

# เก็บมาเล่า

อัสวัน ภักขวรรณ

**นัก**วิจัยอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (มอ.) ผนึกกำลังชุมชน ปลูกน้ำพริกสมุนไพรไทยสูตรใหม่ ขยายผลจากชุมชนสู่อุตสาหกรรมขนาดย่อม

น้ำพริก เป็นอาหารคู่ครัวไทยมานาน ด้วยรสชาติจัดจ้านและหลากหลายรูปแบบ ทำให้น้ำพริกเป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วไป แต่ด้วยน้ำพริกมีส่วนผสมหลายอย่างที่เสี่ยงภัย ดังนั้นจึงขาดโอกาสในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ อย่างเช่น ซอสหนานาชนิด ซึ่งในต่างประเทศได้รับการพัฒนาจนแพร่หลายไปทั่วโลก

คณะนักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มี ผศ.เสาวลักษณ์ บรรจงจิตกุล ดร.ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์ วิชาญ จันทะขุม และ ดร.เอวียน บัวต่ม ได้ร่วมกันศึกษาและพัฒนาสูตรน้ำพริกที่มีส่วนผสมสมุนไพรล้วน ซึ่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ตลอดจนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ที่สามารถรักษาคุณภาพของน้ำพริกไว้ได้นานกว่า 3 เดือน รวมทั้งมีรูปลักษณ์ที่เหมาะสมแก่การพาณิชย์ จนลงตัวเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรไทยสำเร็จรูป

ผศ.เสาวลักษณ์ บรรจงจิตกุล หัวหน้าทีมวิจัยโครงการ การปรับปรุงคุณภาพและเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรไทยสำเร็จรูปซึ่งได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนาสุขภาพภาคใต้ (วพส.) บอกว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแต่ละชนิดจะมีลักษณะเฉพาะตัว และมีความแตกต่างในเรื่องส่วนประกอบ ชนิดและปริมาณของส่วนผสม กรรมวิธีการปรุง รสชาติที่หลากหลาย รวมถึงการเก็บรักษาและรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์

ในปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่เป็นสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนจำนวนมาก ที่ยังมีศักยภาพในการพัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมขนาดย่อม

# มอ. กับงานวิจัยน้ำพริกสมุนไพรไทย เพื่อชุมชน สู่อุตสาหกรรม



น้ำพริกน้ำรับประทานมาก



คณะผู้วิจัย

“ทางกลุ่มวิจัย จึงได้ร่วมกับกลุ่มสตรีบ้านทุ่ง ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ ทำการศึกษาวิจัย พบว่า หากต้องการทำเป็นเชิงพาณิชย์จริงๆ ต้องปรับปรุงหลายด้าน เช่น ส่วนผสมที่ใช้เราพยายามให้มีสมุนไพรที่หาง่ายในครัวเรือน กรรมวิธีการผลิตที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เก็บไว้ได้นาน รสชาติ และบรรจุภัณฑ์ ก็ต้องเป็นที่ยอมรับด้วย ทีมงานได้ใช้เวลาพัฒนาเกือบหนึ่งปี จนได้สูตรน้ำพริกและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม”

ผศ.เสาวลักษณ์ บอกและเล่าต่ออีกว่า “เริ่มศึกษาส่วนผสมของน้ำพริกสมุนไพรมีวัตถุดิบหลัก ได้แก่ พริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม พริกไทยดำ ตะไคร้ และปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก ทั้งนี้เลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์ เพื่อลดต้นทุนและการนำเข้า โดยหัวใจสำคัญของงานวิจัยสูตรน้ำพริกคือ การคัดเลือกชนิดของสมุนไพรและการปรับสัดส่วนของส่วนผสมต่างๆ ให้มีความเหมาะสมทั้งด้านรสชาติ สีกลิ่น ซึ่งคุณลักษณะของน้ำพริกที่ได้ต้องละเอียดและร่วนแห้ง พอเหมาะแก่การใช้คลุกข้าวสวยรับประทาน”

ผู้วิจัยบอกว่า ตั้งใจไว้ว่าน้ำพริกสมุนไพรที่ได้จะเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำหรับคนรักสุขภาพ ไขมันต่ำ จึงได้มีการปรับสัดส่วนของส่วนผสมต่างๆ จนได้ข้อสรุปว่าควรมีตะไคร้เป็นฐาน แล้วมีพริกไทยดำ หอมแดง และกระเทียมรวมกันต้องได้ 15% แล้วเสริมด้วยใบกะเพราและมะกรูด จะดีที่สุด และใช้การปรุงเป็นคั่วแห้ง เพื่อให้มีความชื้นต่ำเก็บไว้ได้นาน

นอกจากนี้ ยังต้องปรับปรุงในเรื่องสีกลิ่นให้ชวนรับประทานอีกด้วย ทั้งนี้การผลิตต้องให้ความสำคัญกับการเตรียมวัตถุดิบที่ดีและเหมาะสมเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ

ดร.ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์ บอกเสริมว่า เรื่องการพัฒนาสูตรและรสชาติ ใช้การทดสอบจากผู้ชิมจำนวนมากและหลายครั้ง โดยมีหลักการทางคณิตศาสตร์และสถิติช่วยประเมินผล เพื่อหาข้อสรุปว่ารสชาติไหนจะเป็นที่ยอมรับมากที่สุด เรื่องนี้ค่อนข้างยาก เพราะแต่ละคน แต่ละพื้นที่หรือแต่ละช่วงเวลา คนเราจะมีความชื่นชอบและการรับรสต่างกัน

“อย่างน้ำพริกสูตรเดียวกัน คนในเมืองชิมอาจจะบอกว่าเผ็ดเกินไป แต่คนในชนบทอาจจะบอกว่ากำลังดี ซึ่งต้องมีการทดสอบหลายครั้ง จนได้ข้อสรุปว่าให้รสชาติที่พอดี แต่ทั้งนี้เมื่อต้องการผลิตเพื่อจำหน่ายจริงๆ สามารถปรับรสชาติได้อีก อาจจะเป็นแบบเผ็ดมาก หรือเผ็ดน้อย เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกซื้อตามใจชอบได้” ดร.ก่องกาญจน์ บอกร

ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรไทยนั้น ดร.เอวียน บัวต่ม บอกว่า หลังจากการพัฒนาสูตรน้ำพริกเรียบร้อยแล้ว ทีมวิจัยได้คัดเลือกและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ซึ่งมองไว้ทั้งบรรจุภัณฑ์ชนิดแข็ง เช่น ขวดแก้ว กระปุกพลาสติกชนิด พีวีซี กระปุกพลาสติกชนิดเพท กระปุกพลาสติกชนิดโพลีเอทรีน ส่วนบรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัวได้แก่ ถุงพลาสติกชนิดต่างๆ ในการคัดเลือกต้องมีการทดสอบและประเมินคุณภาพตามเงื่อนไขต่างๆ บรรจุภัณฑ์มีหลายประเภท

ทั้งแบบแข็งและแบบอ่อน

“แต่เราหวังผลถึงคุณสมบัติในการเก็บรักษาน้ำพริกสมุนไพรให้มีคุณภาพ รสชาติสีกลิ่น ตลอดจนระยะเวลาการเก็บรักษาได้นานที่สุด ซึ่งหลังจากการทดลองพบว่า ขวดแก้วและถุงพลาสติกชนิดเคลือบ 3 ชั้น (OPP/MPET/LLDPE) แบบตั้ง มีความเหมาะสมมากที่สุด สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 3 เดือน นอกจากนี้ เรายังได้ออกแบบฉลากสำหรับติดข้างบรรจุภัณฑ์ด้วย เพื่อให้มีความถูกต้องสมบูรณ์และพร้อมสำหรับการใช้งานจริงต่อไป” นักวิจัยกล่าว

หลังจากการวิจัยแล้วเสร็จได้วางแผนนำผลงานไปประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมโดยในเมืองต้นนี้จะขยายผลในพื้นที่ของกลุ่มสตรีบ้านทุ่ง ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ ก่อน แล้วหลังจากนั้นหากมีชุมชนไหนสนใจเราก็ยินดีให้ข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

หลังจากเสร็จการวิจัยแล้ว ชุมชนสามารถนำผลการวิจัยคือ สูตรน้ำพริกและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไปใช้ในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมเลยก็ได้ หรือจะมีการพัฒนาต่อเพื่อให้เหมาะสมกับแต่ละท้องถิ่น เช่น รสชาติ สีกลิ่นแล้วจึงค่อยทำเป็นเชิงพาณิชย์อีกทีก็ได้ ซึ่งทางผู้วิจัยยินดีให้คำปรึกษาเพิ่มเติม

สำหรับผู้สนใจผลงานวิจัย “สูตรน้ำพริกสมุนไพรไทยสำเร็จรูป” ติดต่อขอคำปรึกษาได้ที่ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ โทร. (074) 286-333 หรืออีเมล soawa\_luck.j@psu.ac.th



หน้าตาของผลิตภัณฑ์