

บอกว่า จะใช้มะม่วงที่ทองได้ที่แล้วมาปอกเปลือกผ่าเป็นซีก ๆ ผลละ 6-8 ซีก โดยไม่ใช้ส่วนของเมล็ด จากนั้นนำไปแช่น้ำสะอาดเปลี่ยนถ่ายน้ำให้หมดความเค็ม แล้วนำไปแช่น้ำ 1 กิโลกรัม ผสมแคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม ให้ท่วมผิว ประมาณ 30 นาที เพื่อคืนความกรอบให้เนื้อมะม่วง แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะกร้าล้างให้สะอาดน้ำ ขณะท้อให้แห้งหมาด ๆ ให้เตรียมน้ำเชื่อมโดยตั้งหม้อผสมน้ำตาลทราย 3 ช้อนครึ่ง กับน้ำ 1 กิโลกรัม เคี่ยวให้เดือด แล้วเติมน้ำส้ม 1 ช้อนโต๊ะ เพื่อเพิ่มรสเปรี้ยวและสีผสมอาหารให้มีสีเหลืองทองงาม ยกหม้อลงทิ้งไว้ให้เย็นแล้ว นำมะม่วงซีกที่ล้างไว้ 4 กิโลกรัม มาแช่ในน้ำเชื่อมประมาณ 1 คืน ให้ดูดซับความหวานและสีเข้าไปจากนั้นก็จะนำไปบรรจุถุงจำหน่ายได้

หากจะหามะม่วงอบแห้งก็ใช้มะม่วงเชื่อมที่ทำเสร็จแล้วไปอบในตู้อบที่ใช้แสงอาทิตย์ประมาณ 2-3 แดด ก็จะได้มะม่วงอบแห้งที่มีสีคล้ำขึ้น ความหวานเพิ่มขึ้น แต่ยังคงกรอบไว้ได้

มะม่วงกวนเส้นแก้ว ทำได้โดยหลังจากปอกมะม่วงตองแล้ว เช่นนำลดความเค็มแล้วก็นำมาหั่นฝอยโดยใช้มีดลับและผ่าหน้าออกเป็นเส้น ๆ ความยาวประมาณครึ่งหนึ่งของผล แล้วนำไปแช่น้ำสะอาดจนหมดความเค็มและกลิ่นดอกก็เอามาจากน้ำ แล้วเตรียมน้ำเชื่อมบนเตา โดยใช้ น้ำ 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 4 ช้อน เคี่ยวให้เดือดด้วยไฟแรง ๆ แล้วใส่มะม่วงหั่นฝอยเข้าไป 4 กิโลกรัม เမะแซ 1 ช้อน เพื่อเพิ่มความเหนียว ในขั้นแรก ๆ นี้ต้องใช้ไฟให้แรง เพราะถ้าใช้ไฟอ่อนเส้นมะม่วงจะเสียดกัน พอแห้งงวดก็ค่อยไฟอ่อน ๆ จนแห้งได้ที่ก็นำไปบรรจุกล่องจำหน่ายได้

มะม่วงหยี จะใช้วิธีเดียวกับมะม่วงเส้นแก้ว แต่ต่างกันที่จะต่อหั่นมะม่วงให้เป็นชิ้นใหญ่ขึ้นอีก ประมาณ 2-3 เท่า และเมื่อถึงช่วงเคี่ยวกับน้ำตาลก็ไม่ต่อรองจนแห้งสนิท แต่ให้แค่หมาด ๆ จึงนำไปผึ่งแดด คอยกลับให้แห้งอย่างสม่ำเสมอ ประมาณ 3 แดด ก็จะแห้งได้ที่ ก็นำมาคลุกกับพริก น้ำตาล เกลือ เป็นอันใช้ได้

มะม่วงบ๊วย จะใช้สูตรและวิธีการคล้ายกับมะม่วงหยี แต่เมื่อตากให้แห้งได้ที่แล้วจะนำไปคลุกกับแป้ง ทำให้มีสีออกขาว ๆ ก็จำหน่ายได้

สำหรับมะม่วงแปรรูปสูตรสุดท้ายก็คือ มะม่วงกวน เกิดขึ้นมาจากขั้นตอนที่คัดมะม่วงสุกออกไม่ทัน หรือคัดออกไม่หมด สักเกตุดูแล้วก็เหมือน ๆ กัน ทั้งมะม่วงแก่และมะม่วงสุก แต่เมื่อนำไปต้มแล้วจะพบว่า มะม่วงที่สุกเนื้อจะออกนิ่ม ๆ นำไปทำอะไรไม่ได้ ก็เอามาทำเป็นมะม่วงกวน โดยการลอกเปลือก แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เอามือคั้นทิ้ง แล้วแช่น้ำให้หมดกลิ่นดอกและความเค็ม แล้วตั้งหม้อบนเตาด้วย น้ำ 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 4 ช้อน ให้ละลายใส่มะม่วงไป 4 กิโลกรัม กวนให้นานจนเป็นเนื้อเดียวกัน เติมน้ำตาลและเกลือเพื่อปรับรสตามใจชอบเสร็จแล้วก็ยกลงจากเตาทิ้งไว้ให้เย็นก็นำไป

บรรจุกรอกจำหน่ายได้

● การจำหน่าย

ตั้งแต่มีการรวมกลุ่มในรูปแบบบ้านเกษตรกร คุณแม่ลี บอกว่า ได้รับการสนับสนุนเรื่องตลาดจากส่วนราชการหลายแห่ง นอกเหนือจากการส่งห้าง แล้วร้านของฝากเป็นประจำก็ถือการได้นำผลิตภัณฑ์ไปขาย ในงานเทศกาลและกิจกรรมที่สำคัญของอำเภอ จังหวัด บางครั้งออกจำหน่ายในแต่ละจังหวัด ถือได้ว่าเป็นตลาดขนาดใหญ่ที่รองรับผลิตภัณฑ์ได้มากกว่าครึ่งที่ผลิตได้ การนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในงานแต่ละแห่งให้ได้ผลดี ต้องวางโชว์ผลิตภัณฑ์ให้เห็น ต้องทำป้ายลูกค้า และที่สำคัญก็ถือการเปิดโอกาสให้ชิมฟรี เพราะจากแรก ๆ วงขายไม่มีให้ชิมก็ไปได้เรื่อย ๆ แต่พอตั้งไปสักขณะให้คนซื้อได้ชิมก่อน ปรากฏว่าขายดีขึ้นหลายเท่าตัว ดังนั้น ไม่ว่าจะออกงานไหนควรจะเปิดโอกาสให้ชิมจะดึงดูดลูกค้าได้ดีกว่า

● มุมมองเรื่องมะม่วงแก้ว

คุณแม่ลี บอกว่า ทางกลุ่มได้เปิดโอกาสรับซื้อมะม่วงแก้วคุณภาพจากสมาชิกและบ้านใกล้เคียง รวมทั้งพ่อค้ารายอื่น ปี ๆ หนึ่งสูงถึง 25 ตัน โดยจะต้องเป็นมะม่วงขนาดไม่มากกว่า 6 ผล ต่อกิโลกรัม ต้องเป็นมะม่วงสวยและไม่มีแมลงที่ผิวหรือเนื้อ ราคารับซื้อ 3-4 บาท ต่อกิโลกรัม ปีที่ผ่านมารับซื้อมะม่วงได้เพียง 10 ตัน เพราะผลผลิตเก็บได้น้อย จึงต้องนำเอากระท้อนมาทดลองแปรรูปแทนและปรากฏว่าขายดีเช่นกัน

เมื่อพูดถึงการปลูกมะม่วงแก้วนั้น คุณแม่ลี บอกว่า สภาพในตำบลหัวดงและอำเภอกัลยามีลักษณะเป็นสวนเก่า อาศัยแหล่งน้ำจากลำน้ำปิง มีมะม่วงแก้วและมะม่วงตาลขึ้นโดยอาศัยเมล็ดปลูก มะม่วงเหล่านี้ไม่ต้องบำรุงรักษาอะไรมากมาย เหมือนกับปลูกทิ้งไว้ให้ติดผลตามธรรมชาติ พอถึงปีมาก็สอยเอามาขาย แต่ควรจะสอยเองและนำมาขายเองจะได้ราคาดีกว่า เพราะที่ผ่านมามีพ่อค้ามาเหมา 3 ตัน 100 บาท แล้วได้มะม่วงไปโยนแยก แต่ถ้าสอยมาขายให้กลุ่มโดยตรง ขนาดต้นที่เท่า ๆ กับขายให้กับพ่อค้าจะได้เงินถึง 500-1,000 บาท ต่อต้น เป็นรายได้ที่ดีกว่า และจะดียิ่ง ๆ ขึ้นถ้ารู้จักปลูกแล้วแปรรูปขายเอง

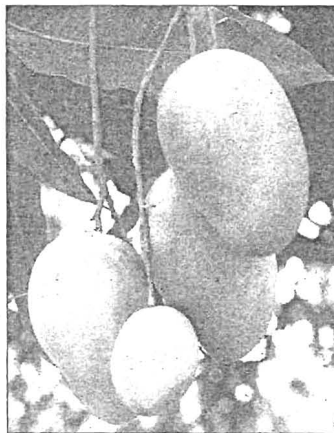
ถึงวันนี้คงพอจะเห็นแนวทางได้ว่า มะม่วงแก้วเป็นมะม่วงขนาดอีกตัวหนึ่ง เพราะสามารถแปรรูปได้ เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพที่สำคัญที่สุดก็คืออากาศไม่แพงและดูแลง่าย เป็นข้อคิดสำหรับผู้ปลูกมะม่วงรายใหม่ได้ว่า ระหว่างมะม่วงมันที่ราคามีแนวโน้มลดลง และแปรรูปไม่ได้ ก็มะม่วงแก้วที่ราคาจะขยับขึ้น การลงทุนน้อย แปรรูปได้ทั้งหมด อันไหนน่าจะสนใจกว่ากัน



อัจฉรา สุขสมบูรณ์
ฝ่ายประชาสัมพันธ์ กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร

ค่อนข้างง่าย จึงนิยมปลูกเป็นการค้าแทบทุกพื้นที่และให้ผลเกือบทั้งปี โดยเฉพาะในช่วงเดือนมีนาคม-พฤษภาคม เป็นช่วงที่มีผลผลิตออกมามาก ทั้งมะม่วงดิบและมะม่วงสุกจนบริโภคไม่ทัน ฉะนั้น การนำ

แนะชาวสวนมะม่วงแก้ปัญหาผลผลิตล้นตลาดด้วยการแปรรูปเพิ่มมูลค่า



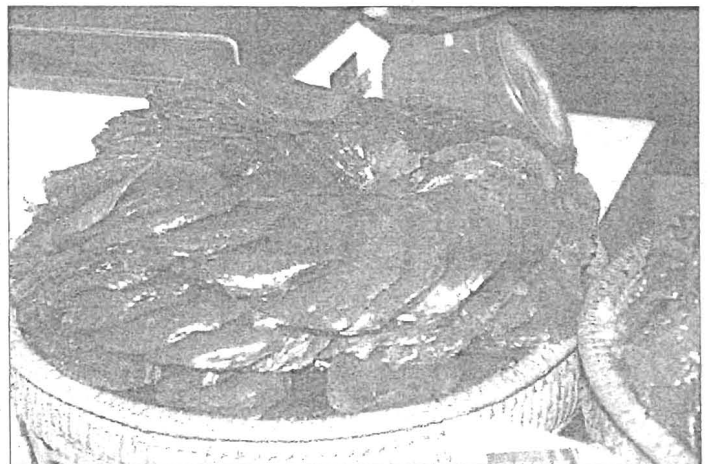
มะม่วงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่จะทำให้ชาวสวนมะม่วงหรือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ยังสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ ในขณะที่มีผลผลิตออกมอล้นตลาดเช่นระยะนี้

กรมส่งเสริมการเกษตร ขอนำสูตรเด็ดเคล็ดลับการแปรรูปมะม่วงมาให้ชาวสวนและแม่บ้านเกษตรกรได้เลือกทดลองทำกันหลาย ๆ รูปแบบ ดังนี้

● มะม่วงตอง

ส่วนผสม

มะม่วงแก้วดิบ 25 ผล



มะม่วงกวน

มะม่วง จัดเป็นไม้ผลเมืองร้อนที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในสภาพดินทุกชนิด อีกทั้งมีความทนทานต่อสภาพแห้งแล้งได้ดีกว่าไม้ผลชนิดอื่น ๆ มีอายุยาวนานหลังปลูกแล้วจะให้ผลผลิตหลายปี ปัจจุบันยังสามารถผลิตนอกฤดูได้อีกด้วย ประการสำคัญคือ มีการปฏิบัติดูแลรักษา

เกลือ	2	ถ้วย
ปูนแดง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	10	ถ้วย
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
วิธีทำ		
	1.	นำมะม่วงไปล้างให้สะอาด ใส่ให้พอไว้
	2.	ผสมน้ำเปล่า เกลือและน้ำตาลทราย

ต้มให้เดือด ยกกลางทิ้งไว้ให้เย็น

3. เอาปูนแดงผสมในส่วนผสมจาก ข้อ 2 ผสมให้เข้ากันทาสีให้มะม่วง

4. ปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ประมาณ 15 วัน ก็นำมารับประทานได้

การต้องเป็นการเปลี่ยนแปลงและน้ำตาลในผลไม้ให้กลายเป็นกรดแลกติก ซึ่งป้องกันไม่ให้อาหารเน่าเสีย การดองผักหรือผลไม้ในน้ำเกลืออ่อนประมาณ 10% เพียงพอที่จะทำให้ไม่เน่าเสียหายได้เร็วขึ้น ซึ่งผักและผลไม้เกือบทุกชนิดใช้ดองได้และเป็นที่ยอมรับโคอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะอาหารที่มีรสเผ็ดร้อนและเปรี้ยวจัด เมื่อดองแล้วจะมีรสชาติดี ใช้บริโภคได้นาน สำหรับภาชนะที่ใช้ในการดองต้องล้างให้สะอาดแล้วลวกน้ำเดือดฆ่าเชื้อโรค จากนั้นคว่ำให้แห้งสนิทก่อนนำมาบรรจุแล้วปิดฝา เขียนผลากบอกวันที่ที่บรรจุให้เรียบร้อย ทุกขั้นตอนต้องเน้นความสะอาดจะทำให้เก็บรักษาได้นานขึ้น

● มะม่วงกวน

ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงบดละเอียด	1	กิโลกรัม
(เนื้อมะม่วงสุกพันธุ์อะไรก็ได้)		
น้ำตาลทราย	200	กรัม
กรดมะนาว	1-1.5	กรัม

เกลือ 2 กรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟอ่อน ๆ จนเหนียวขึ้น

2. ละเลงเนื้อมะม่วงบนแผ่นพลาสติก (ทนความร้อน) ใบบตองหรือถาดที่สะอาด

3. อบในตู้อบลมร้อน 60-70 องศาเซลเซียส นาน 6 ชั่วโมง หรือใช้วิธีการแบบชาวบ้าน นำไปผึ่งแดดจนแห้ง 2-3 แดด ลอกแผ่นมะม่วงออกเก็บในภาชนะสะอาด ปิดฝาให้สนิท

● เยลลี่มะม่วง (แก้ว)

ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงบดละเอียด	200	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
คาราจีแนน	11	กรัม
น้ำ	589	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทรายกับคาราจีแนนคนให้เข้ากัน ค่อย ๆ เทส่วนผสมลงในน้ำอุ่น คนให้ละลายจนหมด ตั้งไฟวัดอุณหภูมิให้ได้ 90 องศาเซลเซียส (ระวังอย่าให้เดือด)

2. เติมน้ำมะม่วงบดละเอียดคนให้เข้ากัน วัดอุณหภูมิให้ได้ประมาณ 80 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที จากนั้นยกลงเตาไฟ

พิมพ์

4. นำไปแช่ในตู้เย็น ใช้รับประทานร่วมกับไอศกรีม

● แยมมะม่วง

ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงสุกบดละเอียด	1,000	กรัม
น้ำตาลทราย	1,000	กรัม
กรดมะนาว	10	กรัม
น้ำ	250	กรัม

วิธีทำ

1. เติมกรดมะนาว น้ำ ในเนื้อมะม่วง ต้มโดยใช้ไฟอ่อนจนเกือบเดือด คนตลอดเวลา จนเนื้อมะม่วงข้น

2. เติมน้ำตาลทรายทีละน้อย คนส่วนผสมอยู่ตลอดเวลาจนน้ำตาลละลายหมด เพิ่มไฟให้แรงขึ้นจนส่วนผสมเดือด วัดปริมาณสารละลายทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 65 องศาบริกซ์ ดูการเกิดเจลโดยใช้พายตักขึ้นดูลักษณะการไหลเป็นแผ่น ซ้อนฟองทั้ง

3. บรรจุแยมลงในขวดที่ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์แล้ว

● น้ำมะม่วง

เตรียมน้ำมะม่วง

มะม่วงสุกสด 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ล้างมะม่วงให้สะอาด ปอกเปลือกให้หมด ส่วนที่เป็นสีเขียวไม่เอา

2. หั่นมะม่วงเป็นชิ้นเล็ก ๆ บั่นให้ละเอียด

3. กรองเอาแต่น้ำ

ขั้นตอนปรุงรส ส่วนผสมประกอบด้วย
น้ำมะม่วงที่เตรียมไว้

น้ำตาลทราย	500	กรัม
น้ำตาล	3.5	ลิตร
กรดมะนาว	10	กรัม
เกลือ	6	กรัม

วิธีทำ

1. ทำน้ำเชื่อมจากน้ำตาลทรายและน้ำตาล ตั้งไฟพอเดือด เติมเกลือ กรดมะนาว

2. กรองด้วยผ้าขาวบาง

3. นำน้ำมะม่วงผสมกับน้ำเชื่อม ตั้งไฟให้เดือด 1-2 นาที

4. นำไปบรรจุขวดตามวิธีในขั้นตอนที่ 3

● มะม่วงแผ่นอบแห้งปรุงรส

ส่วนผสม

มะม่วงสุก	1,000	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม
กรดซิตริก	2	กรัม

วิธีทำ

1. มะม่วงสุกล้างสะอาด ลวกในน้ำเดือดนาน 5-10 นาที จากนั้นตั้งขึ้นแช่น้ำเย็น

2. ปอกเปลือกหั่นเอาแต่เนื้อแล้วดัดให้ละเอียด

3. นำมะม่วงใส่หม้อสเตนเลส ตั้งไฟอ่อน ๆ ใส่น้ำตาล เกลือปน กวนไปจนกระทั่งเริ่มเหนียว ใส่กรดซิตริก กวนจนแห้งจะได้เนื้อมะม่วงกวนประมาณ 200 กรัม ตั้งไว้ให้เย็น

4. นำไปละลายบนแผ่นใบตองหรือแผ่นพลาสติก ขนาดกว้าง 3-4 นิ้ว ตากให้แห้ง หรืออบ นานประมาณ 5-6 ชั่วโมง มะม่วงจะแข็ง

5. นำมาหั่นเป็นเส้น ๆ และคลุกเครื่องปรุงรสให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และเผ็ด เก็บในภาชนะสะอาดแห้งและปิดสนิท

สำหรับผลไม้อบแห้งปรุงรส หรือมะม่วงแผ่นอบแห้งปรุงรส เป็นผลิตภัณฑ์เตรียมจากผลไม้แก่จัดแล้วลดความชื้นให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม จนจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้และปรุงแต่งรสให้มีทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวานและเผ็ด ซึ่งผลไม้เกือบทุกชนิดสามารถอบแห้งได้ แต่ควรเป็นผลไม้ที่มีเนื้อพอสสมควร จะทำให้อบแห้งได้เร็วและคงรูปทรงของผลไม้ชิ้นไว้ได้

● **มะม่วงเชื่อม**

ส่วนผสม

มะม่วงแก้วดิบควรเลือกที่มีผลขนาดใหญ่ เพื่อให้ได้ชิ้นมะม่วงขนาดไม่เล็กเกินไป ผลแก่จัดเกือบสุก เนื้อแน่น เวลาทำมะม่วงเชื่อมเนื้อจะไม่เละ น้ำตาลทราย กรดมะนาว แคลเซียมคลอไรด์ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และน้ำเปล่า

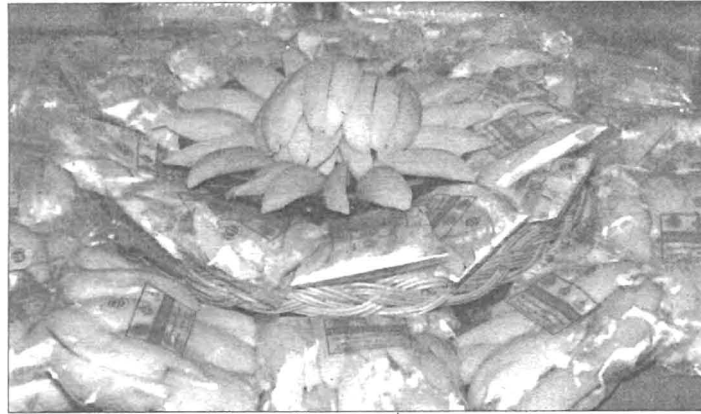
วิธีทำ

1. นำมะม่วงผลขนาดใหญ่ที่แก่จัดเกือบสุก เช่น มะม่วงแก้ว คัดเอาผลที่น้ำเสียออกไปและล้างน้ำให้สะอาด ทำให้สะอาดล้างบนตะแกรงสเตนเลส

2. ปอกเปลือกให้หมดด้วยมีดสเตนเลสอย่าให้เปลือกติดอยู่กับเนื้อมะม่วง เพราะจะทำให้เกิดสีดำที่ผิวของเนื้อมะม่วงในระหว่างการทำเชื่อม ทำให้ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่สวย

3. ผ่าเนื้อมะม่วงออกจากเมล็ดมะม่วงแล้วตัดเนื้อมะม่วงตามยาวเป็นชิ้นใหญ่ ล้างชิ้นมะม่วงให้สะอาดด้วยน้ำ และทำให้สะอาดล้างบนตะแกรงสเตนเลสหรือกระด้งตากแห้งรองด้วยผ้าขาวบาง

4. ละลายกรดมะนาว 15 กรัม ในน้ำ 3 ลิตร นำมะม่วงลงไปแช่ประมาณ 10-15 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด ทั้งให้สะอาดน้ำ



มะม่วงเชื่อม

5. ละลายแคลเซียมคลอไรด์ 15 กรัม ในน้ำ 3 ลิตร นำมะม่วงลงไปแช่เป็นเวลา 15-20 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาดทั้งให้สะอาดน้ำ จากนั้นนำชิ้นมะม่วงมาเรียงในลังถึงประมาณ 5 นาที จนกระทั่งเนื้อมะม่วงมีน้ำหนักจะเบากว่าเดิม

6. เตรียมน้ำเชื่อมเข้มข้นที่มีค่าความหวาน ประมาณ 35 องศาบริกซ์ จากนั้นเติมกรดมะนาวลงไปโดยใช้กรดมะนาวละลายน้ำเล็กน้อยแล้วเติมลงในน้ำเชื่อม เติมโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ลงในน้ำเชื่อม คนให้เข้ากันด้วยพายไม้

7. นำชิ้นมะม่วงใส่ลงในน้ำเชื่อมเข้มข้นที่เตรียมไว้ ต้มให้เดือดเบา ๆ เป็นเวลา 1-2 นาที แล้วทิ้งไว้ให้พอร้อน ๆ ตักใส่โหล หรือจะแช่ทิ้งค้างคืนไว้ในหม้อสเตนเลสก็ได้ แต่ต้องใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำกดทับไว้เพื่อให้ชิ้นมะม่วงจมอยู่ใต้น้ำเชื่อมตลอดเวลาแล้วปิดฝาโหล หรือหม้อสเตนเลสให้สนิท

8. วันที่ 2 เพิ่มความเข้มข้นของน้ำเชื่อมอีก โดยขั้นแรกจะต้องถ่ายเอาน้ำเชื่อมออกมาจากภาชนะบรรจุชิ้นมะม่วง จากนั้นเติมน้ำตาลลงในน้ำเชื่อม ต้มให้เดือดประมาณ 1-2 นาที กรองตะกอนออกด้วยผ้าขาวบางแล้วเทกลับใส่ภาชนะที่บรรจุชิ้นมะม่วง ทิ้งค้างคืนไว้ เอาถุงพลาสติกใส่น้ำกดทับให้ชิ้นมะม่วงจมอยู่ใต้น้ำเชื่อมตลอดเวลา

9. วันที่ 3 เทชิ้นมะม่วงในน้ำเชื่อมออกมาจากภาชนะ ซ้อนเอาชิ้นมะม่วงใส่ตะแกรงสะอาดน้ำเชื่อม แล้วเพิ่มความเข้มข้นของน้ำเชื่อมอีก จากนั้นทำวิธีการเดียวกับวันที่ 2 และทำไปเรื่อย ๆ จนถึงวันที่ 5 ขึ้นอยู่กับว่าต้องการความหวานมากน้อยแค่ไหน

10. เมื่อเติมน้ำตาลทรายลงในน้ำเชื่อมแล้วต้มให้เดือดเบา ๆ 1-2 นาที กรองตะกอนออกด้วยผ้าขาวบาง แล้วเติมกรดมะนาวและเติมโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ลงในน้ำเชื่อม

11. นำชิ้นมะม่วงลงไปต้มให้เดือดเบา ๆ 1-2 นาที จากนั้นใส่โหลแก้ว รอให้อุ่นแล้วจึงใช้ถุงพลาสติกบรรจุน้ำกดทับไว้ให้ชิ้นมะม่วงจมอยู่ใต้น้ำเชื่อมตลอดเวลาจนปิดฝาโหลแก้วหรือหม้อสเตนเลสทิ้งไว้ 10 วัน ในอุณหภูมิห้อง

12. พอกครบกำหนดก็ต้มน้ำเชื่อมกับชิ้นมะม่วงให้เดือดเบา ๆ 1-2 นาที และทำให้สะอาดน้ำเชื่อมบนตะแกรงสเตนเลสหรือกระด้งก็ได้ ประมาณ 30 นาที ละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 1 กรัม ในน้ำ 4 ลิตร ต้มให้เดือด จุ่มชิ้นมะม่วงลงไปเป็นเวลา 1-2 นาที เพื่อขจัดน้ำเชื่อมที่เคลือบผิวของมะม่วงออก และเป็นการป้องกันการเกิดเชื้อรา

13. นำชิ้นมะม่วงมาเรียงใส่ถาดโปร่งและตากแห้งในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 ชั่วโมง หรือตากแห้งโดยใช้แสงแดด จนกระทั่งแห้งดีติดมือ จะได้มะม่วงเชื่อมแห้ง

14. ทิ้งไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 30 องศาเซลเซียส แล้วบรรจุในภาชนะที่แห้งและสะอาด เช่น ถุงพลาสติก แล้วผนึกแน่น จะได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปมะม่วงเชื่อม หรือจะนำมะม่วงดองมาแปรรูปเป็นมะม่วงเชื่อมตามแบบวิธีการเดิมของชาวบ้านก็ได้

หากสนใจการแปรรูปมะม่วงรูปแบบใด ลองเลือกทำดู หรือจะติดต่อไปที่กลุ่มงานเทคโนโลยีเคหกิจเกษตร กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร โทร. 0-2940-6096 ก็ได้ลองทำดู คุณทำได้ค่ะ