

ข้าวบาญชี

ปีที่ ๓๔ ฉบับที่ ๘๘๓๔ วันเสาร์ที่ ๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๖

การศึกษาผลิตภัณฑ์การ  
เพื่อการส่งออก  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์





เพื่อ แก้ปัญหา น้ำมัน สำปะหลัง สัน  
ตลาดในอนาคตอันใกล้ กองทุนมันสำ  
ปะหลังได้มอบเงิน 1,098,250 บาท  
แก่สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประ  
เทศไทย (วปท.) เพื่อวิจัย  
และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมนุษย์จาก  
มันสำปะหลังเพื่อการส่งออก โดยมี  
ระยะเวลาในการวิจัย 2½ ปี เริ่มตั้งแต่ ๑  
กันยายน ๒๕๒๕ จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยว  
กับการส่งเข้ากาวิ (gari) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์  
จากมันสำปะหลังของประเทศกานา จาก  
ประเทศใกล้เคียง คือโตโก และเบนินและ  
ราคาขายปลีกกาวิ ในประเทศกานามีราคา  
สูงเป็นที่น่าสนใจคือ ราคา กิโลกรัมละ ๒๓  
บาท สถาบันวิจัยฯ จึงเห็นว่า กาวิเป็นผลิต  
ภัณฑ์ที่น่าสนใจในรายละเอียดเกี่ยวกับกรรม  
วิธีการผลิต และความต้องการของกาวิในประ  
เทศเหล่านั้น เพื่อดูว่าประเทศไทยพอจะมีลู่

ทางในการผลิตกาวิเพื่อการส่งไปจำหน่ายหรือ  
ไม่

“กาวิ” คือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมันสำปะ  
หลังชนิดขมผ่านกรรมวิธีการหมัก และ การทำ  
ให้สุกบางส่วนก่อนทำให้แห้ง กาวิมีลักษณะ  
เป็นผง มีความชื้น ๘-๑๐% มีสองชนิดคือ  
สีขาวคล้ายฟางข้าวและสีเหลือง มีความสำ  
มารณพองตัวในน้ำเย็นได้ ๓๐๐-๕๐๐% โดยปริ  
มาตร มีกลิ่นและรสเปรี้ยวเฉพาะตัว และมี  
ปริมาณสารพิษไฮโดรไซยานิค เหลืออยู่ไม่  
เกิน ๒๐ ส่วนในล้านส่วน

กาวิเป็นอาหารหลักของประชาชนชาว  
แอฟริกาตะวันตก อันได้แก่ประเทศไนจีเรีย  
โตโก เบนิน กานา ไลบีเรีย และไอวอรี-  
โคสต์ ประชาชนชาวแอฟริกาตะวันตก โดย  
เฉพาะในกลุ่มประชากรที่มีรายได้ต่ำจะบริโภค  
กาวิ วันละ ๒ มื้อ โดยบริโภคกาวิมื้อละประ  
มาณ ๓๐๐ กรัม โดยนำกาวิมาปรุงเป็น  
อาหารรับประทานได้หลายแบบคือ รับประทาน

ทานเปล่า ๆ กับถั่วลิสงคั่ว มะพร้าว  
คั่ว หรือผสมกับน้ำเย็นหรือน้ำมะพร้าวอ่อน  
ดื่มพร้อมกับ รับประทานถั่วลิสงคั่วและมะพร้าว  
คั่วไปด้วยหรือรับประทานโดยผสมกับซุบเนื้อ  
ซุบผักโดยผสมให้มีลักษณะเหลว คล้ายซุบข้น  
หรือรับประทานโดยผสมกับน้ำร้อนโดยให้น้ำ  
ร้อน ๓ ส่วน และกาวิ ๑ ส่วน แล้วปั้นเป็น  
ก้อนจิ้มซอสต่าง ๆ กาวิเป็นอาหารที่ใช้พลัง  
งาน เพราะเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตอย่าง  
เดียวไม่มีโปรตีน ดังนั้นจึงต้องรับประทาน  
กับเนื้อสัตว์ กาวิ ๑๐๐ ส่วน จะให้แคลอรี  
๓๒๕-๓๕๐ หน่วย

การผลิตกาวิ ในแอฟริกาส่วนใหญ่เป็น  
อุตสาหกรรมระดับครอบครัว แต่ก็มีโรงงาน  
ผลิตกาวิระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ที่  
สามารถผลิตได้ ๑๐ ตันต่อวัน

สถาบันวิจัยฯ ได้ทดลองผลิตกาวิ จาก  
มันสำปะหลังชนิดขมในประเทศ คือพันธุ์  
ระยอง ๑ โดยมีอายุเก็บเกี่ยว ๑๒ เดือน พบ  
ว่าสามารถผลิตกาวิให้มีความเป็นกรด กลิ่น  
และรส ตลอดจนคุณลักษณะอื่น ๆ ของกาวิ  
ใกล้เคียงกับการผลิตในแอฟริกา และยังคง  
พบว่าผลผลิตของกาวิในระดับ ห้องปฏิบัติการ  
จะเท่ากับ ๓๐% ของหัวมันสด ซึ่งตรงกับกา  
ทดลองผลิตกาวิ ในห้องปฏิบัติการในประเทศ

ไนจีเรีย ส่วนที่ผลิตในอุตสาหกรรมขนาด  
ใหญ่นั้น ผลผลิตกาวิจะเท่ากับ ๒๕ % ของ  
น้ำหนักมันสด ดังนั้น จึงคาดว่า ผลิต ภัณฑ์  
กาวิ ที่จะ ผลิต ใน ประเทศ ไทยในระดับ

อุตสาหกรรมคงจะมีประสิทธิภาพในการ  
ผลิตเช่นเดียวกับ ใน แอฟริกา ตะวัน ตก  
ด้วย สำหรับซึ่งงบประมาณ ๒๕๒๗ นี้  
สถาบันวิจัย ฯ จะได้ดำเนิน การประเมิน

ผลในด้านการวิจัย ในการจัด ตั้งโรงงาน  
ผลิตกาวิ ใน ประเทศ ไทย และ จะศึกษา  
ความเป็น ไป ได้ ในการดัดแปลงโรงงาน  
ขั้นพื้นฐาน ให้สามารถผลิตกาวิได้ด้วย