

ไข่เค็มสมุนไพร...พอกด้วยเยื่อฟางข้าว

ขึ้น ชื่อว่า "ไข่" แล้วไม่ว่าจะเป็นไข่อะไร ก็อร่อยและได้คุณค่าอาหารไม่แตกต่างกัน แต่สำหรับยุคสมัยนี้ ไข่อย่างเดียวยังคงไม่เพียงพอ เพราะนอกจากราคาถูก คุณค่าอาหารต้องทวีคูณด้วย

อาจารย์สุกกาญจน์ พรหมขันธ์ จากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) อีสานวิทยาเขตสกลนคร จึงคิดค้นงานวิจัย "ผลิตไข่เค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อ

ขึ้น อ.สุกกาญจน์ เล่าต่อถึงจุดเด่นของไข่เค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าว ว่านอกจากขั้นตอนการทำและวัสดุในการพอกสามารถหาได้ง่ายแล้วสิ่งที่โดดเด่นอีกอย่างก็คือการใช้สมุนไพรอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด และสมุนไพรอื่น ๆ มาผสมกับเยื่อฟางข้าวสำหรับพอกไข่ซึ่งนอกจากจะลดความคาวของไข่แล้วยังได้



อาจารย์สุกกาญจน์

ข้าวมีความเป็นกรดต่ำ (pH) ประมาณ 7-7.5 จากนั้นนำเยื่อฟางข้าวที่ได้มาอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 6-8 ชั่วโมงหรือตากแดดนาน 1 วันก็จะได้เยื่อฟางข้าวที่พร้อมใช้งานได้ตลอด โดยสามารถเก็บในถุงพลาสติกที่ปิดสนิทเพื่อใช้ในขั้นตอนต่อไป

ต่อมา ขั้นตอนการเตรียมเกลือโซเดียมคลอไรด์เริ่มจากนำไปอบในตู้อบอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง จนเกลือแห้งนำไปบดแล้วร่อนผ่านตะแกรงขนาด 1 มิลลิเมตร เก็บใส่ถุงพลาสติกที่ปิดสนิท เพียงเท่านี้

ฟางข้าว" ที่นอกจากเพิ่มคุณค่าทางอาหารสำหรับคนรักสุขภาพแล้ว ยังเป็นการช่วยเกษตรกรอีกทางหนึ่งด้วย เพราะปัจจุบันดินจอมปลวกที่ใช้ทำไข่เค็มนั้นเริ่มขาดแคลนเรื่อย ๆ แล้ว

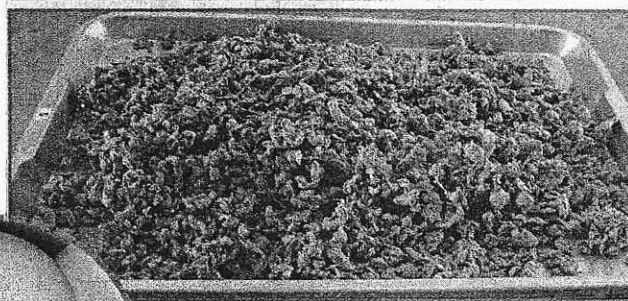
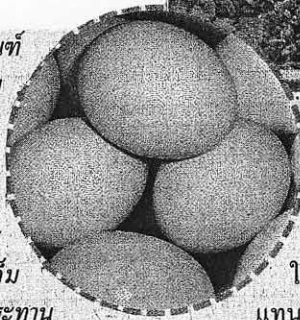
อ.สุกกาญจน์ เล่าว่า ปัจจุบันดินจอมปลวกที่ใช้ทำไข่เค็มนั้นเริ่มขาดแคลนรวมถึงมีขั้นตอนการเตรียมดินที่ยุ่งยาก อีกทั้งกำไรต่ำมากเมื่อเทียบกับต้นทุนแรงงาน ดังนั้น หากสามารถนำวัสดุอื่นที่มีในท้องถิ่นและหาได้ง่ายมาพอกไข่แทนดินได้ จะช่วยเพิ่มความสะดวกให้กับผู้ผลิตและผู้บริโภคในการนำไปบริโภคและจำหน่ายโดยไม่ต้องเสียเวลาในการทำความสะดวก

จอมปลวกผสมกับเกลือเข้มข้นร้อยละ 25-30 จนดินมีความชื้นเป็นก้อนได้ จึงนำดินมาพอกไข่ไว้เป็นเวลา 10-15 วัน ไข่เค็มพอกดินที่ขึ้นชื่อในบ้านเราได้แก่ ไข่เค็มไร่ยา ไข่เค็มปีถรงชัย เป็นต้น แต่ "ไข่เค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าว" อ.สุกกาญจน์ บอกว่า ขั้นตอนการทำนั้นเริ่มจากการเตรียมไข่เปลือกโดยนำไข่เปลือกกลางที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 1 สัปดาห์ มาล้างทำความสะอาดและ

[ต่อฉบับหลัง]

“ไข่เค็ม เป็นผลิตภัณฑ์
ที่ได้จากการถนอมอาหารโดย
ไข่เกลือ เพื่อให้ไข่เก็บไว้ได้
นานขึ้น อีกทั้งยังเป็นการ
เพิ่มมูลค่าให้กับไข่ด้วย มี
ทั้งไข่เป็ดเค็ม ไข่ไก่เค็ม และ
ไข่นกกระทาเค็ม ซึ่งไข่เค็ม
เป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทาน
กันมาก เนื่องจากมีวิธีการทำง่าย สะดวกใน
การรับประทาน และใช้ประกอบอาหารอื่นได้
มาก เช่น ทำอาหารคาว ทำไส้ขนมเบี๊ยะ ใส
ขนมไหว้พระจันทร์ ใช้ตกแต่งอาหารบางอย่าง
 เป็นต้น”

สำหรับยุคนี้ “ไข่เค็ม” อย่างเดียวกัน
ไม่พอ เพราะใคร ๆ ก็นิยมรับประทานกันมาก



เยื่อฟางข้าวที่ถ่มเสร็จและผ่านการตากแดด

กลั่นสมุนไพรมารับประทาน
ด้วย และที่สำคัญยังลดการ
ใช้เกลือโซเดียมคลอไรด์โดย
ใช้เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์
แทน จึงถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือก
ของคนรักสุขภาพ

การทำไข่เค็มมี 2 วิธี คือไข่เค็มที่ได้
จากการนำไข่เป็ดสดมาแช่ในสารละลายเกลือ
ที่มีความเข้มข้นร้อยละ 20-25 เป็นเวลานาน
15-20 วัน และไข่เค็มพอก ที่เป็นวิธีการตั้ง
เค็มของชาวจีน และปฏิบัติต่อกันมาจนถึงทุก
วันนี้ โดยใช้ดินเหนียวซึ่งปัจจุบันนิยมใช้ดิน

เซ็ดให้แห้ง คัดไข่ที่
แตกและมีรอยร้าว
ออก เพื่อป้องกันไข่
เน่าระหว่างการพอก
จากนั้นเตรียมเยื่อฟาง
ข้าวโดยคัดคุณภาพ
ของฟางข้าวที่ได้จาก
การเก็บใหม่ ๆ ที่มี
อายุการเก็บรักษาไม่

เกิน 3-4 เดือน ฟางข้าวจะต้องไม่ฟู ไม่ขึ้นรา
และไม่มีกลิ่นเหม็นอับ นำฟางข้าวที่คัดมาตาก
แดดให้แห้ง เก็บใส่ถุงพลาสติกที่ปิดสนิท
ส่วน ขั้นตอนการต้มเยื่อฟางข้าว ที่
ดัดแปลงจากกรรมวิธีการผลิตกระดาษสาด้วย
วิธีชาวบ้านคือ ชั่งน้ำหนักฟางข้าวแห้งเดิม
น้ำต่อฟางข้าวในอัตราส่วน 1 ต่อ 8 และหา
วัสดุหนัก ๆ มากดทับฟางข้าว แช่ทิ้งไว้ 1
คืน นำฟางข้าวที่แช่น้ำมาต้มที่อุณหภูมิ 100
องศาเซลเซียส นาน 40 นาที ในสารละลาย
โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ความเข้มข้น
ร้อยละ 2 จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดจนเยื่อฟาง

ก็พร้อมสำหรับการผลิตไข่เค็มที่มีขั้นตอนคือ
นำเยื่อฟางข้าวที่เตรียมไว้มาผสมกับน้ำ เกลือ
และน้ำสมุนไพรตามต้องการจะได้เยื่อฟางข้าว
ที่เปียกหลังจากนั้นก็สามารถนำไปพอกหุ้มไข่
เปิดที่เตรียมเอาไว้ จากนั้นนำไข่ที่พอกเสร็จ
บรรจุใส่ถุงพลาสติกชนิดมีซิปลิดเก็บไว้นาน 25
วัน เพียงเท่านั้นก็จะได้ไข่เค็มสมุนไพรชนิด
โซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าวสำหรับจำหน่าย
และรับประทานในครอบครัว

อ.สุภกาญจน์ บอกว่า ต้นทุนในการ
ทำไข่เค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วย
เยื่อฟางข้าวขึ้นอยู่กับฟองละประมาณ 5 บาท
และสามารถขายได้ในราคาฟองละ 8 บาท
ขึ้นไป

ผู้สนใจสามารถเข้าไปขอสูตรรวมถึง
ขอคำแนะนำในการผลิตไข่เค็มสมุนไพรชนิด
โซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าวได้ตลอดที่
อ.สุภกาญจน์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการผลิตอาหาร คณะทรัพยากร
ธรรมชาติ มทร.อีสาน วิทยาเขตสกลนคร
โทร. 08-7806-6587.