โดย.. กุลวัฒน์ บัวสวัสดิ์

คุณสมบูรณ์ โกกนุทากรณ์ ผู้คร่ำหวอดธุรกิจเม็ดมะม่วงหิมพานต์...เมืองระยอง

มีนิทานเรื่องหนึ่ง เล่าต่อๆกันมาว่า ครั้งหนึ่งหัวหน้าเทวดาบนสวรรค์เกิดป่วยขึ้นมา เหล่าเทวดาทั้งหลายต่างพากันไปเสาะแสวงหาผลไม้ชนิดต่าง ๆ มาคั้นเอาน้ำทำยารักษา แต่ก็ยังไม่หาย ตกกลางคืนเทพเจ้าผู้เป็นใหญ่องค์หนึ่งได้มาเข้าฝันว่า ผลไม้ที่สามารถรักษาอาการป่วยครั้งนี้ได้นั้นมีอยู่ต้นเดียวและมีผลอยู่ลูกเดียวเท่านั้นอยู่ในป่าหิมพานต์ลักษณะเป็นผลสีเหลือง ต้นเป็นไม้ใหญ่มีขึ้นหนา แผ่กิ่งก้านสาขาปกคลุมทั่วบริเวณที่ขึ้นอย่างกว้างขวาง

เมื่อเทวดาทั้งหลายทราบเรื่องก็พากันเหาะไปเก็บมาให้ ครั้นได้กินยาที่คั้นจากน้ำผลไม้ แล้วหัวหน้าเทวดาก็หายป่วยอย่างอัศจรรย์ ฝ่ายต้นแม่ของผลไม้นั้น เมื่อถูกเด็ดลูกไปก็ร้องไห้เสียใจเหมือนแม่ที่ถูกคนอื่นมาพรากลูกไปจากอก จากนั้นอีกหลายร้อยปีต่อมาจึงออกผลมาอีกผลหนึ่ง และต้นไม้นั้นก็มีอายุมากใกล้จะตายแล้ว ผลของมันจึงคิดว่าถ้าแม่ตาย มันคงอยู่ไม่ได้ เพราะไม่มีต้นแม่คอยหล่อเลี้ยงอาหาร จึงคิดจะคายเม็ดออกมาให้หล่นสู่พื้น เพื่อที่จะได้งอกเป็นต้นพันธุ์ต่อไป

ฝ่ายหัวหน้าเทวดาเห็นผลต้นไม้ที่เคยใช้เป็นยากำลังคายเมล็ดเกือบจะร่วงลงดินอยู่แล้วก็ตวาดไปว่า ***"อย่าร่วง"*** ด้วยวาจาสิทธิ์ เมล็ดผลไม้นั้นก็ติดห้อยอยู่กับผลด้านนอกมาตรานทุกวันนี้ คำว่าอย่าร่วงต่อมาได้เพี้ยนไปเป็น ***"ยาร่วง"*** ซึ่งเป็นชื่อเรียกมะม่วงหิมพานต์ของชาวใต้ ต่อมาเพี้ยนจากยาร่วงมาเป็น ***"มะม่วง"*** และเนื่องจากต้นพันธุ์ดั้งเดิมมีกำเนิดอยู่ในป่าหิมพานต์ จึงมีชื่อเรียกในปัจจุบันว่า ***"มะม่วงหิมพานต์ควรเก็บไว้"***

มะม่วงหิมพานต์ (Anacardium occidentale) อยู่ในวงศ์ Anacardiaceae มะม่วงหิมพานต์เป็นพืชพื้นเมืองของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของบราซิล ซึ่งเรียกเป็นภาษาโปรตุเกสว่า Caju (ผล) หรือ Cajueiro (ต้น) ปัจจุบันเติบโตแพร่หลายทั่วไปในภูมิภาคเขตร้อน เพื่อใช้ประโยชน์จากเมล็ด และผลของมัน

มะม่วงหิมพานต์ เป็นไม้ผลยืนต้นตระกูลเดียวกับมะม่วงมีขึ้นอยู่ทั่วไปในประเทศที่มีอากาศร้อนและฝนตกชุก เป็นต้นไม้ที่ไม่ผลัดใบ สูงราว 6-12 เมตร แผ่กิ่งก้านสาขาเป็นพุ่มกว้างออกไปโดยรอบ 4-10 เมตร กิ่งทอดยาว แผ่ออกข้าง ๆ ในกิ่งใหญ่ หรือส่วนโคนของกิ่งใหญ่ ๆ ถ้าปล่อยตามธรรมชาติจะไม่มีกิ่งแขนงเกิด แต่ถ้าได้รับ การตัดแต่งหรือบังคับก็จะมีกิ่งแขนงแตกออกตามทิศทางที่เราต้องการได้ มีใบหนาคล้ายรูปไข่ ปลายใบป้อม โคนใบแหลมยาวประมาณ 10-12 ซม. กว้างประมาณ 5-7.5 ซม. ออกช่อดอกที่ปลายกิ่ง ช่อดอกยาว ประมาณ 15-25 ซม. บางดอกมีแต่เกสรตัวผู้ บางดอกมีทั้งเกสรตัวผู้และเกสรตัวเมียอยู่ในช่อดอกเดียวกัน ดังนั้น การผสมพันธุ์จึงทำการผสมในช่อเดียวกัน ลักษณะดอกเป็นช่อ ในหนึ่งดอกประกอบด้วยกลีบเลี้ยงสีเขียว 5 กลีบ กลีบดอกสีขาวนวล 5 กลีบ เมื่อแรกบานกลีบดอกจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีชมพูอมเหลือง แต่ละดอกมีขนาด เล็กมาก เมื่อเวลาดอกบานกลีบดอกทั้ง 5 ม้วนเข้าหากลีบเลี้ยง โผล่ให้เห็นยอดเกสรตัวเมียชัดเจน เกสรตัวผู้อยู่ภายในดอก 9 อัน และมีรังไข่อยู่ที่ก้านเกสรตัวเมีย

ส่วน ผลมะม่วงหิมพานต์นั้นเนื้อนิ่ม ฉ่ำน้ำ แต่มีรสเปรี้ยว รับประทานได้ทั้งดิบและสุก ทางภาคใต้ของไทย นิยมนำผลห่ามมาทำแกงส้ม ออกรสเปรี้ยว ส่วนผลดิบ รับประทานกับเกลือเป็นของกินเล่น บางครั้งออกรสฝาดเล็กน้อย ผลสุกสามารถนำไปหมักเป็นไวน์ น้ำส้มสายชู หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ ได้ ผลมะม่วงหิมพานต์มีส่วนประกอบของแทนนินมาก และเน่าเสียเร็วมาก ด้วยเหตุนี้ โดยทั่วไปจึงมักจะทิ้งผลเทียม หลังจากเก็บเมล็ดออก

ผล มีลักษณะแปลกประหลาด ส่วนที่เป็นผลคือก้านของดอกที่ขยายตัวพองขึ้นและส่วนที่เป็นผลจริง ๆ คือเมล็ดที่รูปร่างเหมือนไตติดอยู่ตรงปลายสุด เมื่อยังอ่อนมีสีเขียว และขยายเติบโตจนใหญ่กว่าผลใน ระยะแรก (ที่เกิดจากการขยายตัวของก้านดอก) เมื่อได้ขนาดก็หยุดเจริญเปลี่ยนสีเป็นสีเทา และพร้อมกันนี้ดอกที่ เป็นผลปลอมก็เริ่มขยายเบ่งตัวพองโตขึ้นจนใหญ่กว่าเมล็ด เมล็ดขนาดยาวประมาณ 3 ซม. กว้างประมาณ 2.5 ซม. ถ้าผ่าเมล็ดออก เปลือกเมล็ดจะหนาราว 2-3 มม. เมล็ดในมีสีขาวนวลประกบกัน 2 ซีก เปลือกหุ้มเมล็ดมียางสีน้ำตาลอ่อน มีลักษณะเป็นกรดที่เรียกว่า urushiol ถ้าถูกผิวหนังจะทำให้พองเป็นแผลเปื่อย แต่มีประโยชน์ในทางอุตสาหกรรมมาก

มะม่วงหิมพานต์ จึงเป็นพืชอุตสาหกรรมที่สำคัญตัวหนึ่งของประเทศไทย ในปัจจุบันภาครัฐบาลและเอกชนได้พยายามพัฒนาให้เป็นพืชเศรษฐกิจเพื่อเป็นสินค้าส่งออก จากการวิจัยพบว่ามะม่วงหิมพานต์ สามารถเจริญได้ดีในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคอื่น ๆ ของประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากเป็นพืชที่ทนแล้ง ปลูกง่าย เจริญเติบโตเร็ว ดูแลง่าย ขึ้นได้ในดินแทบทุกชนิดที่ระบายน้ำดี หน้าดินลึกไม่เป็นดินดาน ไม่เป็นดินด่างจัด หรือกรดจัด การปลูกมะม่วงหิมพานต์นอกจากเป็นการเพิ่มรายได้แก่เกษตรกรแล้วยังเป็นการเพิ่มการปลูกป่า ทำให้สภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อมดีขึ้น

ประวัติการนำเข้ามาในประเทศไทยนั้น สันนิฐานว่า พระยารัษฎานุประดิษฐ์ (คอซิมบี ณ ระนอง) ได้นำเข้ามาจากอินเดีย เมื่อปี พ.ศ. 2444 พร้อม ๆ กับยางพารา และหลังจากนั้นได้มีผู้นำเข้ามาอีกหลายครั้งจากอินเดีย ไลบีเรีย เป็นต้น โดยกรมวิชาการเกษตร (กรมกสิกรรมเดิม) เป็นผู้ทดลองศึกษาค้นคว้าคัดเลือกพันธุ์ที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถปลูกให้ได้ผลผลิตสูงในประเทศไทย

มะม่วงหิมพานต์พบมากในภาคใต้ของไทย และมีชื่อเรียกตามสำเนียงภาษาถิ่นใต้แตกต่างกันไป เช่น กาหยู กาหยี (เข้าใจว่าเป็นคำยืมจากภาษามลายู ซึ่งยืมจากภาษาโปรตุเกสอีกทอดหนึ่ง) ม่วงเม็ดล่อ ม่วงเล็ดล่อ หัวครก เป็นต้น ปัจจุบันมะม่วงหิมพานต์ได้ปลูกกระจายไปทั่วประเทศ รวมทั้งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ที่ อินเดีย เวียดนาม และบราซิล ทั้งสามประเทศนี้ มีอัตราการส่งออกถึง 90% ของผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ทั่วโลก รองลงมา คือ โมซัมบิก และแทนซาเนีย

ประโยชน์

ส่วน urushiol จะต้องนำออกจากเปลือกเมล็ดสีเขียวเข้มก่อนที่จะรับประทานเนื้อสีขาวนวลข้างใน ยางจากเปลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์นี้ในอินเดีย ควาญช้างนำมาใช้เพื่อคุมช้างให้เชื่อง

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์นับเป็นส่วนประกอบอาหารหลายชนิดในเอเชีย อาจบดให้ป่น เป็นเนยเมล็ดมะม่วงสำหรับใช้ทาขนมปังแบบเดียวกับเนยถั่วก็ได้ เมล็ดมะม่วงนี้มีน้ำมันพืชสูงมาก มีการนำไปใช้ในเนยถั่วอื่นๆ บางชนิด เพื่อเพิ่มน้ำมันพิเศษ เมล็ดมะม่วงบรรจุหีบห่อที่พบในสหรัฐอเมริกา ปริมาณ 30 กรัม มีพลังงาน 180 แคลอรี (750 กิโลจูล) โดยมีไขมัน 70% ในเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมื่อเทียบกับถั่วเปลือกแข็งด้วยกัน มะม่วงหิมพานต์ถือว่ามีไขมันน้อยกว่ามาก คือ 47% เท่านั้น ทำให้เมื่อแกะเปลือกออกแล้วเก็บได้นาน ไม่เหม็นหืน แถมไขมันในเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ก็ยังเป็นไขมันชนิดดีถึงกว่า 75% และมีแร่ธาตุที่สำคัญอย่างฟอสฟอรัสและแมกนีเซียม อีกทั้งยังมีวิตามินอีในปริมาณมากเท่าๆ กับในถั่วลิสง แถมยังมีเส้นใยมากถึง 16 กรัม ต่อเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ 100 กรัม ต่อเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

ของเหลวที่มีอยู่ในเปลือก ที่หุ้มเนื้อข้างใน เรียกว่า Cashew Nut Shell Liquid (CNSL) มีประโยชน์หลายประการ

ในด้านอุตสาหกรรม ซึ่งมีการพัฒนาขึ้นเป็นครั้งแรกในราวทศวรรษ 1930 ของเหลวชนิด CNSL นี้ถูกนำไปผ่านกระบวนการคล้ายการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม โดยได้ผลผลิตเบื้องต้นสองอย่าง นั่นคือ ของแข็งบดละเอียด ใช้หุ้มเบรค และของเหลวสีอำพัน ที่ใช้เพื่อสร้างตัวทำให้แข็งแบบฟีนอลคามีน (phenalkamine) และตัวปรับปรุงคุณภาพเรซิน สารฟีนอลคามีนนั้นเดิมใช้ในการเคลือบอีพอกซีสำหรับตลาดผลิตภัณฑ์ปูพื้นและเกี่ยวกับการเดินเรือ เนื่องจากมีคุณสมบัติที่มีไฮโดรโฟบิกเข้มข้น และสามารถมีปฏิกิริยาเคมีได้ดีที่อุณหภูมิต่ำ

ผล ใช้รับประทานเป็นอาหารทำแยม น้ำส้มสายชู เครื่องดื่ม และไวน์ น้ำของผลมะม่วงหิมพานต์ ใช้เป็นยาแก้โรคกระเพาะ แก้อาเจียน เจ็บคอ ขับปัสสาวะ และขับเหงื่อ

เปลือกหุ้มเมล็ด นำมาสกัดได้กรดน้ำมัน ซึ่งมีประโยชน์ทางอุตสาหกรรม ใช้ทำผ้าเบรค แผ่นคลัช หมึกพิมพ์ กระเบื้องยางปูพื้น สีทาบ้าน และอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 400 ชนิด นอกจากนี้ยังทำเป็นยาแก้โรคเหน็บชา โรคเลือดคั่ง และโรคผิวหนัง

เยื่อหุ้มเมล็ดใน ใช้เป็นอาหารสัตว์ เมล็ดใน ใช้รับประทานมีคุณค่า

ทางอาหารสูง ใกล้เคียงไข่ นม เนื้อ ไม่เพิ่มไขมันในเส้นเลือดและตับ เป็นโปรตีนที่ย่อยง่ายที่สุดดีกว่าพืชตระกูลถั่วทั่ว ๆ ไป

ใบและยอดอ่อน รับประทานบรรเทาโรคท้องร่วง บิด ริดสีดวง

ใบแก่ นำมาบดให้ละเอียด ใช้พอกแผลที่เกิดจากไฟไหม้ หรือนำมาขยี้และใช้สีฟันทำให้ฟันสะอาด

ลำต้น ทำหีบใส่ของ ลังไม้ เรือแอก ดุมล้อเกวียน

ยางจากเปลือกลำต้น ทำหมึกประทับตราผ้า น้ำมันขัดเงา เคลือบหนังสือ น้ำประสานในการบัดกรีโลหะ และใช้ทำกาว

เปลือกลำต้น แก้ปวดฟัน ต้มกินแก้โรคท้องร่วง และผิวหนังพุพอง

ราก เป็นยาฝาดสมานแผล และแก้โรคท้องร่วง

จากรายงานทางการแพทย์ของชาร์ลส์ เวเบอร์ นักวิทยาศาสตร์ มลรัฐนอร์ทแคโรไลนา สหรัฐอเมริกา ยังพบว่า กรดชนิดหนึ่งในถั่วและเม็ดมะม่วงหิมพานต์สามารถต้านโรคฟันผุ ช่วยกำราบเชื้อโรคต้นตอเกิดสิว วัณโรคและโรคเรื้อน โดยกรดตัวนี้เข้าไปทำลายเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของฟันผุได้

เวเบอร์ ทำการทดลองใช้ถั่วรักษาอาการปวดฟันของเขา เพราะจากการวิจัยของเขาพบว่า ในถั่วหลาย ๆ ชนิดและเม็ดมะม่วงหิมพานต์มีแบคทีเรียที่มีคุณสมบัติเข้าไปกำจัดเชื้อแบคทีเรียซึ่งเป็นสาเหตุของโรคฟันผุ นอกจากนี้แบคทีเรียชนิดเดียวกันยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับโรคอื่น ๆ ได้อีกด้วย เช่น กำจัดเชื้อโรคที่พบในสิว วัณโรค และโรคเรื้อน

เวเบอร์ เผยว่า สารเคมีในเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ที่มีคุณสมบัติรักษาโรคหลายชนิด ได้แก่ กรดอนาร์ดิก ซึ่งจากการทดลองในห้องวิทยาศาสตร์พบว่า กรดชนิดนี้มีคุณสมบัติต่อต้านเชื้อแบคทีเรียสเตรปโตคอคคัส ซึ่งเป็นเชื้อที่เข้าไปกัดกร่อนเนื้อฟันจนผู้ป่วยเกิดอาการเสียวฟัน หรือปวดฟันในกรณีที่แบคทีเรียสเตรปโตคอคคัส กัดกินเนื้อฟันไปจนถึงโพรงประสาทฟันอย่างไรก็ดี การป้องกันฟันผุด้วยการแปรงฟันและไปตรวจสุขภาพฟันทุก ๆ 6 เดือน ยังคงเป็นวิธีที่ดีที่สุด เนื่องจากกรดชนิดนี้จะออกฤทธิ์นานเพียงแค่ 15 นาทีเท่านั้น

ทั้งนี้ ฟันผุเกิดจากการกัดกร่อนของกรดที่แบคทีเรียที่อยู่บนผิวฟันผลิตออกมา กรดที่ว่านี้จะถูกผลิตขึ้นโดยใช้อาหารที่เรารับประทานเข้าไปเป็นวัตถุดิบ โดยฟันผุเริ่มต้นจากการมีเศษอาหารไปติดที่ตัวฟัน เช่น ที่ผิวร่องฟัน ในขั้นตอนนี้หากแปรงฟันเอาเศษอาหารออกฟันก็จะไม่ผุ แต่ถ้าปล่อยเศษอาหารนั้นไว้โดยไม่ขจัดออกไปหรือแปรงฟันไม่สะอาดเท่าที่ควรก็จะทำให้แบคทีเรียเข้าไปทำลายเนื้อฟัน

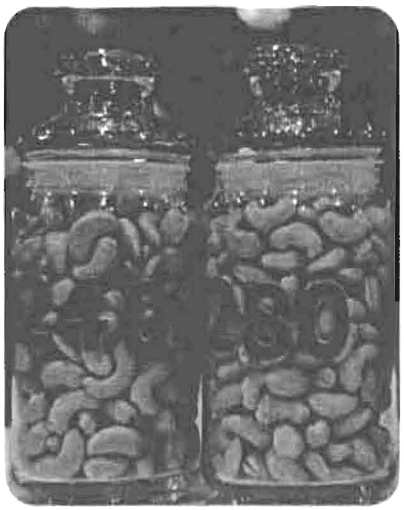
พันธุ์

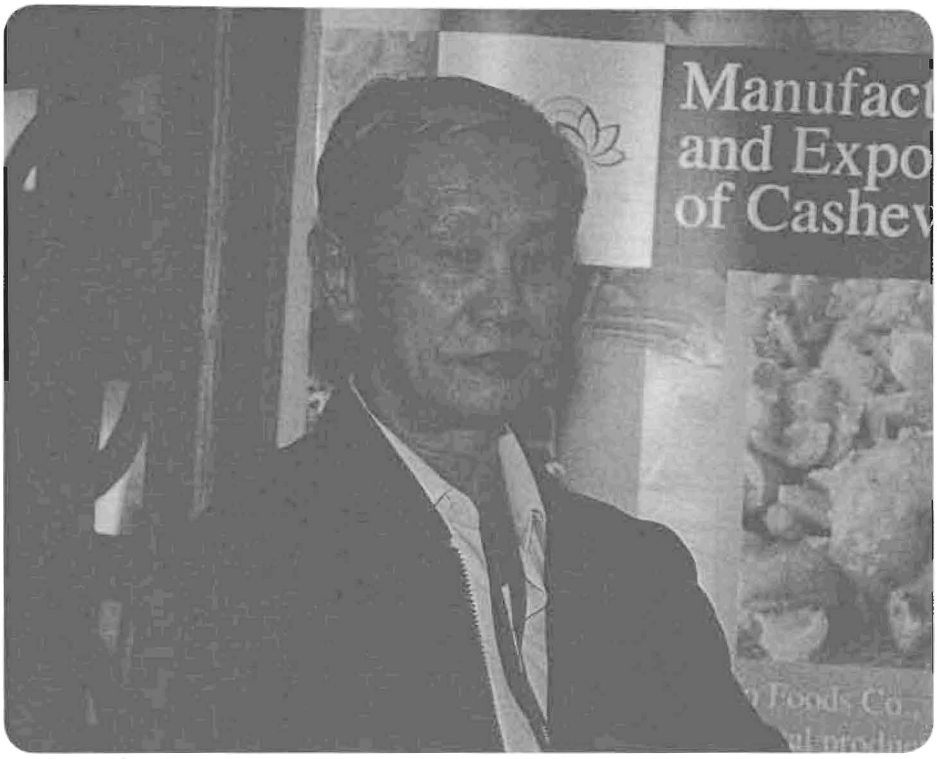
มะม่วงหิมพานต์ที่ปลูกอยู่ทั่วโลกมีไม่ต่ำกว่า 400 พันธุ์ แต่พันธุ์ที่ปลูกเป็นการค้าในปัจจุบันมีไม่มากนัก ซึ่งได้จากการคัดเลือกจากพันธุ์พื้นเมืองที่มีลักษณะดีตรงตามความต้องการ สำหรับประเทศไทยในปัจจุบัน กรมวิชาการได้ทำการคัดเลือก และได้ผ่านการรับรองพันธุ์แล้ว จำนวน 2 พันธุ์คือ พันธุ์ศรีสะเกษ 60-1 และศรีสะเกษ 60-2 เหมาะสมสำหรับขยายพันธุ์แบบติดตา ต่อกิ่ง หรือขยายพันธุ์โดยไม่ใช้เพศอื่น ๆ นอกจากพันธุ์ที่กล่าวมาแล้ว เกษตรกรบางรายอาจคัดเลือกพันธุ์ดีจากแหล่งต่าง ๆ มาปลูกเองก็ได้โดยจะต้องยึดหลักในการคัดเลือกพันธุ์ ดังนี้

1. ต้องเป็นพันธุ์ที่เมล็ดใหญ่ จำนวนเมล็ดต้องไม่เกิน 150 เมล็ด/กก.
2. ต้องเป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงประมาณ 20 กก./ต้น/ปี
3. เป็นพันธุ์ที่ต้านทานต่อโรคและแมลงได้ดี
4. ต้องเป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสม่ำเสมอทุกปี

การเก็บเกี่ยว

มะม่วงหิมพานต์ปกติจะเริ่มให้ผลผลิตปีที่ 3 โดยจะเริ่มออกดอกประมาณเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ หลังจากดอกบาน 2 เดือน ผลจะเริ่มแก่ และเก็บเกี่ยวประมาณเดือนกุมภาพันธ์-พฤษภาคม การเก็บเกี่ยวที่ถูกต้องควรปล่อยให้ผลแก่เต็มที่แล้วร่วงหล่นจึงเก็บเกี่ยวเอาที่พื้น ไม่ควรเก็บบนต้น เพราะจะได้เมล็ดอ่อนไม่แก่เต็มที่ เมื่อเก็บมาแล้วให้บิดเมล็ดออกจากผลทันที เพื่อป้องกันเชื้อราเข้าทำลายเมล็ด หลังจากนั้นนำเมล็ดไปตากแดดประมาณ 2-3 วัน ให้เมล็ดแห้งสนิท (ความชื้นไม่เกิน 12%) เพื่อเก็บไว้ได้นาน โดยไม่เน่าเสีย





Recommend....KO THAI FOODS CO.,LTD.

คุณสมบูรณ์ โกกนุทาภรณ์ ประธานบริษัท โก ไทย ฟู้ดส์ จำกัด (เดิมชื่อบริษัท ไทย โก ฟู้ดส์ จำกัด) เป็นผู้ผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์ภายใต้ระบบคุณภาพของ ISO GMP และ HACCP เพื่อผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่มีคุณภาพออกมารองรับความต้องการของลูกค้าโดยใช้เครื่องจักรที่ทันสมัยในการผลิตและการคัดแยกขนาดเม็ด

การผลิตสินค้า จะเน้นการตอบสนองความต้องการของลูกค้าเป็นหลัก จากประสบการณ์ของคุณสมบูรณ์ที่ได้พูดคุยกับลูกค้าพบว่า ลูกค้าจะมีปัญหาของความไม่เสมอของขนาดเม็ด อย่างเช่นซื้อเม็ดแต่ละเกรดมาก็จะมีเม็ดขนาดแตกต่างกันมากในแต่ละเกรด ทำให้ประสบปัญหาในการผลิต เนื่องจากเม็ดจะมีการสุกไม่เท่ากันเมื่อลูกค้านำไปผ่านกระบวนการทอดหรืออบจึงประสบปัญหา โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าต้องผ่านระบบทอดหรืออบโดยใช้เครื่องจักร

การคัดแยกเม็ดของบริษัทฯจะคัดที่ 2 จุด คือจุดแรกก่อนการสับเม็ด และจุดที่สองเพื่อคัดแยกขนาดเม็ดตาม size หรือ grade ตามมาตรฐานก่อนบรรจุ

มาตรฐานในการจัดการเม็ดมะม่วงหิมพานต์นั้น เราจะยึดตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานของ

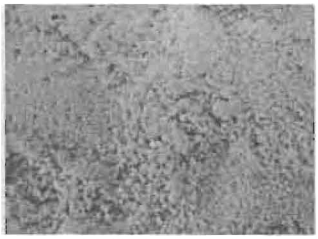
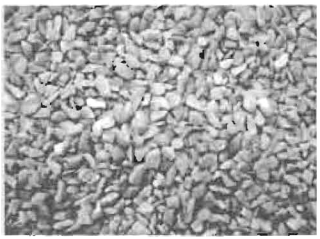
- AFI's (Association of Food Industries of New York)
- TCVN 4850 1998 - Vietnam cashew nuts kernel and technical request
- Grade Specification for Indian cashew nuts kernel

ผลิตภัณฑ์เม็ดมะม่วงหิมพานต์ของบริษัท โก ไทย ฟู้ดส์ สามารถแยกออกได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่ม Whole Kernel หรือเม็ดเต็มจะเป็นกลุ่มที่เม็ดมะม่วงมะหิมพานต์ยังมีรูปร่างลักษณะแบบ Kidney shape ตามธรรมชาติของเขาเอง กลุ่มนี้เราแบ่งเกรดเม็ดตามขนาดของเม็ดได้ออกเป็น 6 เกรด โดยแบ่งตามจำนวนเม็ดที่นับได้ต่อน้ำหนัก 1 ปอนด์ ซึ่งเกรดที่มีได้แก่ W180 W210 W240 W280 W320 W400

2. กลุ่ม Broken คือกลุ่มเม็ดแตกในระหว่างกระบวนการผลิต แบ่งออกได้เป็น 5 เกรดคือ 1.BUTTS หรือเม็ดบิ่น 2. Split หรือเม็ดซีก 3.Large Pieces หรือเม็ดท่อนใหญ่ 4.Small Pieces หรือเม็ดท่อนเล็ก 5. Baby Bits หรือเม็ดงา

3. กลุ่มที่ผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ได้แก่ Cashew Dice ,Cashew Powder ,Cashew Paste

Grade	Picture
Whole Kernel W160, w180, w210, w240, w280, w320, w400, w450	
Split	
Butts	
Large Pieces	
Small pieces	
Cashew Powder	
Cashew Paste	
Cashew Dice 3-3.5mm	

NUTS,CASHEW NUTS,RAW Nutrition Facts		
	Amount per Serving	Daily Recommended Intake
Calories	157 Kcal	(Based on a 2000 Calorie Intake; for Adults and Children 4 or More Years of Age)
Fat	12 g	18 % of 65g
Saturates	2.21 g	11 % of 20g
Monounsaturates	6.75 g	N/A
Polyunsaturates	2.22 g	N/A
Cholesterol	0 mg	0 % of 300mg
Sodium	3 mg	0 % of 2400mg
Carbohydrates	9 g	3 % of 300g
Fiber	1 g	4 % of 25g
Sugars	2 g	N/A
Protein	5 g	10 % of 50g Source
Retinol	0 µg	N/A
Vitamin C	0 mg	0 % of 60mg
Calcium	10 mg	1 % of 1000mg
Iron	2 mg	Source of Iron11 % of 18mg
Vitamin E	0 µg	N/A
Vitamin K	10 µg	Source of Vitamin K12 % of 80 µg
Thiamin	0 mg	0 % of 1.5mg
Riboflavin	0 mg	0 % of 1.7mg
Niacin	0 mg	0 % of 20mg
Vitamin B12	0 µg	0 % of 6 µg
Pantothenate	0 mg	0 % of 10mg
Potassium	187 mg	Source of Potassium9 % of 2000mg
Phosphorus	168 mg	Good Source of Phosphorus17 % of 1000mg
Magnesium	83 mg	Good Source of Magnesium21 % of 400mg
Zinc	2 mg	% of 15mg
Vitamin B 6	0 mg	0 % of 2mg
Folic Acid	0 g	N/A

ปริมาณ > ไมโครกรัม ***(mg) (หน่วยของมวลอะตอม)***

"Source of...", "Contains..." At least 5% of the recommended daily intake. 5%

"Good source...", "High in..." At least 15% 30%

"Excellent source...", "Very high in...", "Rich in..." At least 25% 50%

บริษัท โก ไทย ฟู้ดส์ ตั้งอยู่ที่อำเภอปลวกแดง จังหวัดระยอง

โทร.038-626221 ,081-6480923

E-mail : info@thaikofoods.com