



ไวน์ผลไม้วต.สู่เหรียญรางวัล

อารี ชูวิสิษฐกุล

ปิติ กาลิยานันท์

ไวน์ เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นโดยใช้ยีสต์ เชื่อกันว่ามีการผลิตตั้งแต่สมัยโบราณยุคฟาโรห์เรื่องอำนาจประมาณ 7-8 พันปีมาแล้ว ส่วนไวน์ผลไม้หรือเมรัยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักผลไม้ชนิดอื่นนอกจากองุ่น ปัจจุบันประเทศฝรั่งเศสเป็นเจ้าแห่งการผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับว่ามีคุณภาพดีที่สุดในโลก คนฝรั่งเศสดื่มไวน์เฉลี่ยคนละ 16 แกลลอนต่อปี สำหรับประเทศไทยปัจจุบันเริ่มมีการตื่นตัวและหันมาทำไวน์กันมากขึ้น โดยมีเอกชนบางรายได้ผลิตไวน์มานานหลายสิบปี แต่ปริมาณการผลิตยังน้อย และมีบริษัทผู้ผลิตรายใหญ่บางแห่งผลิตไวน์เพื่อจำหน่ายยังต่างประเทศ หลังจากรัฐบาลอนุญาตให้ผลิตไวน์ได้อย่างเสรีในปี พ.ศ. 2545 ทำให้มีผู้ประกอบการย่อยเกิดขึ้นมากมาย แต่ยังมีปัญหาเกี่ยวกับกฎระเบียบบางข้อที่ทำให้การส่งเสริมการผลิตภายในประเทศดำเนินไปอย่างไม่คล่องตัวทำให้เหลือผู้ประกอบการที่ยืนหยัดอยู่ได้ประมาณ 200 ราย เท่านั้น

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมมีผลไม้มากมายที่จะนำมาแปรรูปเป็นไวน์ผลไม้ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าผลไม้ไทยและช่วย

แก้ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรช่วงฤดูที่มีราคาตกต่ำ ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพทางการผลิตในเชิงอุตสาหกรรมของประเทศเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนได้อีกทางหนึ่ง

เสาวรส มีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่ากะทกรกฝรั่ง เป็นผลไม้ประเภทเถาเลื้อยอยู่ในตระกูล Passifloraceae โดยมีลักษณะลำต้นเป็นเถา มีมือเกาะตามซอกใบ เมื่อผลสุกจะมีสีต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดของพันธุ์เสาวรสสามารถเจริญเติบโตได้ดีตามสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นเขตอากาศเขตร้อนชื้นภาคเหนือ หรือเขตอากาศร้อนชื้นทางภาคกลางและภาคตะวันออก เสาวรสเป็นพืชที่ปลูกได้ง่าย การดูแลไม่ยุ่งยาก แต่ให้ผลผลิตต่อไร่สูง จึงเป็นพืชที่สามารถทำรายได้ให้แก่เกษตรกรได้ดีประกอบกับตลาดต่างประเทศมีความต้องการสูง

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชนได้เล็งเห็นความสำคัญในการนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่มีราคาตกต่ำ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตนั้นๆ ได้จัดทำ “โครงการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิต

เมรัยผลไม้ไทยเพื่อการส่งออก” โดยพัฒนากรรมวิธีการผลิตไวน์ผลไม้ไทยหรือเมรัยผลไม้ไทย ด้วยการใช้ผลไม้ไทย เช่น สับปะรด เสาวรสมังคุด กระจับปี่ ลิ้นจี่ การทำไวน์ผลไม้ในระดับอุตสาหกรรมต้นแบบคือทำในปริมาณ 300 ลิตร ต่อไวน์ผลไม้ 1 ชนิด ในการวิจัยครั้งนี้ได้ทำการคัดเลือกเชื้อยีสต์ที่เหมาะสมในการหมักไวน์ผลไม้แต่ละชนิด เพราะเชื้อยีสต์ที่ต่างสายพันธุ์กันจะมีผลต่อคุณภาพและกลิ่นรสของเมรัยที่หมักได้ เมื่อผ่านขั้นตอนการคัดเลือกเชื้อยีสต์เสร็จแล้ว นำสายพันธุ์ยีสต์ที่คัดเลือกได้มาใช้ในการหมักไวน์ผลไม้ในระดับอุตสาหกรรมต้นแบบ หลังจากขั้นตอนการหมักบ่มไวน์ผลไม้เป็นเวลาประมาณ 3 เดือน จึงทำการตกตะกอนไวน์ผลไม้ด้วยเบนโทไนด์ และก่อนการบรรจุ จะมีการชิมไวน์ โดยผู้มีประสบการณ์ในการชิมไวน์ ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ เพื่อทดสอบคุณภาพและกลิ่นรสของไวน์ผลไม้ที่ทำการวิจัยได้ ผลของการชิมไวน์จากผู้เชี่ยวชาญปรากฏว่า ไวน์ผลไม้ที่ทำการวิจัยนั้นส่วนใหญ่เป็นไวน์ผลไม้ที่อยู่ในระดับคุณภาพดี (Good quality wine)

อ่านต่อหน้า 18