

ฉบับที่ 19,241 วันอังคารที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2545

หน้า 27

การผลิตไวน์จากพืช 'สมุนไพรมะเขือขี้เหล็ก' ความเป็นไปได้.....ทางการค้า



หลังจากรัฐบาลเปิดโอกาสให้เกษตรกร
 ฆังตัวกันสามารถผลิตไวน์หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
 ต่ำได้โดยถูกต้องกฎหมายนั้น เป็นที่น่าสังเกตว่า
 หน่วยงานเกษตรต่าง ๆ หรือแม้แต่ในงานอื่นที่ภาครัฐ
 หรือเอกชนจัดขึ้นแล้วมีการออกร้านจำหน่ายสินค้านั้น
 มักจะมีตัวแทนนำไวน์ผลไม้มาจำหน่ายกัน
 อย่างคึกคัก ซึ่งมีการพัฒนารูปแบบขวดบรรจุภัณฑ์
 กันอย่างสวยงาม ดูดีมีมาตรฐานกันมากขึ้น ซึ่งจาก
 การรายงานของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรขึ้นชั้น
 มารู้ว่าผู้บริโภคคนไทยหันมาอุดหนุนไวน์ผลไม้ที่อง
 ดินกันมากขึ้น โดยเฉพาะมีการนำไปใช้เป็นเครื่อง
 ดื่มแทนเบียร์และสุราในเทศกาลรื่นเริงต่าง ๆ ทั้ง
 งานแต่งงาน งานทำบุญบ้าน งานวันเกิดและเลี้ยงรับ
 ประเพณีเป็นต้น เนื่องจากไวน์ผลไม้ที่ผลิตโดยกลุ่ม
 เกษตรกรมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ มีกลิ่นและรสชาติ
 ดี ราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับไวน์ต่างประเทศและสุรา
 ต่างประเทศ

ปัจจุบันทั่วประเทศมีการผลิตไวน์ผล

ไม้กันมาก ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากฝีมือของ
 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และสหกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้ง
 ประเทศทั้งหมด 72 กลุ่มในแต่ละภาคต่างก็ใช้วัตถุดิบ
 ต่างกันขึ้นอยู่กับผลไม้ที่มีการปลูกกันมากในภาคนั้น ๆ
 เช่น ทางภาคเหนือนิยมผลิตไวน์มะขามและลำไย ภาค
 อีสานผลิตไวน์สับปะรดและกระเจี๊ยบ ภาคตะวันออก
 ผลิตไวน์มังคุดและสับปะรด ส่วนภาคใต้ผลไม้ที่นิยม
 ผลิตไวน์ได้แก่ สับปะรด เงาะ และองุ่น ซึ่งการนำผล
 ไม้ที่องุ่นมาแปรรูปเพิ่มมูลค่านั้นเป็นทางออกหนึ่งใน
 การแก้ปัญหาผลผลิตล้นตลาด ราคาต่ำ และผลผลิตที่
 ไม่ได้คุณภาพ โดยเกษตรกรจะมีรายได้อย่างงามกับการ

ผลิตไวน์ผลไม้เนื่องจากใช้
 ต้นทุนไม่มากนัก
 ที่น่าสนใจยิ่ง
 ไปกว่านั้นสำหรับการ
 ผลิตไวน์ในประเทศไทย
 นอกจากจะนำผลไม้ตาม
 ฤดูกาลตลอดจนการนำ
 เข้ามาผลิตไวน์ชั้นดีได้
 แล้วนั้น ทางสถาบัน
 ค้นคว้าและพัฒนา
 ผลิตภัณฑ์อาหารมหา
 วิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โดยการศึกษาของ อ.ประดิษฐ์ ตรีวัฒนา หัวหน้า
 หน่วยวิจัยไวน์ ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในการผลิตไวน์ยัง
 ได้ศึกษาวิจัยเพิ่มเติม โดยพบว่าประเทศไทยเป็น
 เมืองร้อนนอกจากจะมีผลไม้มาหาชนิดที่สามารถนำ
 มาผลิตไวน์ได้แล้วยังสามารถนำพืชสมุนไพรมาผลิต
 ไวน์ชั้นดีได้อีกด้วย ซึ่งในอดีตในสถาบันการศึกษา
 ต่าง ๆ ยังเคยมีการทดลองผลิตไวน์สมุนไพรหลาย
 ชนิดที่ประสบความสำเร็จมาแล้ว เช่น ไวน์จากดอก
 กระเจี๊ยบแดงและไวน์ทางจระเข้ผสมน้ำดอก
 กระเจี๊ยบแดง เป็นต้น
 นอกจากนี้ พืชสมุนไพรที่สามารถนำมา

ผลิตเป็นไวน์ชั้นดีโดยให้กลิ่นและรสชาติดีมี
 ผลพลอยได้ในเชิงฤทธิ์สมุนไพร ได้แก่ ขิงอ่อน
 ตะไคร้ มะตูม สะระแหน่ ซึ่งในการทดลองการ
 ผลิตไวน์จากพืชสมุนไพรดังกล่าวมีการให้ผู้
 เชี่ยวชาญในด้านการชิมไวน์ทดสอบและให้คะแนน
 โดยผู้เชี่ยวชาญให้คะแนนคุณภาพไวน์สมุนไพรอยู่
 ในระดับดี ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่ามีความเป็นไปได้สูง
 ในการนำพืชสมุนไพรหลายชนิดของไทยมาผลิต
 เป็นไวน์ให้ได้มาตรฐานสากล แต่ทั้งนี้จำเป็นต้อง
 ควบคุมอัตราส่วนระหว่างน้ำที่เติมต่อสมุนไพร
 เพราะไวน์สมุนไพรบางชนิดให้กลิ่นที่แรงมาก
 และบางชนิดมีสีเข้มจนเกินไป อีกทั้งยังมีความ
 จำเป็นต้องใช้เชื้อยีสต์ผสมหลายชนิดในการหมัก
 เพื่อความมั่นใจในการหมักและเพื่อให้มีกลิ่นรสที่ดี
 สุดท้ายไวน์สมุนไพรมีองค์ประกอบหลักทางเคมีที่
 ได้มาตรฐานไวน์สากล มีกรดระเหยต่ำ อาจมีความ
 ด้านทานเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งสร้างกรดสเปรี้ยวที่ไม่
 ต้องการในไวน์ และหากจะให้ไวน์สมุนไพรได้
 รับการยอมรับมากยิ่งขึ้นควรทำให้มีความหวาน
 เล็กน้อย

อย่างที่ได้อีกกล่าวไว้ ประเทศไทยเป็นเมือง
 ร้อนมีความได้เปรียบในเรื่องผลหมากรากไม้และพืช
 พรรณต่าง ๆ อย่างเพียบพร้อมเพียงแต่ต้องรู้จักดึง
 เอาความได้เปรียบเหล่านี้มาใช้ให้เกิดประโยชน์เป็น
 รูปธรรมอย่างสูงสุด ถ้าช่วงไหนขายผลผลิตสดไม่ได้
 ราคาควรนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตลาด