

วิทยาการ-เกษตร**ว.ผลิตเครื่องแยก****กานะปาน****ลดต้นทุนการผลิตใช้วัตถุดิบคุณภาพ**

เมื่อวันที่ 3 ก.พ. 46 ที่สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ดร.พีรศักดิ์ วรรณทโรสถ ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เปิดเผยว่า ความนิยมในการบริโภคอาหารไทยในหมู่ชาวต่างชาติทั่วโลก โดยเฉพาะผัดไทยและต้มยำกึ่งนั้น ส่งผลให้มะนาวซึ่งเป็นวัตถุดิบปรุงรสเปรี้ยวมีราคาแพง ทำให้ขณะนี้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศหันมาใช้น้ำมะขามมาปรุงรสแทนน้ำมะนาว ซึ่งได้รับความนิยม โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดอาหารสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และประเทศแถบยุโรป อย่างไรก็ตาม การผลิตน้ำมะขามเพื่อการส่งออกไม่ค่อยได้มาตรฐาน ทั้งที่สินค้าชนิดนี้ไม่มีประเทศคู่แข่งเลย ขณะนี้ฝ่ายเทคโนโลยีอาหารของวว. จึงได้ออกแบบเครื่องแยกกากสำหรับผลิตน้ำมะขาม สำหรับทำน้ำมะขามส่งออกอย่างจริงจังขึ้นแล้ว

ด้านนายสัมพันธ์ ศรีสุริยวงศ์ นักวิชาการฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. กล่าวว่ ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้ให้กับเอกชนรายหนึ่งที่ผลิตมะขามส่งออกนอก เครื่องแยกกากสำหรับผลิตน้ำมะขามนี้ มีกำลังการผลิต 1.5 ตันต่อวัน ประกอบด้วยวัสดุภายในประเทศทั้งหมด ใช้มอเตอร์ขนาด 3 แรงม้า กำลังไฟฟ้า 220 โวลต์ มีประสิทธิภาพในการแยกเมล็ด กาก และใบ ออกจากน้ำมะขามได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งหลักการทำงานของเครื่อง จะอาศัยหลักการแยกน้ำมะขามออกจากกาก เปลือก และเมล็ด ผ่านการกรอง 2 ระดับ คือ กรองหยาบและกรองละเอียด ทำให้น้ำมะขามที่ผ่านขั้นตอนแล้วไม่มีการปะปนของกาก เปลือก และเมล็ด ส่วนที่ไม่สามารถผ่านตะแกรงได้นั้น ก็จะถูกกวาดโดยใบกวาดไปยังที่ปล่อยกากของชั้นกรองละเอียด ซึ่งสามารถนำกากละเอียดที่เหลือกลับเข้าไปยังเครื่องแยกได้อีกครั้ง ทำให้ลดต้นทุนการผลิตและใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด เนื่องจากเครื่องแยกกากนี้สามารถผลิตน้ำมะขามจำนวน 100 ลิตรในเวลา 15 นาที

ด้าน น.ส.วิไลวรรณ วัฒนาวชิวิจิตร ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการบริษัท เจเอ็ม.อุตสาหกรรมอาหาร จำกัด กล่าวว่ น้ำมะขามและซอสมะขามกำลังได้รับความนิยมในต่างประเทศสูงมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งร้านอาหารไทยในต่างประเทศ มีความต้องการเพิ่มขึ้นเป็น 100% จากปีที่ผ่านมา ส่วนใหญ่ทำไปเป็นส่วนประกอบในผัดไทย เพราะมะขามมีรสชาติกลมกล่อม ไม่เปรี้ยวแหลมเหมือนน้ำมะนาว ที่สำคัญมีราคาถูกมาก ขณะนี้ส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีมูลค่าถึง 20 ล้านบาทต่อปี

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์น้ำมะขามปรุงสำเร็จรูป และซอสมะขามนั้น มีเพียงไทยประเทศเดียวที่สามารถทำได้ เพราะมีวัตถุดิบมาก โดยมะขามที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นมะขามเปรี้ยวจาก จ.อุดรดิตต์ รับซื้อจากชาวสวน ซึ่งส่งขายให้กับบริษัทในรูปแบบสหกรณ์ กิโลกรัมละ 17-18 บาท ทั้งนี้ หากรัฐบาลสนับสนุนและส่งเสริมสินค้าประเภทนี้มากขึ้น ในอนาคตผู้บริโภคทั่วโลกที่ชื่นชอบกับอาหารไทยก็จะรู้จักน้ำมะขามและซอสมะขามมากขึ้น.