



แม่บ้าน  
งานเกษตร

สุจิตรา กิจเจริญ

# มะกรูดกวน... ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากของเหลือใช้

ขั้นตอนการแปรรูปมะกรูดกวนนั้นไม่ยุ่งยากซับซ้อนมากนัก ก่อนอื่นจะต้องเตรียม

**มะกรูด** ชื่อนี้คุ้นเคยกับคนไทยมาเป็นเวลานาน ทางภาคเหนือชาวบ้าน

เรียกว่า มะขุน มะขูด ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกว่า มะหูด ทางภาคใต้ส่วนใหญ่มักเรียกว่า ส้มกรูด ส้มม่วง

คุณสมบัติของมะกรูดเป็นได้ทั้งพืชเครื่องเทศและสมุนไพร ชาวบ้านในสมัยก่อนใช้มะกรูดเป็นยา หรือเป็นส่วนผสมของยาต่าง ๆ ได้แก่ นำในผลแก่อาการท้องอืด ช่วยให้อาหารย่อยง่ายขึ้น ช่วยขับลม ขับเสมหะ ขับพยาธิ ขับน้ำคั่งในช่องท้อง ขับน้ำคั่งในช่องอก ขับน้ำคั่งในช่องท้อง ขับน้ำคั่งในช่องอก ขับน้ำคั่งในช่องท้อง ขับน้ำคั่งในช่องอก



สมาชิกร่วมกันปรุงรสมะกรูดกวน

ส่วนผสมที่ใช้ในการกวน ดังนี้  
- มะกรูดที่เอาผิวออก 3 กิโลกรัม

1. นำมะกรูดที่ปอกผิวออกแล้วผ่า 4 ชั้น คั้นเอาน้ำและเมล็ดออกนำมาช้ำกับเกลือ (3 ช้อนโต๊ะ) เสร็จแล้วล้างด้วยน้ำเปล่า 2-3 ครั้ง
  2. เมื่อล้างเสร็จแล้วนำ มะกรูดไปลวกในน้ำที่ต้มกำลังเดือด 2-3 ครั้ง เพื่อให้หายขม
  3. นำมะกรูดที่ลวกแล้วมาคลุกเคล้าน้ำตาล เกลือ ที่เหลือ (2 ช้อนโต๊ะ) นำมะนาว พริกป่น คนให้เข้ากัน
  4. นำไปตั้งไฟปานกลางจนเกือบแห้ง จึงใส่แอมะแซลงไปกวนต่อ จนกระทั่งส่วนผสมข้นไม่ติดกระทะ จึงยกลงทิ้งไว้ให้พออุ่นแล้วปั้นเป็นลูกกลม ๆ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วคลุกน้ำตาลทรายเม็ด เสร็จแล้วบรรจุลง ถุงละ 2 ชิต ออกจำหน่าย
- จากของเหลือใช้ที่ทิ้งไปโดยไม่เห็นคุณค่า แต่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนาง สามารถนำ



ขั้นตอนแรกนำมะกรูดที่ปอกผิวออกแล้วนำมาช้ำกับเกลือ

มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีรสชาติถูกปากคนทั่วไป ซึ่งหากท่านใดสนใจผลิตภัณฑ์แปรรูปมะกรูดกวน หรือสนใจวิธีการทำเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ คุณสมโภช สารธรรม เกษตรอำเภอชาวนาวรลักษณ์บุรี หรือที่คุณอารีรัตน์ ชวงโพธิ์ เจ้าหน้าที่งานเคหกิจเกษตร จังหวัดกำแพงเพชร โทร. (055) 779-242 ได้ทุกวันเวลาราชการ

ส่วนมากใช้แต่ผิวมะกรูด ส่วนผลของมะกรูดนั้นถูกทิ้งไปเป็นจำนวนมาก ดังนั้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนาง จึงได้คิดวิธีเริ่มนำผลของมะกรูดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มะกรูดกวนที่มีรสชาติอร่อย ออกจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

ยาขับลมในลำไส้ แก้อาเจียน ผลมะกรูดที่คว้านไส้ออกนำมาหุงคั่วใส่แทนใช้เป็นยาขับลมและแก้ปวดท้องในเด็กอ่อน

นอกจากจะใช้เป็นยาแล้ว มะกรูดยังใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร ใช้ดับกลิ่นคาวของอาหาร และใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องแกงต่าง ๆ โดยเฉพาะพริกแกงซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่ใช้ผิวมะกรูดเป็นส่วนผสมเป็นจำนวนมาก

จากภูมิปัญญาชาวบ้านของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนาง หมู่ที่ 5 ตำบลสลกบาตร อำเภอชาวนาวรลักษณ์บุรี จังหวัดกำแพงเพชร ได้สังเกตเห็นว่า มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหลาย ๆ กลุ่มทำพริกแกงออกจำหน่ายเป็นจำนวนมาก ส่วนมากใช้แต่ผิวมะกรูด ส่วนผลของมะกรูดนั้นถูกทิ้งไปเป็นจำนวนมาก ดังนั้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนางจึงได้คิดริเริ่มนำผลของมะกรูดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มะกรูดกวนที่มีรสชาติอร่อย ออกจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

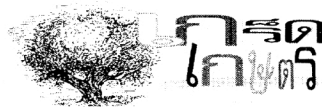
- เกลือ 5 ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้หนูพูน 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทรายเม็ด 0.5 กิโลกรัม



กวนให้แห้งโดยใช้ไฟปานกลาง

- น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม
  - แอมะแซ 1.5 กิโลกรัม
  - นำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ
- วิธีทำ

## ระวังการระบาดของเพลี้ยไฟในมะม่วง



**รูปร่างลักษณะและชีวประวัติ** เป็นแมลงขนาดเล็ก ลำตัวแคบยาว มีความยาวประมาณ 1-2 มิลลิเมตร ตัวเต็มวัยมีสีน้ำตาลปนเหลือง ขอบปีกมีขนเป็นแผง เพลี้ยไฟมักอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ชอบหากินบริเวณฐานดอกและช่อดอกอ่อน ขณะที่หากินไม่ชอบเคลื่อนไหวรวดเร็ว มีการขยายพันธุ์ทั้งแบบผสมพันธุ์และไม่ต้องผสมพันธุ์ ตัวเมียมีอายุ ประมาณ 15 วัน เมื่อได้รับการผสมพันธุ์แล้วจะออกไข่ได้ประมาณ 40 ฟอง ตัวเมียที่ไม่ได้รับการผสมพันธุ์จะออกไข่ได้ ประมาณ 30 ฟอง วงจรชีวิตจากไข่ถึงตัวเต็มวัย ประมาณ 15 วัน ระยะไข่ 4-7 วัน ตัวอ่อน ระยะ 1 2 วัน ระยะ 2 4 วัน ระยะ 3 3 วัน จึงเป็นตัวเต็มวัยสมบูรณ์

ลักษณะการทำลาย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัยใช้ปากเจาะและดูดกินน้ำเลี้ยง เซลล์พืชบริเวณใบอ่อน ยอดอ่อน ตุ่มตาใบ ตุ่มตาดอก ช่อดอกมะม่วง โดยเฉพาะฐานรองดอกและช่อดอกอ่อน

ทำให้เซลล์บริเวณน้ำถูกทำลาย สังเกตพบผลอ่อนที่ถูกทำลายจะร่วง กรณีที่ระบาดไม่รุนแรงจะปรากฏแผลชัดเจนเป็นวงที่ผิวผลมะม่วง

- ใบ การทำลายที่ใบ เพลี้ยไฟจะทำใบที่แตกใหม่แคระแกร็น ขอบใบและปลายใบไหม้ ใบอาจร่วงตั้งแต่ยังเล็ก ๆ สำหรับใบที่โตแล้วตามขอบใบจะม้วนงอ ปลายใบไหม้
- ยอด ถ้าเป็นการทำลายที่รุนแรงทำให้ยอดแห้งไม่แทงช่อใบหรือช่อดอกออกมาได้
- ช่อดอก การทำลายในระยะติดดอกจะทำให้ช่อดอกหงิกงอ ดอกร่วงไม่ติดผลหรือทำให้ติดผลน้อย
- ผล ที่ผิวผลอ่อนจะเห็นเป็นวงสีเทาเกือบดำหรือผลบิดเบี้ยว ถ้าการทำลายรุนแรงผลมะม่วงจะเป็นสีดำเกือบทั้งหมด

**การแพร่ระบาด** แมลงชนิดนี้ระบาดเมื่ออากาศร้อนและแห้งแล้ง ถ้ามีการระบาดรุนแรง เพลี้ยไฟจะทำลายมะม่วงระยะผลอ่อน ช่อดอก และผลอ่อนระหว่างเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน อยู่ในช่วงมะม่วงเริ่มแทงดอกในระยะเดียวก็ได้ และปริมาณประชากรจะลดลงในระยะดอกตูมและเพิ่มขึ้นเมื่อดอกใกล้บานจนถึงดอกบานเต็มที่ จากนั้นจะเริ่มลดลงเมื่อเริ่มติดผล และจะพบน้อยมากเมื่อผลผลิตใกล้เก็บเกี่ยว