

ฉบับที่ 20,075 วันพุธที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2547 หน้า 12.

จากไวน์สุบรันตี...

เพิ่มมูลค่าสินค้าอีกก้าว



ศูนย์วิจัยพืชสวนเขื่องราย มีงานวิจัยและทดลองเกี่ยวกับ การแปรรูปผลไม้ เพื่อที่จะช่วยเหลือเกษตรกรในขณะที่มีผลผลิตทางการเกษตรออกมามากมายจนเป็นปัญหาการขาดค่า โดยเฉพาะ ลิ้นจี่ ในจังหวัดเขื่องรายซึ่งในแต่ละปีจะมีผลผลิตออกมาจำนวนมาก ทำให้ราคาถดถอยต่ำลงเรื่อยๆ จนรัฐบาลต้องยื่นมือเข้าไปช่วยเหลือเกษตรกร

คุณศศิธร วรรณศิริ ศึกษานิเทศก์ 2 ศูนย์วิจัยพืชสวนเขื่องราย ซึ่งทำงานวิจัยเกี่ยวกับการแปรรูปผลไม้ กล่าวว่า ลิ้นจี่เป็นไม้ผลที่มีช่วงของการออกผลผลิตสั้นมาก คือ ประมาณ ๒ สัปดาห์เท่านั้น เป็นช่วงที่ติดบนต้น หลังจากนั้นผลก็จะร่วง หากปีใดลิ้นจี่ออกมามาก เกษตรกรจะขายไม่ได้ราคา ศูนย์วิจัยพืชสวนเขื่องรายจึงพยายามหาทางนำลิ้นจี่มาแปรรูป เพื่อที่จะเพิ่มมูลค่าของผลผลิตนอกเหนือจากการจำหน่ายสดเพราะการนำมารับประทานสดในช่วงลิ้นจี่ออกมาก็ไม่สามารถบริโภคได้ทัน ถึงแม้จะมีการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศด้วยก็ตาม

ในที่สุดคุณศศิธรก็คิดว่า การนำมัททำไวน์จะ

เป็นทางเลือกที่ดีที่สุด จึงนำมัททำไวน์จากลิ้นจี่อบแห้งและไวน์จากลิ้นจี่สด แล้วนำมาเปรียบเทียบกัน หลังจากผ่านช่วงแรกของขบวนการทำไวน์ออกมาแล้ว ก็ทำการทดสอบความชอบของผู้บริโภค ปรากฏว่าไวน์ลิ้นจี่อบแห้งมีรสชาติที่ดีที่สุดคือ รสดีกว่า อ่อนหอมกว่า สดชื่นกว่าและมีสีออกสีแดง ส่วนไวน์ลิ้นจี่สดจะมีสีขุ่น และเมื่อนำออกวาง



(มีต่อฉบับหน้า)



ตลาดได้รับการตอบรับดีมาก แต่ทำมาประมาณ 2-3 ปี ไร่ก็ถึงจุดอิ่มตัว คุณศศิธร เห็นว่าเนื่องจากมีการผลิตไวน์ดึ้นขึ้นเรื่อยๆ ออกมามาก จึงคิดหาทางที่จะคัดออกจากไวน์ดึ้นนี้ โดยนำไวน์มากลั่นให้ได้บริสุทธิ์ จะเป็นบริสุทธิ์จากกลิ่นเจือปนบ้าง

การทำบริสุทธิ์ขึ้นชื่อแห่งนี้ เป็นขั้นตอนต่อจากไวน์ดึ้นเจือปนแห้ง คุณวนิดา อินทรโชติ เจ้าพนักงานเกษตร 5 ทีมงานวิจัย

แปรรูปจากไวน์ดึ้นขึ้นชื่อแห่งนี้เป็นผู้รับผิดชอบขั้นตอนการทำเป็นบริสุทธิ์ อธิบายถึงกระบวนการทำบริสุทธิ์คือจากไวน์ดึ้นจากไวน์เป็นบริสุทธิ์ไม่มีขึ้นคอนสูงยาก โดยขั้นตอนนี้ 1.นำไวน์ดึ้นขึ้นชื่อแห่งนี้ที่ได้ที่ใส่ลงในถังหมักจำนวน 20 ลิตร 2.ทำการกลั่นไวน์ดึ้นเจือปนแห้ง โดยดื่มให้เดือดกลายเป็นไอผ่านท่อเย็น และกลั่นตัวเป็นหยดน้ำใส่ในภาชนะรองรับได้ประมาณ 3-4 ลิตร 3.ปรับแอลกอฮอล์

โดยการผสมส่วนผสมที่กลั่นได้ ให้มีแอลกอฮอล์ในระดับ 40% และ 4.บ่มก่อนานประมาณ 1 ปี ทดสอบคุณภาพ

ไวน์ 20 ลิตร กลั่นเป็นบริสุทธิ์ (คือแอลกอฮอล์) ได้ประมาณ 4 ขวด (750 ซีซี) เป็นแอลกอฮอล์ประมาณ 45 ลิตร

“บริสุทธิ์ 100% จะมีสีขาวบริสุทธิ์ไวน์ทุกชนิดเมื่อนำมากลั่นเป็นบริสุทธิ์จะเป็นสีขาวทั้งหมด เราสามารถดมกลิ่นและบอกได้เลย บริสุทธิ์ขวดนี้กลั่นมาจากไวน์ผลไม้อะไร ซึ่งจะรู้ได้ถึงกลิ่นผลไม้แต่ละชนิด แต่เมื่อนำมาแต่งสี แต่งกลิ่นและรส เพื่อให้ถูกปากถูกใจผู้บริโภคก็จะเหมือนบริสุทธิ์ทั่ว ๆ ไป ถ้าไม่แต่งสีแต่งกลิ่นจะเป็นสีขาวดูแล้วไม่ชวนดื่ม เพราะเนื้อแท้ของบริสุทธิ์คือแอลกอฮอล์ดี ๆ นี้เอง เมื่อคืนจะรู้สึกเมาเลย บริสุทธิ์แต่ละขวดที่กลั่นออกมา



แต่ละขวดแอลกอฮอล์จะไม่เท่ากับจึงต้องนำมาผสมเพื่อปรับให้ มีแอลกอฮอล์ใน ระดับ 40-50% เท่ากันหมด”
คุณศศิธร
หัวหน้า

คณะวิจัย กล่าวว่า คาดว่าในปี 2548 ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงรายจะสามารถสรุปผลทั้งหมดของบริสุทธิ์ดึ้นจีได้ แล้วจึงจะนำมาถ่ายทอดให้กับเกษตรกรและประชาชนที่สนใจ ซึ่งจะเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งของเกษตรกรที่จะเพิ่มมูลค่าของดึ้นจี และราคาไวน์จากราคาขวดละ 100-150 บาท กลายเป็นเป็นบริสุทธิ์โนราคาไม่ต่ำกว่า 400-500 บาท

สนใจจะศึกษาดูงานหรือสอบถามรายละเอียดได้ที่ ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย โทร. 0-5371-4023 และ 0-5371-5205.

वालरी โยธินันท์ : ราชอาษา