ฉบับที่ 21,340 วันจันทร์ที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2551 หน้า 12

8232

'มะเดื่ออบแห้ง' ความก้าวหน้าของการปลูกมะเดื่อฝรั่งในไทย

จากที่หลายคนที่เชื่อว่า "มะเดื่อฝรั่ง" ไม่สามารถปลูกได้ในสภาพอากาศร้อนหรือปลูกได้ในพื้นที่ราบหมดไป เนื่องจากมีตัวอย่างของเกษตรกรได้นำต้นมะเดื่อฝรั่งหลายสายพันธุ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศไปปลูกในทั่วทุกภาคของประเทศไทยติดผลดีหลายสายพันธุ์ อย่างแปลงปลูกทดลองของชมรมเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตร ซึ่งอยู่ในพื้นที่ราบใน ต.คลองคะเชนทร์ อ.เมือง จ.พิจิตร ได้ทดลองปลูกมะเดื่อฝรั่งมากกว่า 10 สายพันธุ์ เริ่มทดลองปลูกมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 มาถึงปัจจุบันปี พ.ศ. 2551 ได้สรุปข้อมูลเบื้องต้นว่าสายพันธุ์ที่เหมาะจะปลูกในเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคตโดยยึดหลัก "ให้ผลผลิตดกและรสชาติดี" มีอยู่ 4 สายพันธุ์คือ พันธุ์ญี่ปุ่นหรือพันธุ์ Black Jack, พันธุ์บราวน์ตุรกี, พันธุ์ออสเตรเลีย และพันธุ์แบล็คมิสชั่น เป็นต้น

ความจริงแล้วความนิยมและการค้าขายมะเดื่อฝรั่งทั่วโลกส่วนใหญ่จะแปรรูปเป็น "มะเดื่อฝรั่งอบแห้ง" ปัจจุบันมะเดื่อฝรั่งอบแห้งที่มีขายอยู่ในบ้านเรายังมีราคาสูงมาก ขายถึงผู้บริโภคในราคากิโลกรัมละไม่ต่ำกว่า 500 บาท ส่วนใหญ่จะนำเข้ามาจากตะวันออกกลาง มะเดื่อฝรั่งอบแห้งจัดอยู่ในกลุ่มอาหารและยา เนื่องจากเป็นผลไม้อบแห้งที่มีคุณค่าทางอาหารสูงมาก อุดมไปด้วยแคลเซียมและเส้นใยอาหาร (มีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ว่ามะเดื่อฝรั่งมีปริมาณเส้นใยมากกว่าผักและผลไม้ชนิดใด ๆ) มีวิตามินเอ, บีและซี ในผลมะเดื่อฝรั่งแต่ละผลจะมีน้ำตาลธรรมชาติอยู่ถึง 83% ที่สำคัญจัดเป็นผลไม้อบแห้งที่เหมาะต่อผู้สูงอายุที่ใช้เป็นยาระบายอ่อน ๆ ช่วยในระบบขับถ่ายได้เป็นอย่างดี

ทางชมรมเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตรได้ทดลอง นำมะเดื่อฝรั่งพันธุ์บราวน์ตุรกีและพันธุ์ออสเตรเลียมาทดลองอบแห้งในตู้อบผลไม้แบบลมร้อนโดยใช้อุณหภูมิในการอบเฉลี่ย 70-80 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบนาน 10-12 ชั่วโมง ผลปรากฏว่าได้มะเดื่อฝรั่งอบแห้งที่มีรสชาติอร่อยและมีคุณลักษณะใกล้เคียงกับที่นำเข้าจากต่างประเทศ หลายคนที่ได้รับประทานถามว่าได้ใส่น้ำผึ้งหรือเพิ่มเติมน้ำตาลไปด้วยหรือไม่ ความจริงแล้วมะเดื่อเมื่ออบจนแห้งจะมีส่วนของน้ำที่มีกลิ่นหอมคล้ายกับน้ำผึ้งมีความแฉะเล็กน้อยออกมานอกผล ในเบื้องต้นสรุปได้ว่าพันธุ์บราวน์ตุรกีและพันธุ์ออสเตรเลียนำมาอบแห้งได้อย่างแน่นอนและทั้ง 2 พันธุ์นี้ให้ผลผลิตดกมาก แต่เกษตรกรที่ปลูกจะต้องมีการตัดแต่งกิ่งเป็นประจำทุกปี โดยเฉพาะพันธุ์ออสเตรเลียจะต้องตัดต้นให้สูงจากพื้นดินเฉลี่ย 80 เซนติเมตร-1 เมตร สำหรับพันธุ์บราวน์ตุรกีให้ตัดแต่งกิ่งแบบต้นน้อยหน่า ควรจะตัดแต่งในช่วงเดือนมิถุนายนเพื่อให้ต้นแตกกิ่งใหม่พร้อมให้ผลผลิตเก็บผลิตผลได้ในช่วงต้นฤดูหนาวเรื่อยมาจนถึงเดือนมีนาคม "มะเดื่อฝรั่งอบแห้ง" ถือเป็นความสำเร็จอีกขั้นหนึ่งในการพัฒนาการปลูกมะเดื่อฝรั่งในประเทศไทยในขณะนี้.

ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ