

ผลิตภัณฑ์น่าชิม

● สาวิตรี รังสิภัทร์

กล้วยเบรคแตก

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตราด เพิ่มมูลค่าผลิตผลในท้องถิ่น



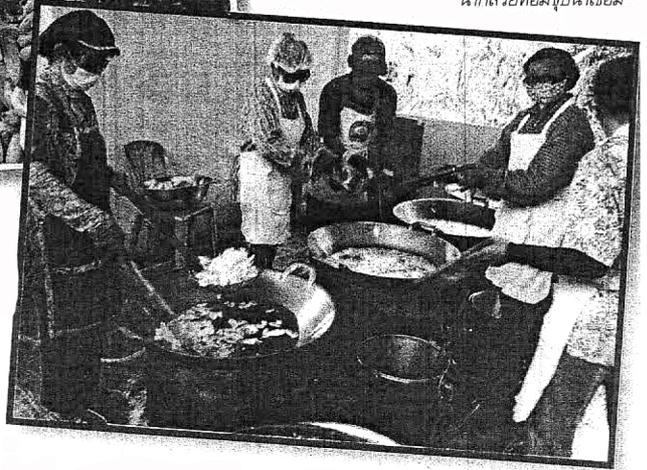
นำกล้วยหอมชุบน้ำเชื่อม



คุณเมยรี บุญประดิษฐ์



สมาชิกกลุ่มปลูกเปลือกกล้วย



ใส่กล้วยกล้วยหอมลงกระทะ

งานผลิตกล้วยเบรคแตก เป็นการเพิ่มมูลค่าของกล้วยหอมให้เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป (OTOP) 5 ดาว ด้วยการแปรรูปเป็นกล้วยทอด ชุบน้ำเชื่อม แล้วนำกลับไปทอดซ้ำให้กรอบ เพื่อนำไปบรรจุถุงขนาดต่างๆ พร้อมสำหรับการจำหน่าย ประกอบกับมีแหล่งรับซื้อที่หลากหลาย และกลุ่มสามารถกำหนดราคาจำหน่ายได้เอง ก็น่าจะเพียงพอสำหรับการดำรงอยู่ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตราด ตำบลท้ายหาด อำเภอเมืองหัวหินสมุทรสงคราม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตราด วิสาหกิจชุมชนต้นแบบ

คุณเมยรี บุญประดิษฐ์ ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตราด เล่าให้ฟังว่า ในปี พ.ศ. 2546 ตนเป็นกรรมการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลท้ายหาด ซึ่งขณะนั้นรัฐบาลได้มีนโยบายบรรณรงค์และส่งเสริมให้ประชาชนในหมู่บ้านมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน โดยการจัดส่งเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรมาลงพื้นที่แนะนำ ชักจูง ชักชวน ให้คนในชุมชนมาทำกิจกรรมและตั้งเป็นกลุ่มขึ้น

"พอดีในหมู่บ้านจะมีมะพร้าวและกล้วยน้ำว้าที่ปลูกแซมในร่องสวนมะพร้าวปริมาณมาก เราจึงนำมาแปรรูป โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก อาจารย์สุธีพร จันทร์มา เป็นวิทยากร

ฝึกอบรมเรื่องการแปรรูปกล้วย สอนทำกล้วยทอดกรอบ กล้วยกวน แป้งกล้วย กล้วยฉาบ ซึ่งหลังจากที่เรียนจบ ทางกลุ่มจึงตกลงกันว่าจะทำเป็นกล้วยทอดกรอบ หรือที่เรียกว่ากล้วยเบรคแตก เพราะสามารถเก็บไว้ได้นานกว่าการแปรรูปอื่น ซึ่งในขณะนั้นกลุ่มได้รับการสนับสนุนอุปกรณ์ต่างๆ ทั้งเตา กระทะ หม้อ ตะแกรง จากกรมส่งเสริมการเกษตร" คุณเมยรี กล่าว

กล้วยเบรคแตกและสุตารน้ำเชื่อม

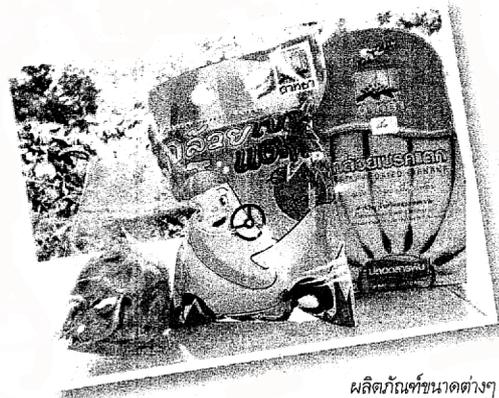
วัตถุดิบ

กล้วยดิบ น้ำตาลทราย เนยเทียม เกลือ น้ำสะอาด ไข่ขาว น้ำมันปาล์ม

ขั้นตอนการทำ

1. เลือกกล้วยที่แก่ 80 เปอร์เซ็นต์ เมื่อทอดจะมีสีเหลืองน่ายรับประทาน หากแก่กว่านี้ เมื่อทอดแล้วจะมีสีแดง ไม่น่ารับประทาน
2. ปอกเปลือก แล้วนำกล้วยแช่น้ำผสมน้ำส้มสายชู 5 เปอร์เซ็นต์ เพื่อไม่ให้กล้วยมีสีดำ
3. ใส่กล้วยลงกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ พอกกล้วยเหลือง ตักใส่ตะแกรง รองด้วยกระดาษซับมัน
4. เคี่ยวน้ำเชื่อม ใช้ชุปกับกล้วยหอม 400 ผล

4.1 น้ำ	4	กิโลกรัม
4.2 น้ำตาลทราย	3	กิโลกรัม
4.3 เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
4.4 เนยเทียม	0.5	กิโลกรัม
4.5 ไข่ขาว	10	ใบ
5. เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเดือด หรือไฟเคี่ยวต่อไป ประมาณ 15 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น
6. นำกล้วยที่ทอดแล้วชุบน้ำเชื่อม
7. ตักกล้วยใส่ตะแกรง
8. นำกล้วยไปทอดในน้ำมันอีกครั้งหนึ่ง
9. ตักกล้วยใส่ตะแกรง รองด้วยกระดาษซับมัน
10. เทกล้วยใส่หม้อ นำกระดาษซับมันวางไปวางมาเพื่อซับน้ำมันออก
11. ทิ้งกล้วยไว้ 1 ชั่วโมงจัด จากนั้นบรรจุถุง แล้วซีลทันที



ผลิตภัณฑ์ขนาดต่างๆ



บรรจุกอง

จุดเริ่มต้น และการดำเนินงาน
คุณเมยริ ให้ข้อมูลว่า "ปัจจุบัน มีสมาชิกทั้งหมด 25 คน มีสมาชิกปฏิบัติงาน 12 คน แบ่งเป็นฝ่ายปลูกเปลือก ฝ่ายทอด และฝ่ายบรรจุ ซึ่งแต่ละคนจะมีหน้าที่ประจำเป็นของตัวเอง ปลูกก็ปลูกอย่างเดียว ทอดก็ทอดอย่างเดียว บรรจุก็บรรจุอย่างเดียว คัดกรองคุณภาพก็ทำก็จะทำหน้าที่คัดกรองอย่างเดียว"

ส่วนคำตอบแทนให้กับสมาชิกที่ปฏิบัติงาน คุณเมยริ บอกว่า ปัจจุบันสมาชิกทุกคนจะได้เงินจากการแบ่งผลกำไร ให้คนละ 3,600 บาท/เดือน ลีนไปโรงงาน ไปเที่ยว ไปไหว้พระ

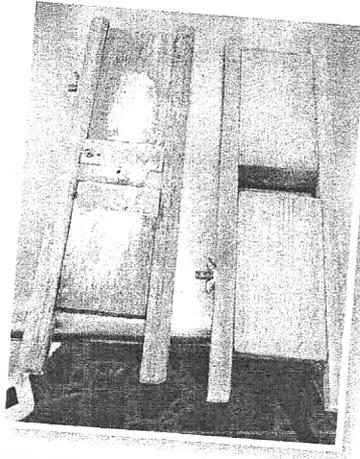
นอกจากกล้วยแปรรูปแล้ว กลุ่มก็ยังผลิตผลิตภัณฑ์สาเกแปรรูป กล้วยอบแห้ง แสงอาทิตย์ คุณเมยริ กล่าว

เทคนิคการผลิต กล้วยแปรรูป ให้มีรสชาติอร่อย

1. กล้วยหอมดิบแก่ 80 เปอร์เซ็นต์ กล้วยควรรัดแก่ 80 เปอร์เซ็นต์ เวลาทอดจะไม่มีปัญหาเรื่องกล้วยแดง เพราะไม่แก่จนเกินไป
2. กล้วยหอมซื้อแล้วต้องทำเลย กล้วยหอมบางยี่ห้อ ต้องใส่สังกะสีหรือตะกั่ว ถ้าไม่ยั้งนั้นมันจะออกดัดกัน แยกยาก พอทอดแล้วจะนิ่ม ไม่กรอบ ต้องคัดออก
3. ระยะเวลาทอดต้องพอเหมาะ ระยะเวลาทอดกล้วยหอมต้องไม่มากเกินไป หากทอดนานเกินไปกล้วยจะแดง แต่หากกลุ่มโชคดีที่มีคนทอดที่รู้เทคนิคการทอดเป็นอย่างดี
4. น้ำเชื่อม มีสูตรตายตัว รสชาติคงเดิม หากถามว่า มีสมาชิกสามารถผสมสูตรน้ำเชื่อมได้หรือไม่ คุณเมยริ ให้ข้อมูลว่า "...มีสูตรตายตัว บอกเขาหมด ถ้าเราไม่อยู่ เขาจะทำได้ สูตรน้ำเชื่อมมีตายตัว และรสชาติคงเดิม"

การจัดจำหน่าย

คุณเมยริ บอกว่า ส่วนใหญ่จะเป็นคนในพื้นที่จะมาซื้อที่กลุ่มโดยตรง นอกนั้นก็จะมีลูกค้าคนเล็กที่คอยรับซื้อสินค้าของเราจากภาคีด้านทุน ส่งตามห้าง ตามร้านเล็กๆ ร้านกาแฟ แล้วก็มีคนมารับ เอารถมารับ เพื่อจะส่งตามร้าน



เครื่องใส่กล้วยหอม

การเป็นศูนย์เรียนรู้ของอำเภอ
วิสาหกิจชุมชนแห่งนี้เป็นศูนย์เรียนรู้ของอำเภอ และเคยจัดฝึกอบรมให้กับผู้สนใจมาแล้ว ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2552 จำนวน 13 รุ่น ระหว่างเดือนธันวาคมถึงมกราคม โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสงคราม ดังคำบอกเล่าของคุณเมยริว่า "จัดฝึกอบรม ให้รุ่นละ 2 วัน เนื้อหาที่อบรม เช่น การทำปุยหมัก ปุยน้ำ การเพาะเห็ดหูหนู เห็ดภูฐาน เห็ดญี่ปุ่น และกล้วยแปรรูป" จากคำถามที่ว่า เวลาไปสอนแล้ว ไม่กลัวหรือว่าเราจะผลิตกล้วยแปรรูป 2 ออกมา คุณเมยริตอบว่า "ไม่กลัวหรอก ไม่เคยกลัว เราจะได้มาเป็นเครือข่ายของเรา เพียงแต่ทำคุณภาพให้เหมือนกัน ตลาดไม่ต้องวิ่งหา เพราะเรามาตลาดอยู่แล้ว ขอให้ทำคุณภาพเหมือนกันเท่านั้น"

การตลาดกล้วยแปรรูปในมือคนรุ่นใหม่
มีการเตรียมขายแหล่งจำหน่ายกล้วยแปรรูปทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในปัจจุบัน บุตรชายคนเล็กของคุณเมยริ กำลังดำเนินการผลิต Choco Banana ที่จะออก อย. และเขาออกแบบกล่องใส่ผลิตภัณฑ์ของเขาเอง
ท่านที่สนใจติดต่อ คุณเมยริ บุญประดิษฐ์ ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ดาพลา เลขที่ 54 หมู่ที่ 3 ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000 โทร. (034) 767-464, (086) 894-6481, (085) 186-9261

กรมหม่อนไหม ทุ่มงานใหม่อินเตีย
สู่ความร่วมมือพัฒนาไหมป่า เพื่อการค้าของไทย

กรมหม่อนไหม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นำโดย คุณประเสริฐ โกศัลวิตร อธิบดีกรมหม่อนไหม และ รศ.ดร. พีรเดช ทองอำไพ ผู้อำนวยการ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ได้เดินทางไปประชุมศึกษาดูงานการวิจัยด้านไหม เพื่อพัฒนาความร่วมมือด้านการวิจัยตามข้อตกลงความร่วมมือด้านไหม ณ แคว้นอัสสัม ประเทศสาธารณรัฐอินเดีย ในระหว่าง วันที่ 17-23 มีนาคม ที่ผ่านมา

คุณประเสริฐ โกศัลวิตร อธิบดีกรมหม่อนไหม เปิดเผยมถึงการเดินทางไปสาธารณรัฐอินเดียในครั้งนี้ว่า เป็นการไปประชุมเพื่อหารือเกี่ยวกับแนวทางการร่วมมือด้านหม่อนไหมและชา ภายใต้ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) และสถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศสาธารณรัฐอินเดีย (North East Institute of Science and Technology, (NEIST) ซึ่งเป็นสถาบันที่ทางวิจัยที่เน้นด้านวิทยาศาสตร์และเคมีเป็นหลัก ความเชี่ยวชาญหลักของ NEIST คือวิทยาศาสตร์เคมี เภสัชวิทยา การสกัดสารที่จะนำมาพัฒนาเป็นยา เวชภัณฑ์จากพืชธรรมชาติต่างๆ วิทยาศาสตร์ ปีโตรเคมี และวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

ทั้งนี้ ประเทศอินเดีย เป็นประเทศที่ผลิตเส้นไหม ประมาณ 20,000 ตัน ต่อปี จัดเป็นผู้ผลิตรายใหญ่อันดับ 2 ของโลก ผ้าไหมของประเทศอินเดียมีคุณภาพดีและเป็นที่ต้องการของตลาด ปัจจุบัน ปริมาณการส่งออกผ้าไหมของประเทศอินเดียมีจำนวนเทียบเท่าคู่แข่งอย่างประเทศจีน การปลูกหม่อนเลี้ยงไหมส่วนมากของประเทศจะอยู่ตามรัฐคาร์นาทากา, อุตตรประเทศ ทมิฬนาฑู เบงกอลตะวันตก ชัมมูและแคชเมียร์ พันธุ์ไหมที่เรารู้จักของประเทศอินเดีย ได้แก่ อีร์, มุก้า และทาการ์ ประเทศที่มีการเลี้ยงไหมป่าอียิปต์มาก ได้แก่ อินเดีย และจีน เพื่อใช้ทอเป็นผืนผ้าใช้ในครอบครัว ในชุมชน หรือส่งเข้าอุตสาหกรรมไหมภายในประเทศ

สำหรับประเทศไทยได้นำไหมป่าอียิปต์เลี้ยงกันบ้างแล้วในภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดอุทัยธานี ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดชัยภูมิ ขอนแก่น ร้อยเอ็ด ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย เป็นต้น นอกจากนี้ ยังได้เริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นมาหลายชนิดจากไหมชนิดนี้ ที่สำคัญคือ ตลาดต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น มีความต้องการเส้นไหมอียิปต์ เพื่อนำไปทำผ้าไหม เนื่องจากเป็นเส้นไหมที่เก็บความอบอุ่นได้ดีในช่วงฤดูหนาว และเย็นสบายในช่วงฤดูร้อน

ส่วนไหมมุก้าและไหมทาการ์นั้น ในช่วงเลี้ยงและผสมพันธุ์ต้องเอามาปล่อยให้ในธรรมชาติบนต้นพืชอาหารและใช้ฝูงต่ายคลุมซึ่งหากไม่ได้เลี้ยงในสภาพธรรมชาติดีแล้วจะผสมพันธุ์กันค่อนข้างยาก ในประเทศอินเดียได้พยายามพัฒนาพันธุ์ไหมมุก้าและส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง โดยเฉพาะที่แคว้นอัสสัม เนื่องจากไหมชนิดนี้ให้เส้นไหมที่เป็นเอกลักษณ์ คือมีสีเหลืองทองค่อนข้างเข้ม เมื่อนำมาทอเป็นผ้าแล้วจะมีสีเหลืองทองอมน้ำตาลอ่อน อีกทั้งเส้นไหมยังนุ่มลื่นดีค่อนข้างยาก เส้นไหมที่ได้และนำมาทอผ้าจึงเป็นสิทธรรวมชาติ

งานวิจัยของประเทศอินเดีย และ NEIST เกี่ยวกับอาหารพืชสำหรับไหมพันธุ์มุก้าและอีร์ในปัจจุบันนั้น เน้นเรื่องการคัดเลือกสายพันธุ์พืชอาศัย โดยเฉพาะที่ช่อม (SOM ชื่อทางวิทยาศาสตร์ : Mac hilus Bombicina) สำหรับการพัฒนาการผลิตไหมมุก้า พัฒนาการใช้ปุ๋ยหมักปรับปรุงดิน พัฒนาวิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อต้นช่อมพัฒนาเทคนิคการขยายพันธุ์โดยใช้ยอดอ่อน เพื่อให้ได้พันธุ์กรรมเหมือนต้นช่อมที่คัดได้และมีลักษณะที่ดี ส่วนงานด้านเส้นไหมมีการวิจัยศึกษาความหลากหลายทางพันธุกรรมของไหมโดยเทคนิคทางชีวโมเลกุล ศึกษาความหลากหลายของไหมมุก้า 11 สายพันธุ์ศึกษาพันธุกรรมของไหมอีร์ 4 ชนิด รวมถึงการพัฒนาอาหารเทียมสำหรับการเลี้ยงหนอนไหมช่วงเป็นตัวหนอน สำหรับแนวทางการวิจัยในอนาคต จะมีการจัดเก็บและศึกษาลักษณะทางพันธุกรรมของพืชอาศัยไหมมุก้า พัฒนาระบบจัดการการเลี้ยงไหมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และศึกษาด้านพันธุวิศวกรรมโมเลกุลควบคุมการสร้างโปรตีนไหมเพื่อเพิ่มการผลิตไหม

คณะศึกษาดูงานยังได้เยี่ยมชมงานวิจัยเกี่ยวกับชาวองสถาบันวิจัยชา (Tea Research Association (TRA), Tocklai) ซึ่งอินเดียเป็นหนึ่งในประเทศผู้ปลูกชารายสำคัญของโลก สามารถส่งออกถึง 14% ของชาทั่วโลก (ประเทศจีน ส่งออก 18%) มีพื้นที่การปลูก 400,000 เฮกเตอร์ ผลผลิตชาส่วนใหญ่ของอินเดียคือ ชาดำ การวิจัยเน้นในเรื่องการพัฒนาคุณภาพดินและสภาพแวดล้อมที่ใช้ในการปลูกชา โดยมีแผนจะวิจัยความหลากหลายในการด้านทานโรคของต้นชา และการพัฒนาการปลูกชาในพื้นที่ราบลุ่มต่ำที่มีน้ำท่วม ●