสแตนเลสที่มีคุณภาพที่ทนกรดได้ เช่น เบอร์ 316 และ 316 สเปเชียล เป็นต้น

กรณีการใช้โองมังกถ้ำหากล้างจริงๆ ไซ้ไม่ได้ ผิวมันไม่เรียบจริง เวลาเราจะลวกด้วยน้ำร้อนหรือใส่น้ำกรดต่างลงไปลวก มันจะมีอะไรหลุดออกมา

ส่วนเรื่องของการผลิตลูกเบ็งต้องอธิบายทางวิทยาศาสตร์ว่าสูตรทำลูกเบ็งต้องใช้เครื่องเทศก็อย่างแล้วมีผลอย่างไร มีผลต่อเชื้อหรือต่อกลิ่นรสอย่างไร ไม่ใช่ว่าเชื่อกันไปตามที่เชื่อกันมา

ภูมิปัญญาไทยจะมีค่ามีความหมายสูงขึ้นไปถ้าใช้วิทยาศาสตร์ ใช้ตัวเลขใช้ข้อมูลช่วยในการตัดสินใจในแต่ละขั้นตอนซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพของไวน์ที่ดีและสม่ำเสมออยู่ในเกณฑ์ที่ผู้บริโภคชื่นชมและยินดีที่จะซื้อ ไม่อย่างนั้นอุตสาหกรรมสุราแช่ที่ชาวบ้านอยากจะทำผลิตกันหนาจะค่อยๆ ดับไปเรื่อยๆ คนที่ทำโดยไม่มีวิธีทางวิทยาศาสตร์คุณภาพไม่ถึงระดับและไม่สม่ำเสมอจะขายไม่ได้ จะสู้สถานะตลาดไม่ได้ ในที่สุดก็ต้องถอยไป

กระบวนการผลิตยังต้องมีการพัฒนาอีกเยอะ และต้องมีการทำงานที่แม่นยำรวมถึงเรื่องของฉลาก เพราะฉลากของไวน์นี่เป็นสตูติบัตร โบแจ้งเกิด ถึงมีคำว่า มอก. ควรจะต้องได้รับการตรวจเบอร์เท่าไร Number Inspection หรือว่ามาจากสายพันธุ์อะไร ผลิตมาเมื่อเดือนอะไร ที่อำเภอ ตำบลอะไร แล้วมีแอลกอฮอล์กี่เปอร์เซ็นต์ เช่น สายพันธุ์ของมะม่วง มะม่วงอะไร สายพันธุ์ข้าวเหนียว กข 6 หรือสายพันธุ์อะไรต้องให้ชัดเจน