ก 4882

เดลินิวส์ ฉบับที่ 19,457 วันจันทร์ที่ 20 มกราคม พ.ศ. 2546 หน้า 24 เกษตร

แปรรูปมะนาวผง...เพิ่มมูลค่าลดปัญหา

สินค้าเกษตร

เป็นที่ทราบกันดีว่า แหล่งปลูกมะนาวที่ใหญ่ที่สุดของประเทศไทยอยู่ที่อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี เริ่มปลูกกันมาตั้งแต่ปี 2496 หรือเมื่อ 40 ปีที่แล้ว อำเภอท่ายางปลูกมะนาวมาก เนื่องจากดินที่นี่มีลักษณะพิเศษ มะนาวจากท่ายางจะมีรสชาติดี กลิ่นหอม ผิวสวย และผลดกมาจากความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ไม่มีแหล่งไหนเสมอเหมือนได้

แต่เมื่อชาวสวนมะนาวท่ายางต้องเผชิญปัญหาราคาตกต่ำอย่างต่อเนื่องมาทุกปีก็ทำให้ชาวสวนพยายามหาหนทางแก้ไขปัญหาช่วยตัวเอง **"มะนาวผง"** คือผลิตภัณฑ์แปรรูปที่เกิดจากมันสมองของชาวบ้านท่ายางเอง โดยรวบรวมมะนาวที่ปลูกกันเองและชาวสวนในพื้นที่มาแปรรูปและถนอมอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าและลดปัญหาราคามะนาวตกต่ำ มะนาวผงเริ่มทดลองผลิตมาตั้งแต่ปี 2540 ซึ่งปีนั้นราคามะนาวตกต่ำอย่างที่สุด

จนกระทั่งในปี 2543 ชาวบ้านผู้ริเริ่มจำนวน 50 คนทั้งกลุ่มสตรีและเยาวชนก็ได้รวมตัวกันเป็น **กลุ่มสตรีสหกรณ์เครดิตยูเนี่ยนท่าข้ามสามัคคี จำกัด** โดยการสนับสนุนของสำนักงานสหกรณ์จังหวัด กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสนับสนุนทั้งด้านวิชาการและเงินทุน โดยในปีที่ผ่านมาให้เงินอุดหนุนจำนวน 9 แสนบาท เนื่องจากได้รับคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์นำร่องของโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เงินทุนจำนวนดังกล่าวกลุ่มสตรีฯ ได้นำไปใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน อีกส่วนหนึ่งนำไปเป็นทุนในการสร้างอาคารโรงเรือนและจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ เช่น ตู้แช่ มะนาว เครื่องบรรจุภัณฑ์ เครื่องบรรจุสุญญากาศ และตู้อบลมร้อน ซึ่งเครื่องบรรจุภัณฑ์นั้นราคาแพงถึง 1.2 ล้านบาท

ยุพิน ไพรมนัส สมาชิกแกนนำของกลุ่มสตรีสหกรณ์เครดิตยูเนี่ยนท่าข้ามสามัคคีเล่าให้ฟังว่า การรวมตัวของสมาชิกเกิดขึ้นจากปัญหาราคามะนาวตกต่ำและล้นตลาด อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมอาชีพและรายได้ให้กับสมาชิก ยังรวมไปถึงการลดปัญหาว่างงานในท้องถิ่นและลดปัญหาการอพยพของแรงงานท้องถิ่นที่มักจะเข้ามาหางานทำในกรุงเทพฯ ซึ่งผลการดำเนินงานก็ค่อนข้างจะเป็นไปตามเป้าหมาย ที่วางไว้พอสมควร

การผลิตในปีที่ผ่านมาสามารถผลิตมะนาวผงและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้ 12,000 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าประมาณ 1.8 ล้านบาท โดยรับซื้อมะนาวสดในท้องถิ่นมากถึง 98 เปอร์เซ็นต์ อีก 2 เปอร์เซ็นต์นั้นรับซื้อมะนาวสดจากพื้นที่ใกล้เคียง

มะนาวผงที่ผลิตได้มี 2 แบบคือ **มะนาวผงพร้อมดื่ม** อีกแบบหนึ่งคือ **มะนาวผงพร้อมปรุง** นอกจากนี้ยังนำเปลือกมะนาวไปแปรรูปเป็น **เปลือกมะนาวสามรส**

ยุพินกล่าวถึงขั้นตอนวิธีการผลิตมะนาวผงว่า ขั้นตอนแรกสุดก็คือ การรับซื้อผลมะนาวสดจากสมาชิกของกลุ่มฯ โดยให้ราคาสูงกว่าท้องตลาดกิโลกรัมละ 5 บาท จากนั้นนำผลมะนาวมาล้างให้สะอาด นำมาผ่าคั้นเอาเฉพาะน้ำมะนาว จากนั้นก็นำมาตุ๋นจนเดือด กระทั่งน้ำมะนาวเป็นสีน้ำตาลใช้เวลานานประมาณ 3-4 ชั่วโมง ซึ่งมะนาว 20 ผลจะได้น้ำมะนาวเข้มข้นในขั้นตอนนี้เพียง 1 ช้อนโต๊ะเท่านั้น ซึ่งจะมีความเปรี้ยวจัดมาก

ขั้นตอนต่อมาก็นำน้ำมะนาวเข้มข้นมาผสมกับน้ำตาลไอซิ่งและเกลือ นวดให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นก็นำไปผ่านตะแกรงเพื่อให้เป็นเกร็ด เสร็จแล้วก็นำเข้าตู้อบลมร้อนเพื่อให้แห้งสนิท โดยใช้อุณหภูมิประมาณ 50-60 องศาเซลเซียส ขั้นตอนนี้ใช้เวลา 3-4 ชั่วโมง ขั้นตอนสุดท้ายก็นำไปบรรจุถุงหรือขวดที่เตรียมไว้ พร้อมส่งจำหน่ายได้ทันที

สำหรับราคาจำหน่ายเมื่อเทียบกับต้นทุนการผลิตแล้ว ยุพินระบุว่า มะนาวผงพร้อมดื่มจำนวน 1 กิโลกรัมจะมีต้นทุนการผลิตประมาณ 87 บาท จำหน่ายได้ประมาณ 150 บาท ส่วนมะนาวผงพร้อมปรุง 1 กิโลกรัมมีต้นทุนประมาณ 198 บาท จำหน่ายได้ประมาณ 250 บาท

ณ วันนี้มะนาวผงของกลุ่มสตรีสหกรณ์เครดิตยูเนี่ยนท่าข้ามสามัคคีเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความสนใจจากผู้บริโภค อย่างน้อยที่สุดก็ลดปัญหามะนาวล้นตลาดได้อีกทางหนึ่ง.

VEGGIE CRISPY RICE
LIME PO