

## งานแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวในระดับอุตสาหกรรม



ใช้กระบอกไม้ไผ่กรองน้ำมะพร้าว

แต่ไหน แต่ไร วิธีชีวิตคนไทยกับมะพร้าวดูเหมือนจะแยกกันไม่ออก เพราะมะพร้าวมีความสำคัญในแง่การบริโภคจึงเข้าไปอยู่ในทุกครัวเรือน โดยเฉพาะการปรุงอาหารที่นิยมใช้น้ำตาลมะพร้าวเนื่องจากมีความหอมหวาน จนทำให้รสอาหารมีความอร่อย

น้ำตาลมะพร้าวหรือที่ทุกคนรู้จักว่าเป็นน้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลก้อน ถือเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่ผลิตโดยอาศัยภูมิปัญญาชาวบ้านมาเป็นเวลาช้านาน มีการผลิตกันอย่างแพร่หลายในหลายจังหวัด เช่น สมุทรสงคราม ราชบุรี เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี เป็นต้น สามารถนำมาประกอบอาหารไทยได้ทั้งคาวและหวาน เป็นที่โปรดปรานของทั้งคนไทยและคนต่างชาติ

แต่สำหรับในยุคไทยแลนด์ 4.0 ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและความเจริญทางอุตสาหกรรมส่งผลให้ ความสำคัญของน้ำตาลมะพร้าวถูกแทนที่ด้วยน้ำตาลทราย พร้อมๆ ไปกับภูมิปัญญาดั้งเดิมที่กำลังถูกลืม



คุณปรีชา เจียบหุ

อย่างไรก็ตาม คุณปรีชา เจียบหุ ในฐานะผู้นำชุมชนบ้านลมหวนจังหวัดสมุทรสงคราม คงไม่ยอมให้สิ่งเหล่านี้เกิดขึ้น จึงชักชวนชาวบ้านช่วยกันสานภูมิปัญญาไทยสู่ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว นำกลับมาสร้างประโยชน์ พร้อมทั้งรวมกลุ่มภายในชุมชน จังหวัดสมุทรสงคราม ปลูกมะพร้าวแบบยกร่องสวน เพื่อเสริมสร้างระบบนิเวศให้กลับมาสมบูรณ์ดังเดิม

คุณปรีชา ร่วมกับสมาชิกกลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าวอินทรีย์ร้อยเปอร์เซ็นต์จากสมุทรสงคราม ใช้วิธีแบบชาวบ้านดั้งเดิม ดังนั้น จึงต้องใช้แรงงานเป็นหลักภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่น พร้อมกับการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ จึงสามารถแปรรูปเป็นน้ำตาลมะพร้าวได้ในระดับอุตสาหกรรม ตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างดี



งานสัมมนา “มะพร้าว...พืชเศรษฐกิจทำเงิน” ได้รับเกียรติจากคุณปรีชาเพื่อมาถ่ายทอดเรื่องราวการผลิต น้ำตาลมะพร้าว ซึ่งเป็นการแปรรูปเก่าแก่ที่น้อยคนจะรู้จัก...แต่ก่อนจะเริ่มงานมีผู้เข้าสัมมนาหลายคนถามว่า น้ำตาลมะพร้าวแท้มีวิธีดูอย่างไร??

คุณปรีชา ตอบว่า ขอแนะนำให้ไปดูที่บ้านของผม โดยมีกระบวนการที่ต้องผ่าน 3 ด.ก่อน ซึ่งได้แก่ 1. การดูวิธีการเก็บผลผลิต 2. ต้องตนเองว่าน้ำตาลมะพร้าวของแท้ตั้งแต่เริ่มเก็บจากต้นจนนำมาเคี้ยวเป็นคาราเมลมีกลิ่นเป็นอย่างไร และ 3. ต้องแตก (ชิม) เพราะเพียงแค่การดมคงยังไม่รู้จริงเท่ากับการกิน

คราวนี้มาเข้าเรื่องน้ำตาลมะพร้าวกัน โดยอยากบอกทุกท่านว่าน้ำตาลมะพร้าวเป็นสิ่งที่มีความสดถึงน้อยมากที่สุด อีกทั้งยังรู้จักกันในเพียงวงจำกัดเท่านั้น แล้วที่สำคัญในประเทศไทยยังไม่ใครวิจัยเรื่องน้ำตาลมะพร้าวอย่างจริงจัง

ตั้งแต่ปี 2500-2512 จังหวัดสมุทรสงครามเพียงแห่งเดียวสามารถผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ได้ปริมาณ 1.5 ล้านปีบ ต่อปี อีกทั้งยังเป็นจังหวัดเล็กๆ ที่เสียภาษีมากที่สุดของประเทศ

แต่พอมาถึงปี 2560 น้ำตาลมะพร้าวผลิตได้ไม่ต่ำกว่า 5-6 ล้านปีบ ต่อปี เพราะอัตราการบริโภคได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่กลับเป็นน้ำตาลมะพร้าวที่ไม่รับประกันความแท้ ขณะที่พื้นที่ของจังหวัดจำนวน 416 ตารางกิโลเมตร มีประชากรรวม 1.4 แสนกว่าคน กลับใช้น้ำตาลทรายมากที่สุดของประเทศ เพราะได้นำไปผสมกับน้ำตาลมะพร้าว

เหตุผลที่พยายามชี้ให้เห็นเช่นนี้เพราะกำลังจะบอกท่านว่าไปมุ่งเน้นเรื่องน้ำตาลทรายมากกว่าน้ำตาลมะพร้าวแท้ แต่พวกท่านไม่ทราบหรือว่าน้ำตาลทรายมีค่า GI ถึง 100 แต่น้ำตาลมะพร้าวมีค่า GI เพียงแค่ 35 และน้ำตาลทรายแดงมีค่า GI ถึง 80

เปรียบเทียบสารอาหารของน้ำตาล 3 ชนิด  
(ANALYZED BY P(A-TAL,SEP 11,2000) IN PART PER MILLION)

| สารอาหาร        | น้ำตาลมะพร้าว | น้ำตาลทรายแดง | น้ำตาลทรายขาว |
|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| ไนโตรเจน (N)    | 2020          | 100           | -             |
| ฟอสฟอรัส (P)    | 790           | 30            | 1             |
| โพแทสเซียม (K)  | 10300         | 650           | 25            |
| แคลเซียม (Ca)   | 60            | 240           | 60            |
| แมกนีเซียม (Mg) | 290           | 70            | 10            |
| โซเดียม (Na)    | 450           | 20            | 10            |
| คลอไรด์ (Cl)    | 4700          | 180           | 100           |
| ซัลเฟอร์ (S)    | 260           | 130           | 20            |
| โบรอน (B)       | 6.30          | -             | -             |
| สังกะสี (Zn)    | 21.20         | 2.0           | 1.20          |
| แมงกานีส (Mn)   | 1.30          | 2.0           | -             |
| เหล็ก (Fe)      | 21.90         | 12.60         | 1.20          |
| ทองแดง (Cu)     | 2.30          | 0.06          | 0.08          |

#### เทียบสารอาหารในน้ำตาลแต่ละชนิด

สำหรับตัวผมเกิดมากับน้ำตาลมะพร้าว โดยเกิดอยู่ข้างเตาตาล เพราะเมื่อปี 2500-2512 ที่ชุมชนบ้านลมทวนที่มีชื่อเสียงเรื่องหิ้งห้อย จะมีเตาตาลทั้งหมดจำนวน 52 เตา เพราะในยุคนั้นทำกันทุกครัวเรือน พอมาถึงปี 2523 เหลือ 22 เตา ล่วงมาถึงปี 2533 เหลือ 3 เตา พอเข้าปี 2545 เหลือเพียงเตาเดียว

ถ้าถามถึงสาเหตุคงมีมากมาย แต่พอจะสรุปได้ว่ามีเหตุผลคือความเจริญเติบโตทางด้านสังคมและเศรษฐกิจ จนทำให้เกิดการอพยพแรงงานกันเป็นจำนวนมาก ดังนั้น ครอบครัวที่เคยดำรงชีพด้วยน้ำตาลมะพร้าวกลับละทิ้งเข้าไปขายแรงงานในเมืองกัน



น้ำตาลมะพร้าวมี GI เพียง 35 มีค่าต่ำสุดในบรรดากลุ่มให้ความหวาน

เพราะทุกคนมองว่าอาชีพดั้งเดิมเก่าแก่ตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษนี้มันมีความเหนียวยาก ลำบาก ต้องตรากตรำผลิตกันทุกขั้นตอนจนกว่าจะเสร็จสมบูรณ์ แล้วยังมองว่าต้นมะพร้าวน้ำตาลมีลักษณะสูงมาก (ประมาณ 30 เมตร) จึงมีความยากลำบาก

วิธีการเก็บมะพร้าวเพื่อนำมาทำน้ำตาลมะพร้าวต่างจากมะพร้าวน้ำหอมที่สามารถใช้เครื่องจักรเข้ามาช่วยได้ แต่ต้นมะพร้าวน้ำตาลจะต้องปีนเก็บ เมื่อเก็บมาแล้วต้องเข้ากระบวนการผลิต จนนำไปสู่การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งการมีที่ดินของเราควรแบ่งให้กับคนที่ไม่มีที่ดิน แต่มีภูมิปัญญาเห็นว่าควรสร้างโอกาสของคนเหล่านั้น

พอความคิดตกผลึกได้เช่นนี้ก็จับกลุ่มคุยกับบรรดาผู้ที่มีที่ดินแต่ไม่ประสงค์ขายที่เพื่อการค้าแล้วตั้งใจมาทำอาชีพน้ำตาลมะพร้าวด้วยกัน ซึ่งคุยกันว่าถ้าทำแล้วอาจไม่รวย อาจจะไม่มั่งคั่งอะไรใหญ่โต แต่พวกเราทุกคนตั้งใจจะรักษาภูมิปัญญาดั้งเดิมเช่นนี้ไว้ พร้อมกับสร้างโอกาสให้แก่ชาวบ้านที่มีความตั้งใจจะยึดอาชีพนี้ต่อไปเพื่อต้องการหารายได้

ด้วยเหตุนี้จึงรวมกำลังได้จำนวน 12 ครอบครัว ทั้งเจ้าของที่ดิน คนเก็บมะพร้าว จากนั้นลงมือแบ่งหน้าที่กันทำทุกขั้นตอนให้มีความสำเร็จตามเป้าหมาย นั่นคือการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ให้อยู่คู่กับจังหวัดบ้านเกิด อย่างไรก็ตาม ยังมีประเด็นตามมาหลายเรื่องไม่ว่าจะเป็นรายได้หรือผลประโยชน์ที่เกิดขึ้น ซึ่งจากการหารือร่วมกันจึง

ได้ข้อสรุปว่าให้ทุกคนนำต้นทุนทุกชั้นตอนมารวมกันคำนวณยอดขายเพื่อหารายได้ที่เกิดขึ้นจริง แล้วจึงนำไปเฉลี่ยเป็นรายได้ของแต่ละรายเพื่อทำให้ทุกอย่างเกิดความยุติธรรม

ส่วนราคาขายน้ำตาลมะพร้าวจากกลุ่มของพวกเราจะมีราคาสูงกว่าน้ำตาลทั่วไป เพราะอย่างน้อยการมีต้นทุนสูงก็เกิดจากกระบวนการผลิตที่ยุ่งยาก การผลิตที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติล้วน อีกทั้งขอบอกว่ามีราคาแตกต่างจากน้ำตาลมะพร้าวที่มีวางขายทั่วไปด้วย

ฉะนั้น เฉพาะคนที่รู้จักน้ำตาลมะพร้าวของกลุ่มเราเท่านั้นจึงจะรู้ว่าเป็นของแท้ที่มีราคาไม่แพง แม้แต่ชาวต่างประเทศยังยอมรับถึงความมีคุณภาพและความอร่อยจนต้องเดินทางมาติดต่อซื้อ แต่ทางกลุ่มยังไม่พร้อมในเรื่องกระบวนการผลิตที่ไม่สามารถรองรับได้อย่างมาก เพียงแต่ขอผลิตขายในประเทศเท่านั้น

อีกเหตุผลหนึ่งคือในเรื่องคุณภาพ เพราะถ้าพื้นที่สำหรับปลูกมะพร้าวน้ำตาลยังไม่มีความสมบูรณ์เพราะมีเพียงไม่กี่จังหวัดที่สมบูรณ์ อีกทั้งพื้นที่กว่า 80 เปอร์เซ็นต์ไปปลูกมะพร้าวน้ำหอมกับมะพร้าวน้ำหวานกัน จึงทำให้เหลือพื้นที่ปลูกต้นน้ำตาลมะพร้าวเพียงน้อยนิดเท่านั้น

กระนั้นพวกเราก็มีได้ข้อแท้ เพราะได้หารือกันแล้วหาทางบริหารจัดการด้วยระบบกลุ่ม จึงไม่หวั่นไหวต่อการตลาด เพราะได้วางแผนเจาะตลาดไว้หลายกลุ่มเป้าหมาย เพียงแต่ขอให้เริ่มต้นผลิตด้วยคุณภาพเท่านั้น รวมทั้งผู้ผลิตจะต้องยึดหลักคุณธรรม จริยธรรมควบคู่ไปด้วย ถ้าทุกคนร่วมแรงร่วมใจกันอย่างพร้อมเพรียงแล้วตลาดจะต้องวิ่งมาหาเราเอง

ถึงแม้ว่าสินค้าของกลุ่มจะยังไม่มีการรับรองที่ถูกต้อง แต่ด้วยความมีความซื่อสัตย์ของพวกเราจึงกล้ารับประกัน เพราะทางกลุ่มมีการตรวจสอบด้วยการสุ่มตรวจทั้งกระบวนการเป็นประจำทุก 3 เดือน จากสำนักงานวิจัยแห่งชาติ ด้วยความซื่อสัตย์ต่ออาชีพจึงมีลูกค้าขาประจำที่ร้าน “อบอรรย์” ย่านรามอินทรา สั่งน้ำตาลมะพร้าวไปปรุงอาหารเดือนละตัน โดยเฉพาะน้ำจิ้มรสเด็ดของร้านที่ลูกค้าต่างบอกว่าหอมอร่อยมาก

ฉะนั้น ความอดทน ขยัน และซื่อสัตย์ จึงนับเป็นคุณธรรมสำคัญ อย่างคนเก็บน้ำตาลปีบจากต้นมะพร้าวต้องออกทำงานช่วงตี 3 เพื่อมาส่งให้เตาตาลในเวลา 6 โมงเช้า โดยกระบอกกรองน้ำตาลจะใช้ไม้ไผ่เท่านั้น โดยผ่านการลวกด้วยน้ำเดือดทั้งช่วงเช้า-เย็น ขณะเดียวกัน ไม่มีการใส่สารกันบูด แต่จะใส่ไม้พะยอมที่มีสารแทนนินจากนั้นจึงนำไปเคี่ยว

สำหรับข้อจำกัดในพื้นที่ปลูกมะพร้าวในแต่ละแห่งจะต่างกัน แม้ในจังหวัดเดียวกันยังไม่ได้คุณภาพเหมือนกัน ฉะนั้น ในพื้นที่แถบภาคอีสานยิ่งลำบาก อย่างไรก็ตาม ถ้าสนใจการปลูกมะพร้าวน้ำตาลจริงควรศึกษาหาข้อมูลให้รู้สึกเสียก่อน โดยสมัยปัจจุบันการหาข้อมูลไม่ใช่เรื่องยาก แลผมมีภาพเคลื่อนไหวประกอบอีก จึงแนะนำให้ทุกท่านที่หวังจะใช้ประโยชน์ต้องเสาะแสวงหาข้อมูลแล้วทำการบ้านอย่างละเอียดเพื่อให้แน่ใจว่าการลงทุนครั้งนี้จะไม่พลาดท่าเสียที



การผลิตน้ำตาลมะพร้าวแบบภูมิปัญญาดั้งเดิม

จากประสบการณ์ที่อยู่ในวงการมะพร้าวพบว่า มะพร้าวที่แนะนำมีอยู่ 2 สายพันธุ์ คือพันธุ์ที่มีลูกตก ปลูกง่าย และทนทาน กับพันธุ์ที่ให้ลูกน้อย ปลูกยากและดูแลยาก ซึ่งความโชคไม่ดีจึงได้เจอกับสายพันธุ์หลังที่ภายหลังปลูกไปแล้วเหลือจำนวนไม่กี่ต้น แล้วที่เข้าไปกว่านั้นคือเป็นมะพร้าวเนื้อ ไม่ใช่พันธุ์น้ำ ดังนั้น เมื่อคิดจะปลูกต้องไปหาแหล่งซื้อพันธุ์มะพร้าวที่เชื่อถือได้



แนวทางแบบชาวบ้านช่วยให้เกิดความปลอดภัยต่อสุขภาพ

อยากจะบอกว่าอาชีพที่กลุ่มทำกันอยู่ทุกวันนี้หาคนทำยากแล้วมีลดน้อยลงเรื่อยๆ อาจด้วยเหตุผลทางกรรมวิธี ขั้นตอน ความชำนาญ และทักษะ รวมถึงเกิดจากสภาพทางสังคม เศรษฐกิจ ที่เปลี่ยนไปด้วย

ในรอบปีจะผลิตน้ำตาลมะพร้าวได้เพียง 3 เดือน คือในช่วงเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ หรือผลิตได้ดีในช่วงหน้าหนาวเท่านั้น เพราะความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศมีน้อย ช่วยให้น้ำตาลสามารถจับตัวกันได้ง่ายแล้วยังมีความบริสุทธิ์สูงถึง 98.02 เปอร์เซ็นต์ด้วย





ใช้กระบอกไม้ไผ่กรองน้ำมะพร้าว

หรืออย่างน้ำตาลไซรัปก็ผลิตยากมาก ตลอดจนมีกรรมวิธีที่ยุ่งยากด้วย เพราะต้องมาคั้นน้ำตาลตอนช่วงเย็นที่ ปาดไว้ในตอนเช้าเพราะเป็นช่วงที่มีค่าฟรักโทสสูง จากนั้นต้องทิ้งไว้เป็นเวลาประมาณ 7 ชั่วโมง เพื่อให้ได้ น้ำตาลไซรัปที่หอมหวาน

“ดังนั้น สิ่งที่กำลังมาตั้งแต่ต้นจึงเป็นข้อมูลที่ยืนยันว่า การผลิตน้ำตาลมะพร้าวไม่ใช่เรื่องง่าย ขณะเดียวกัน คน ที่คลุกคลีอยู่แล้วจะต้องมีคุณสมบัติในเรื่องความอดทน มีใจรักจริง แล้วใครที่ไม่มีลักษณะเช่นนี้อย่าเข้ามาใน เส้นทางนี้เลยเพราะเสี่ยงมาก โดยแนะนำให้ไปใช้เส้นทางมะพร้าว น้ำหอมกับมะพร้าวแกงดีกว่า” คุณปรีชา กล่าวในที่สุด

สำหรับการถอดคำบรรยายงานสัมมนา “มะพร้าว...พืชเศรษฐกิจทำเงิน” ได้ดำเนินมาถึงตอนสุดท้าย ในนาม กองบรรณาธิการเทคโนโลยีชาวบ้าน ใคร่ขอขอบพระคุณผู้อ่านทุกท่านที่ติดตาม และหวังว่าคงจะได้รับ สาระประโยชน์จากเนื้อหาการบรรยายในครั้งนี้ และโปรดติดตามอ่านงานสัมมนาที่น่าสนใจในครั้งต่อไป