

ไขเค็มสมุนไพรพอกเชื้อฟางข้าว อีกทางเลือกเพื่อคนรักสุขภาพ

จีนเชื่อว่า “ไข” แล้ว ไม่ว่าจะเป็นอย่างใดก็อร่อยและได้คุณค่าอาหารไม่แตกต่างกัน แต่สำหรับยุคสมัยนี้ไขอย่างเดียวยังคงไม่เพียงพอ เพราะนอกจากราคาถูก คุณค่าอาหารต้องทวีคูณด้วย การผลิตไขเค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าว จึงเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับการเพิ่มคุณค่าทางอาหารดังกล่าว

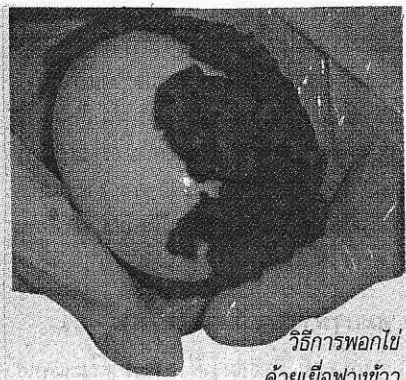
ด้วยฝีมือของ อ.สุกกาญจน์ พรหมจันทร์ จากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) อีสานวิทยาเขตสกลนคร ที่คิดค้นงานวิจัย “ผลิตไขเค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าว” ที่นอกจากเพิ่มคุณค่าทางอาหารสำหรับคนรักสุขภาพแล้ว ยังเป็นการช่วยเกษตรกรอีกทางหนึ่งด้วย

อ.สุกกาญจน์ เล่าว่า ปัจจุบันดินจอมปลวกที่ใช้ทำไขเค็มนั้น เริ่มขาดแคลน รวมถึงมีขั้นตอนการเตรียมดินที่ยุ่งยาก อีกทั้งกำลังค่ามากเมื่อเทียบกับต้นทุนแรงงาน ดังนั้น ถ้าหากสามารถนำวัสดุอื่นที่มีในท้องถิ่นและหาได้ง่ายมาพอกไข่แทนดินได้ จะช่วยเพิ่มความสะดวกให้แก่ผู้ผลิตและผู้บริโภคในการนำไปบริโภคและจำหน่ายโดยไม่ต้องเสียเวลาในการทำความสะอาด

“จุดเด่นของไขเค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าว นอกจากขั้นตอนการทำและวัสดุในการพอกสามารถหาได้ง่ายแล้ว สิ่งที่ได้โดดเด่นอีกอย่างก็คือ การใช้สมุนไพรอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด และสมุนไพรอื่นๆ มาผสม



อ.สุกกาญจน์ เจ้าของผลงาน



วิธีการพอกไขด้วยเยื่อฟางข้าว

กับเยื่อฟางข้าวสำหรับพอกไข่ ซึ่งนอกจากจะลดความเค็มของไขแล้ว ยังได้กลิ่นสมุนไพรเวลารับประทานด้วย และที่สำคัญยังลดการใช้เกลือโซเดียมคลอไรด์โดยใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์แทน จึงถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของคนรักสุขภาพ”

ส่วนขั้นตอนการทำ อ.สุกกาญจน์ บอกว่า เริ่มจากการเตรียมไข่เปิดสด โดยนำไข่เปิดขนาดกลางที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 1 วัน มาล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้ง คัดไข่ที่แตกและมีรอยร้าวออก เพื่อป้องกันไข่เน่าระหว่างการพอก จากนั้นเตรียมเยื่อฟางข้าวโดยคัดคุณภาพของฟางข้าวที่ได้จากการเก็บใหม่ๆ ที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 3-4 เดือน ฟางข้าวจะต้องไม่ฟู ไม่ขึ้นรา และไม่มียุง

เหม็นอับ นำฟางข้าวที่ตัดมาตากแดดให้แห้งเก็บใส่ถุงพลาสติกที่ปิดสนิท

จากนั้นต้มเยื่อฟางข้าว ที่ดัดแปลงจากกรรมวิธีการผลิตกระดาษด้วยวิธีชาวบ้าน คือ ชั่งน้ำหนักฟางข้าวแห้งเติมน้ำต่อฟางข้าวในอัตราส่วน 1 : 8 และหาวีลคั้นๆ มากดทับฟางข้าว แชทิ้งไว้ 1 คืน นำฟางข้าวที่แช่น้ำมาต้มที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 40 นาที ในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ความเข้มข้น ร้อยละ 2 จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดจนเยื่อฟางข้าวมีความเป็นกรดต่าง (pH) ประมาณ 7-7.5 จากนั้นนำเยื่อฟางข้าวที่ได้มาอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศา

เซลเซียส นาน 6-8 ชั่วโมง หรือตากแดดนาน 1 วัน ก็จะได้เยื่อฟางข้าวที่พร้อมใช้งานได้ตลอด โดยสามารถเก็บในถุงพลาสติกที่ปิดสนิทเก็บไว้นาน 25 วัน เพียงเท่านี้ก็จะได้ไขเค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าวสำหรับจำหน่ายและรับประทานในครอบครัว

“ในอดีตนั้น การทำไขเค็มมี 2 วิธี คือ ไขเค็มที่ได้จากการนำไข่เปิดสดมาแช่ในสารละลายเกลือ ที่มีความเข้มข้นร้อยละ 20-25 เป็นเวลานาน 15-20 วัน และไขเค็มพอกที่เป็นวิธีการดั้งเดิมของชาวจีน และปฏิบัติต่อกันมาจนถึงทุกวันนี้ โดยใช้ดินเหนียว ซึ่ง

ปัจจุบันนิยมใช้ดินจอมปลวกผสมกับเกลือเข้มข้นร้อยละ 25-30 จนดินนุ่มสามารถปั้นเป็นก้อนได้ จึงนำดินมาพอกไข่ไว้เป็นเวลานาน 10-15 วัน ไขเค็มพอกดินที่ขึ้นชื่อในบ้านเรา ได้แก่ไขเค็มไชยา ไขเค็มปักธงชัย เป็นต้น”

ส่วนต้นทุนการผลิตในการทำไขเค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าว นั้น อยู่ที่ฟองละประมาณ 5 บาท และสามารถขายได้ในราคาฟองละ 8 บาทขึ้นไป ผู้สนใจสามารถเข้าไปขอสูตร รวมถึงขอคำแนะนำในการผลิตไขเค็มสมุนไพรชนิดโซเดียมต่ำพอกด้วยเยื่อฟางข้าวได้ที่ อ.สุกกาญจน์ พรหมจันทร์ โทร.08-7806-6587 ในวันและเวลาราชการ