

# ท่องเที่ยวเกษตร

วันดี สุขสุวรรณ

# กาหยู...พืชคู่เมืองระนอง เกษตรเร่งพัฒนาการผลิต การแปรรูป และส่งเสริมเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร (ตอน 2)

ความเดิม

**จังหวัดระนอง** เป็นแหล่งผลิตมะม่วงหิมพานต์ หรือกาหยู คุณภาพดี แหล่งหนึ่ง ปลูกมากที่เกาะช้าง เกาะพยาม ด้วยสภาพดิน ฟ้า อากาศ ที่เหมาะสม มะม่วงหิมพานต์เจริญเติบโตดี เกษตรกรปลูกมาเนิ่นนาน ถึงปัจจุบันมีอายุมากสวนอยู่ในสภาพเสื่อมโทรม ผลผลิตลดลง และพื้นที่ลดลง เนื่องจากกระแสน้ำพาราและปลาน้ำมัน ราคาดี เกษตรกรจึงหันหลังใสมะม่วงหิมพานต์ อีกทั้งเกษตรกรขาดการจัดการที่ดี การตัดแต่งกิ่ง การให้น้ำ การให้น้ำ ปริมาณการผลิตและคุณภาพจึงลดลง

สำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง จึงได้รณรงค์ส่งเสริมการปลูกการพัฒนาการผลิตให้มีปริมาณและคุณภาพดี อยู่คู่เมืองระนองตลอดไป และได้ส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปเป็นหลากหลายผลิตภัณฑ์จากมะม่วงหิมพานต์ เป็นของฝากจากระนอง (3 ก กบิ กุ้งแห้ง กาหยู)

## เกษตรจังหวัดระนอง ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เกษตรจังหวัดระนอง ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) อบรมแม่บ้านเกษตรกร แปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์เป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้นและพร้อมดื่ม



น้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้นของบริษัทเอกชน

**คุณวิรัตน์ สมตน** เกษตรจังหวัดระนอง กล่าวว่า เกษตรกรมีรายได้จากการขายเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ส่วนผลปลอมไม่ได้ใช้ประโยชน์ มีเพียงเล็กน้อยที่บริษัทเอกชนรับซื้อผลปลอมนำไปแปรรูปเป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น ดังนั้น เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลมะม่วงหิมพานต์ สำนักงานเกษตร

จังหวัดระนองได้ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินการวิจัย การแปรรูปและฝึกอบรมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์เป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้เพื่อบริโภคในชุมชนบริการนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่นับวันจะมีจำนวนเพิ่มขึ้น

## เทคโนโลยีการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์

สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง ดำเนินการฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์ จำนวน 4 รุ่น 200 คน เมื่อเดือนเมษายน 2551 ณ สำนักงานเทศบาลตำบลหงาว อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

**ดร.ราเชนทร์ วิสุทธิแพทย์** นักวิชาการเกษตร สถาบันวิจัยการเกษตร ในฐานะหัวหน้าคณะทำงานวิจัยและฝึกอบรม กล่าวว่า บทบาทสำคัญของกระทรวงวิทยาศาสตร์ประการหนึ่งคือ สนับสนุน ช่วยเหลือ กระทรวงเกษตรฯ ในการวิจัยแปรรูปผลผลิตการเกษตร โดยใช้เทคโนโลยี เช่น การแปรรูป การตากแห้ง การอบแห้งผลไม้ หรือการใช้เทคโนโลยีในการทำให้พืชผัก ผลไม้ เก็บได้นาน หรือการเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตรโดยใช้จุลินทรีย์ช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น ดังเช่น การแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์

จากการพูดคุยกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้ารับการฝึกอบรม พบว่าหลายคนไม่เคยดื่มน้ำมะม่วงหิมพานต์ เคยรับประทานแต่ผลมะม่วงหิมพานต์สดจิ้มเกลือ หรือแกงส้มมะม่วงหิมพานต์ ฉะนั้นการแปรรูปเป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์จึงเป็นการสร้างสินค้าใหม่ให้แก่เกษตรกรชาวระนอง

สถาบันวิจัยได้วิจัยการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์เป็นน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้นวิธีการทำ

1 นำผลมะม่วงหิมพานต์สุกจัด ล้างทำความสะอาด แล้วฝีกให้สะอาดน้ำ



ทะเลเกาะพยาม แหล่งท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดระนอง





ดร.ราเชนทร์ วิสุทธิแพทย์ นักวิชาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) สักอภรณ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชาวสวนมะม่วงหิมพานต์ 4 รุ่น 200 คน เรื่อง เทคโนโลยีการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์



ตัวอย่าง น้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น ผลงานวิจัยของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

2. นำผลมะม่วงหิมพานต์ใส่ถุงอัดไฮดรอลิก หรือเครื่องคั้นน้ำแบบสกรูเพรส

3. นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ปรับความเข้มข้นด้วยน้ำตาลทราย ให้ได้ค่า 20 บริกซ์แห้งเต็มเกลือ 0.75% (น้ำหนักต่อปริมาตร) และกรดซิตริก 0.1% (น้ำหนักต่อปริมาตร) ± นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่ปรุงแต่งเรียบร้อยแล้ว เข้าสู่กระบวนการทำน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น จากปริมาตร 100% ให้เหลือเพียง 25% โดยใช้กระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ดี

5 บรรจุน้ำมะม่วงหิมพานต์ ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส โดยขวดที่บรรจุผ่านกระบวนการทำความสะอาดและผ่านการฆ่าเชื้อทันที

6 นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่บรรจุขวดผ่านการพาสเจอร์ไรส์ โดยการนำขวดบรรจุน้ำผลไม้เข้มข้น แช่น้ำร้อน ให้อุณหภูมิถึง 63 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 30 นาที แล้วแช่เย็นทันที ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที

สำหรับน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น จะมีรสชาติมะม่วงฝาด หวาน อมเปรี้ยว จากธรรมชาติของผลของของผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความเห็นว่า รสชาติดี ในการดื่มจะผสมน้ำในอัตรา น้ำมะม่วงหิมพานต์ ต่อ น้ำ 1:5

ส่วนความเป็นห่วงด้านความปลอดภัยและปลอดภัย ดร.ราเชนทร์ วิสุทธิแพทย์ บอกว่า มันใจได้ 100% เพราะได้ผ่านการทดสอบมาแล้ว ใช้กระบวนการทดสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ว่ามีเชื้อใดปนเปื้อนหรือไม่ โดยอยู่ในสภาพไม่แช่ตู้เย็น ทดสอบเป็นเวลา 60 วัน

ดร.ราเชนทร์ วิสุทธิแพทย์ กล่าวอีกว่า น้ำมะม่วงหิมพานต์มีวิตามินซีสูงมาก ทำให้มีประโยชน์หลายอย่าง ดังนี้

- ต้มแล้วทำให้ลดชิ้นกรบรีกักระเป่าให้กำลัง ไม่อ่อนเพลีย
- ช่วยลดอาการอักเสบ การติดเชื้อของหลอดลม ทำให้ปอดแข็งแรง
- ต้มเป็นประจำ ลดโอกาสเป็นไข้หวัดลดอาการภูมิแพ้ ทำให้การหายใจดี
- ช่วยลดอาการเจ็บคอ ระคายเคืองลดเสมหะ ลดอาการไอ ลดอาการตีบของหลอดลม
- ช่วยในการปรับความสมดุลของหยินและหยางในระบบร่างกาย

สำหรับช่องทางการตลาด น่าจะไม่ได้ดี เนื่องจากน้ำมะม่วงหิมพานต์มีวิตามินซีสูง มีประโยชน์ต่อร่างกาย ดังที่กล่าวแล้ว จึงเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ นับเป็นจุดขายได้เป็นอย่างดี ประกอบกับจังหวัดระนองเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีธรรมชาติสมบูรณ์ มีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี เครื่องดื่มจากน้ำมะม่วงหิมพานต์สามารถบริการนักท่องเที่ยวเหล่านี้ได้

ช่องทางการตลาด ที่สำคัญอีกหนึ่งคือการประชุมของส่วนราชการ การรับแขกบ้านแขกเมืองของส่วนราชการหรือโรงแรม จากเดิมบริการด้วยน้ำเย็น กาแฟ หรือเครื่องดื่มอื่นๆ ก็ปรับเปลี่ยนมาบริการเครื่องดื่มจากน้ำมะม่วงหิมพานต์ ต้มแล้วขึ้นใจ มีคุณค่าต่อร่างกาย

**ส่งเสริมเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร**  
มะม่วงหิมพานต์ของจังหวัดระนองปลูกมากที่เกาะช้าง เกาะพยาม ซึ่งเป็นเกาะที่มี

เที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี คุณวิรัตน์ สมทน เกษตรจังหวัดระนองจึงได้ส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวเชิงเกษตร จะได้สัมผัสกับวิถีชีวิตชาวบ้าน สวนมะม่วงหิมพานต์ การแปรรูปมะม่วงหิมพานต์และตมน้ำมะม่วงหิมพานต์

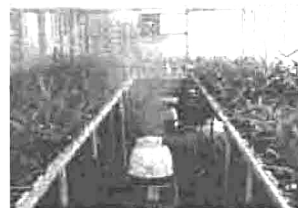
โดยสรุป เมื่อมาเที่ยวระนอง ได้สัมผัสกับธรรมชาติสมบูรณ์ ได้กินอาหารทะเลคุณภาพดี และได้ซื้อของฝากจากระนอง 3 ก

(กะปิ กุ้งแห้ง กากหอย หรือมะม่วงหิมพานต์) ไปฝากเพื่อนพี่น้องน้องพี่ด้วย จึงขอเชิญชวนท่านมาเที่ยวระนอง “เมืองคอคอดกระภูเขาหญ้า กากหอยหวาน น้ำแร่ มุกแท้เมืองระนอง” สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง โทร. (077) 811-091, (077) 822-748 E-mail:ranong@doae.go.th

## เครื่องเพิ่มความชื้นจากไต้หวัน

เหมาะสำหรับ

- พืชผล ไม้ดอก ไม้ประดับ เช่น เห็ด กล้วยไม้ ฯลฯ
- รั้วนกแอ่น
- ลดอุณหภูมิ
- จัดนิทรรศการ



ใช้ปริมาณน้ำ 2-2.5 ลิตร/ชม.

เครื่องเดินเงียบ ใช้งานง่าย เพียงแค่ต่อสายน้ำเข้ากับตัวเครื่อง

**ขายปลีก-ส่ง ติดต่อ หจก.ปัญญวิทย์ ทรดติง**

19/849 ถ.แจ้งวัฒนะ อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี โทร 081-7354433  
535 ถ.นวมินทร์ ต.20 อ.เมือง จ.ระยอง