

วิทยาการ-เกษตร

น้ำยางผงกึ่งสำเร็จรูป ความสำเร็จอีกขั้นของนักวิจัยไทย

ที ผ่านงานวิจัยนั้น ทลายผา�ให้ความสำคัญน้อยมาก ซึ่งหากวันนั้นเราสามารถให้สังคมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หันกลับมาให้ความสำคัญและเล็งเห็นประโยชน์งานและนักวิจัยไทยแล้ว เชื่อว่าความมั่งคั่งในเรื่องการส่งออกในรูปแบบต่างๆ จะมาเคาะประตูไทยอย่างแน่นอน

ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่า งานวิจัยนั้นถือเป็นส่วนหนึ่งที่จะนำไปสู่หนทางกระบวนการผลิต การเพิ่มมูลค่า และก้าวไปสู่การพัฒนาการส่งออกของประเทศนั่นเอง

แต่ที่ผ่านมานักวิจัยไทยเมื่อทำสำเร็จแล้ว ถูกเก็บใส่ลิ้นชักโต๊ะทำงานหรือเข้าแฟ้ม ซึ่งเหล่านี้เปรียบเสมือนเป็นการขังอยู่กับที่

ดังนั้น ในการวิจัยเรื่องการแปรรูปนมเงินอบแห้ง และน้ำยางผงกึ่งสำเร็จรูปที่ทางสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ได้ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทำการวิจัยและพัฒนาแบบขึ้น นำจะมีแนวโน้มที่จะสามารถส่งออกไปขายยังตลาดต่างประเทศได้ เพราะหลังจากที่ทางทีมวิจัย มีการพัฒนาไปถึงการบรรจุหีบห่อแล้ว ได้เปิดให้กับผู้ที่สนใจเข้ารับการอบรม

โดยผู้อบรมเหล่านี้ ได้มีการนำไปทดลองตลาดทั้งในยุโรป อเมริกา สิงคโปร์ และอีกหลายประเทศ

ซึ่งในเรื่องของการทำนมเงินอบแห้งนั้น ได้เคยนำเสนอไปแล้ว และในส่วนน้ำยางผงกึ่งสำเร็จรูปที่มีขึ้น จึงถือเป็นการวิจัยพัฒนาแบบห่วงโซ่ เพื่อให้การบริโภคเป็นไปอย่างครบวงจรนั่นเอง



ศาสตราจารย์ สิริพงษ์ สอเสริมพงษ์

โดยที่มาของการวิจัยในเรื่องนี้ อาจารย์ สิริพงษ์ สอเสริมพงษ์ จากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บอกว่า "ความสำเร็จในการขายสินค้าไม่ใช่เรื่องง่าย ต้องเรียนรู้พฤติกรรมของผู้บริโภค โดยในเรื่องของคุณภาพนั้นต้องได้มาตรฐานและถูกสุขลักษณะ รูปลักษณ์สวยงาม สะดวกใช้ ซึ่งปัจจุบันผู้บริโภคนิยมบริโภคอาหารที่สะดวกรวดเร็ว แต่ยังคงไว้ซึ่งการรักษาสุขภาพ"

และ...เมื่อเราเคยวิจัยและพัฒนาเส้นขนมจีนอบแห้งเพื่อการส่งออกเป็นผลสำเร็จ จะเป็นการที่มีคำถามตามมาว่า ทำขนมจีน กระทั่งผู้บริโภคแล้วกินกับอะไร? จึงได้คิดทำน้ำยา



นาย สุวัจน์ ลิปตพัลลภ รองอธิบดีประจำสำนักนายกรัฐมนตรี ลงมือปรุงรสและรสชาติด้วยตัวเอง

ผง น้ำพริกผง น้ำยาปักษ์ใต้ผงขึ้นมา เพื่อที่จะได้บรรจุคู่กันไปในชุดเดียว เหมือนกับขนมสำเร็จ รูปที่มีวางขายอยู่เกลื่อนตลาด พร้อมทั้งได้มีการจัดอบรมไปแล้ว และผู้ที่ผ่านการใช้เวลารอไม่นาน สามารถกินได้เลย ที่สำคัญ ทั้งรสชาติ อบรม ได้คิดค้นทำน้ำยาปลา น้ำยาแกง กุ้ง สัตว์น้ำ จะต้องเหมือนน้ำยาที่ทำมาสดๆ ดังนั้น ในการไปปลา แกงเขียวหวาน ซึ่งทำให้เกิด วิจัยเริ่มต้นได้ทำน้ำยาสำเร็จรูปขึ้นมาก่อน จากนั้นนำ การกินที่หลากหลายขึ้นมา และเมื่อ ไปอบให้แห้งแล้วมาบดเป็นผง และได้มาคิดต่อว่า ถ้าทำ เราสร้างทางเลือกของสินค้าให้มามาก ก็ เป็นปลาผง กระชายผง กะทิผง และนำมาผสมกันจะดี

หรือไม่ ซึ่งผลออกมาไม่พอ ดังนั้น สรุปว่า วิธีการแรกนั้นดีที่สุด จะละลายได้ดีและเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน อีกทั้งรสชาติ กลิ่น สี ยังคงเหมือนน้ำยาที่ทำมาใหม่ๆ

ส่วนระยะเวลา สามารถเก็บได้นานประมาณ 1 ปี แต่หากต้องการเก็บนานขึ้น การบรรจุต้องใช้ไนโตรเจนใส่ของพอลิ โดยสูตรในการอบ หากเป็นน้ำยากะทิปลาช่อน ผงกึ่งสำเร็จรูปนั้น เริ่มจาก กะทิสด 1 กก. เนื้อปลาช่อนต้มสุก 450 กรัม ทอแมง 210 กรัม กระเทียม 75 กรัม ข่า 21 กรัม ตะไคร้ 60 กรัม กระชาย 240 กรัม พริกแห้งเล็ก 35 กรัม พริกแห้งใหญ่ 30 กรัม กะปิ 45 กรัม น้ำปลา 90 กรัม น้ำตาล 60 กรัม เกลือ 45 กรัม

บดเครื่องแกงด้วยเครื่องบดละเอียด บดเนื้อปลาช่อนให้ละเอียดผสมกับเครื่องแกงให้เข้ากัน นำหัวกะทิใส่หม้อตั้งไฟพอร้อน ใส่เนื้อปลาและเครื่องแกง คนให้เข้ากัน รอนกระทั่งเดือด เคียวหางกะทิ รอนกระทั่งส่วนผสมเดือด ปรุงด้วยน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาล เคียวให้ปริมาณน้ำลดลง นานประมาณ 20-25 นาที เทลงถาดที่รองด้วยพลาสติก เกลี่ยบางๆ อบในตู้อบแห้งแบบถาดที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส นานประมาณ 5-6 ชม. นำน้ำยาแห้งออกมาบดให้ละเอียด บรรจุของอะลูมิเนียมฟอยล์ ซองละ 15.3 กรัม

โดยอัตราส่วนดังกล่าวจะบรรจุได้ประมาณ 26 ถุง ส่วนวิธีรับประทาน เทน้ำยาผง ของลงในน้ำเดือดครึ่งแก้ว ทิ้งไว้ 1 นาที เท่านั้นก็สามารถกินได้เลย

เห็นพิชญา เต็มวง



น้ำยากะทิปลาช่อน