



ขบวนจีนอบแห้ง เอกลักษณ์ไทยเพื่อการส่งออก

สะท้อนเอกลักษณ์ช้าวไทยในเส้นขนมจีน

แบบไทย ๆ ภายใต้ชื่อ “สายพิพ”

คุณสิริชัย ส่งเสริมพงษ์ หัวหน้าทีมวิจัย

นับเป็นความภาคภูมิใจของ คุณสิริชัย ส่งเสริมพงษ์ พร้อมด้วยทีมงานวิจัยของภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรไทยเพื่อการส่งออก ด้วยการทำ “ขนมจีนอบแห้ง” ภายใต้ชื่อ “สายพิพ” ที่สะท้อนเอกลักษณ์ช้าวไทยในเส้นขนมจีนแบบไทย ๆ จากภูมิปัญญาไทยที่น่าภาคภูมิ

ที่มาของขนมจีนอบแห้ง

จากการที่ขนมจีนเป็นอาหารที่นิยมบริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ แต่เนื่องจากมีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 1-2 วัน จึงไม่สามารถเก็บรักษาและส่งจำนำยไปยังพื้นที่ที่ห่างไกลหรือส่งออกไปต่างประเทศได้ ด้วยเหตุนี้คุณผู้วิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่นำโดย คุณสิริชัย ส่งเสริมพงษ์ และผู้ร่วมวิจัยในภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เช่นเดียวกันก็คือ คุณอรอนงค์ นัยวิจุล และ คุณวรากา มหากาญจนกุล ตลอดจนคุณพัชรี ตั้งธรรมภูมิ จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และคุณสุพันณ์ วรกิตสิทธิสาร ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูป เพื่อช่วยลดภาระทางด้านการจัดการห้องครัวและเวลาในการทำอาหาร ให้สามารถเก็บได้นาน มีน้ำหนักเบา สะดวกในการขนส่งและเก็บเป็นเศษยิ่งในการเดินทางไกลหรือส่งออกไปต่างประเทศ เพื่อให้คนไทยในต่างแดนและชาวต่างชาติที่ชอบอาหารไทยสามารถรับประทานเส้นขนมจีนแห้งรักบกันน้ำยา โดยการดั้มในน้ำเดือดประมาณ 8-10 นาที ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภค มีความหลากหลายที่จะรับประทานขนมจีนที่ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย

ได้ตลอดเวลา และเพื่อให้ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค จึงได้มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับเส้นขนมจีนแห้งและน้ำยาแพงในของเดียวกัน โดยเริ่มงานวิจัยนี้ตั้งแต่ต้นปี พ.ศ. 2543 จนมาสู่เริ่มในปี พ.ศ. 2544 ซึ่งทางสถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ยื่นคำขอรับสิทธิบัตรกรรมวิธีผลิตเส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปไว้กับกรมทรัพย์สินทางปัญญาแล้วเมื่อเดือนตุลาคม 2544

กรรมวิธีการผลิตสู่สินค้าคุณภาพ

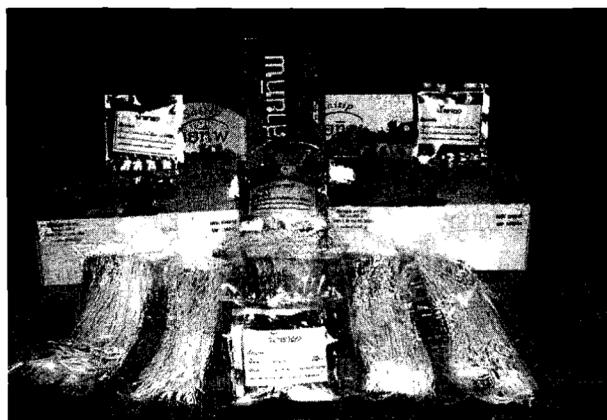
จากการทดลองผลิตเส้นขนมจีนสดด้วยกรรมวิธีตั้งเดิมที่มีปัญหาในการแยกเส้นไม้ให้เกะติดกันและด้านคุณภาพของเส้นขนมจีน จึงทำให้คิดกรรมวิธีใหม่ในการผลิตเส้นขนมจีนอบแห้งจากช้าวเจ้าไทยแท้ โดยเริ่มจากการอบแห้งพันธุ์ช้าวไทยแท้ที่มีปริมาณแอมโมโนสูงกว่า 25% จากนั้นทำความสะอาดปลายช้าวเจ้า แซ่และหักช้าวประมาณ 3-4 วัน แล้วบดช้าวพร้อมน้ำได้น้ำแบง ทำการกรองแบง จากนั้นผสมแบงและน้ำในปริมาณที่เหมาะสม แล้วนึ่งแบงให้สุกซึ่งใช้ปริมาณน้ำในการนึ่งแบงให้สุกประมาณ 20-25% ของน้ำหนักแบงซึ่ง แล้วนำไปบ่มนานาตั้งแต่ 24 ชั่วโมง จนกว่าจะแห้ง แล้วนำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 °C นาน 1 ชั่วโมง สำหรับสภาพที่เหมาะสมในการทำแห้งเส้นขนมจีนอยู่ที่อุณหภูมิ 70 °C นาน 30 นาที แล้วอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 °C นาน 1 ชั่วโมง สำหรับการบรรจุ ภายนอกเส้นขนมจีนนิดเส้นครองนั้นจะต้องมีการคืนรูปโดยการแช่ขนมจีนในน้ำ 5 นาที แล้วดั้มในน้ำเดือดนาน 5 นาที หรือดั้มในน้ำเดือดนาน 8 นาทีโดยไม่ต้องแช่น้ำ สำหรับขนมจีนนิดก้อน สีเหลืองจะเข้มในน้ำ 5 นาที แล้วดั้มในน้ำเดือดนาน 10 นาที จากนั้นก็ใส่น้ำยาแพง ซึ่งมีทั้งน้ำยาแพงลาช่อน น้ำยาปักษาได้ น้ำยาเจ



กรรมวิธีผลิตเส้นขนมจีนอบแห้ง

และน้ำพิกิ ให้ผู้บริโภคได้เลือกรับประทานกันตามใจชอบในของบรรจุภัณฑ์เดียว กัน โดยจำหน่ายเป็นขนมจีนอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป ในราคาของละ 15 บาท

สำหรับการอุดแบบบรรจุภัณฑ์ขนมจีนอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป ได้คำนึงถึงความแข็งแรงในการป้องกันการแตกหักของเส้นขนมจีน ความสะดวกในการนำออกมากินบีโภค และมีสีสันสวยงามน่าสนใจ รวมทั้งสื่อความหมายและให้ข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับการบริโภคได้อย่างถูกต้อง จึงได้อุดแบบบรรจุภัณฑ์เป็น 2 ส่วน คือบรรจุภัณฑ์ชั้นในที่เป็นของพลาสติกเคลือบพิล์ม OPP/LDPE เพื่อป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำ และบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกซึ่งมีลักษณะเป็นกล่องกระดาษที่มีคุณสมบัติป้องกันแรงกระแทกจากการขนส่ง โดยทำจากกระดาษคุณภาพสูง หน้าขาวหลังเทา มีความหนา 420 แกรม นอกจากนี้ในการอุดแบบกราฟิกจะเน้นที่การสื่อให้ผู้บริโภคเห็นลักษณะผลิตภัณฑ์ชัดเจน โดยแสดงรูปผลิตภัณฑ์จริง มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายบังคับ และรายละเอียดคำแนะนำสำหรับบริโภค ตลอดจนใช้ตัวหนังสืออ่านง่ายสุดๆ ภาษาไทยได้ชื่อตราสินค้าคุณภาพ “สายพิพ” ที่หมายถึงเส้นขนมจีนเป็นสายยาว และมีรสชาติอร่อย



ผลิตภัณฑ์ภายใต้ตราสินค้า “สายพิพ”

เอกสารลักษณะไทยสู่การส่งออก

จากการผลิตแพนเคคโนโลยีทางด้านเคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร และวิศวกรรมอาหาร จนได้มาเป็นขนมจีนที่มีเอกลักษณ์ผลิตจากข้าวเจ้าไทยแท้ในชื่อ “สายพิพ” ซึ่งกำลังจะวางจำหน่ายในตลาดทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยขณะนี้ได้เริ่มสร้างเครือข่ายสินค้าด้วยการจัดอบรมหลักสูตร “การทำขนมจีนอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป” ให้กับประชาชนในภาคเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม เพื่อให้วางจัดการแปรรูปอาหาร และเพื่อเชื่อมทางการแปรรูปสินค้าเกษตรในเชิงพาณิชย์ต่อไป ซึ่งรายละเอียดการสัมมนาจะเริ่มต้นแต่หลักเกณฑ์ในการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ กรรมวิธีการผลิตขนมจีนอบแห้ง ตลอดจนการอุดแบบบรรจุภัณฑ์ ที่ผู้อบรมสามารถพัฒนาไปสู่การเป็นผู้ผลิตภายใต้ชื่อสินค้าเดียว กันต่อไป ซึ่งมีระยะเวลาการอบรม 1 วัน จำนวน 10 รุ่น ประมาณรุ่นละ 50 คน โดยเริ่มจัดอบรมตั้งแต่เดือนมีนาคม 2545 เป็นต้นมา และต่อไปจะมีหลักสูตรสำหรับภาคอุตสาหกรรมโดยตรงเพื่อนำไปสู่การพัฒนาสินค้าและช่วยกันสนับสนุนให้ผลิตภัณฑ์ “ขนมจีนอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป” สามารถขยายตลาดไปสู่ต่างประเทศโดยเฉพาะในหมู่คนไทยที่ไปอยู่ต่างประเทศ ชาวເອເຊີຍແລະชาวต่างชาติที่ชอบรับประทานอาหารไทย รวมทั้งนักเดินทางท่องโลก

ภูมิปัญญาไทยเพื่อไทย

เมื่อมีการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารมากขึ้น จะช่วยยกกระดับผลิตภัณฑ์อาหารไทยเพื่อการส่งออกที่มีมูลค่าสูงกว่าเมื่อ ก่อนที่เป็นการส่งออกอาหารจำพวกข้าว แป้งมันสำปะหลัง อ้อย ซึ่งเป็นนวัตกรรมที่มีราคาต่ำ มาเป็นสินค้าแปรรูปที่มีคุณภาพและเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการยอมรับในตลาดโลก โดยต้องอาศัยความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และวิศวกรรมศาสตร์ มากประกอบด้วยร่วมกับภูมิปัญญาไทยที่เป็นเอกลักษณ์ไทย เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางสินค้า ช่วยสร้างรายได้เข้าประเทศมาช้านาน และจะเป็นแกนสำคัญที่ทำให้ประเทศไทยเป็นมหาอำนาจทางเศรษฐกิจและสังคมของโลกในอนาคต ดังนั้นจึงอยากฝากให้คนไทยเข้ามาร่วมกันคิดและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จากภูมิปัญญาไทย เพื่อทดแทนการนำเข้าและสามารถขยายผลทางการค้าและส่งออกผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยไปสู่ตลาดโลกต่อไป

