



สร้างงาน สร้างเงิน

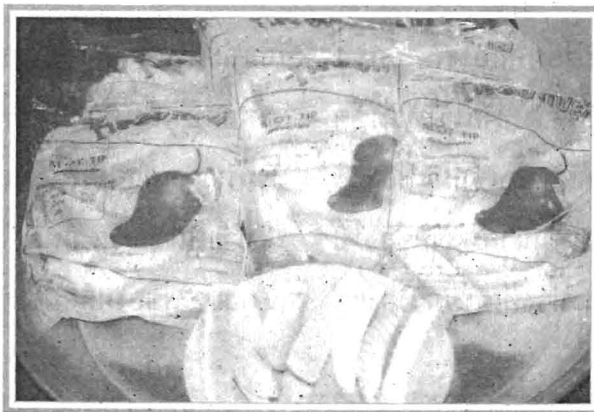
# มะม่วงแช่อิ่ม ปลอดสาร ปลอดภัย ปองดีอำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

น้ำเมย

มะม่วงเป็นผลไม้ที่ปลูกง่ายและดูแลง่าย มีหลากหลายพันธุ์แล้วแต่ผู้นิยมขึ้นชอบรสชาติแบบไหน ออกมัน ออกเปรี้ยว หรือหวานกรอบ เลือกได้ตามใจชอบ ยิ่งในปัจจุบันมีพันธุ์ทวายซึ่งออกนอกฤดูกาล และการบังคับให้ออกนอกฤดูกาลได้ เราก็มะม่วงกินกันตลอดทั้งปี ปัจจุบันชาวสวนมะม่วงส่วนใหญ่นอกจากจะขายผลผลิตแบบสดๆ และยังมี การแปรรูปในลักษณะมะม่วงดอง มะม่วงเค็ม และ มะม่วงแช่อิ่ม และถ้าเป็นมะม่วงสุกก็นำไปกวนทำ เป็นมะม่วงแผ่นออกจำหน่าย เพิ่มรายได้ให้มากขึ้นจากที่ เกษตรกรต้องเจอกับปัญหา ราคามะม่วงตกต่ำมานาน หลายปี และก็ยังไม่มีช่องทาง เลยว่าราคาจะสูงขึ้นจากที่เป็นอยู่

กลุ่มแม่บ้านชากลอยพัฒนา หมู่ 7 ตำบล ทุ่งหลวง อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี ก็เจอปัญหา เช่นเดียวกัน ขายผลผลิตแล้วแทบจะโค่นต้นมะม่วงทิ้งเพราะไม่มีราคาอะไรเลย ทางกลุ่มฯ จึงรวมกันปรึกษาหาวิธีทำจะทำให้มะม่วงมีราคามากกว่าเดิม คุณปาริชาติ เราจตุธรรม เป็นประธานกลุ่มฯ ได้มีโอกาสไปอบรมเกี่ยวกับการทำมะม่วงดองปลอดสารพิษ กับทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงได้แนวความคิดในการทำมะม่วงดองและนำไปแช่อิ่มแล้วได้

เริ่มต้นทดลองทำ สมาชิกให้ความช่วยเหลือกันเป็นอย่างดี ปรากฏว่ารสชาติอร่อยถูกใจผู้ซื้อ และที่สำคัญมะม่วงแช่อิ่มที่นี้ปลอดสารบอแรกซ์ ไม่ใส่สี ไม่ใส่ขัณฑสกร ไม่





ใส่สารกันบูด ใช้วิธีการดองแบบธรรมชาติ ดองด้วยเกลือล้วนๆ จะมีความเค็มมาก และใช้วิธีแช่น้ำเพื่อลดความเค็ม วิธีการดองมะม่วงของที่นี่ ทำง่ายๆ แต่แน่นอนด้วยรสชาติที่คงที่ เริ่มจากการเตรียมมะม่วงแก้วดิบแก่จัด 12 กิโลกรัมต่อน้ำดองเกลือ 1 ส่วนต่อน้ำ 9 ส่วน แคลเซียมคลอไรด์ 50 กรัม และโซเดียมเนตาไบซัลไฟท์ 10 กรัม เมื่อเตรียมน้ำดองเสร็จแล้วจากนั้นก็ล้างมะม่วงให้สะอาด(อย่าให้มะม่วงช้ำเพราะจะทำให้ผลเสียไม่สวย) แล้วนำใส่โอ่งหรือถังพลาสติกผสมน้ำดอง เทให้ท่วมและให้ไม้ไผ่เหลาบางๆ ชัดจม ทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน ก็จะได้เนื้อมะม่วงดองเนื้อสีเหลืองสวย โดยไม่ต้องใช้สีปรุงแต่ง

เมื่อครบกำหนด 1 เดือน นำมะม่วงออกมาล้างน้ำ ปอกเปลือกออก หั่นมะม่วงเป็นชิ้น จากนั้นก็นำไปแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ อีก 1 ชั่วโมง แล้วล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำเพื่อเตรียมการแช่อิ่ม สำหรับน้ำเชื่อมแช่อิ่มใช้น้ำ+น้ำตาล เชื่อมให้ได้ที่แล้วเติมน้ำส้มสายชูลงไปนิดหน่อย จากนั้นก็นำเนื้อมะม่วงที่เตรียมไว้ลงแช่



ทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งเช้าก็นำมะม่วงมาลวกน้ำร้อนอีกครั้ง แล้วพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ เตรียมบรรจุลงขวดพลาสติกปิดฝาให้ห้องเย็น จำหน่ายราคา กิโลกรัมละ 50 บาท เนื่องจากเป็นเมนูที่เน้นสุขภาพแบบนี้ตลาดผู้บริโภคจึงให้การตอบรับอย่างดี

และที่ตั้งกลุ่มแห่งนี้ได้กลายเป็นโรงงานต้นแบบโดยความร่วมมือของกรมส่งเสริมการเกษตรและมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดำเนินการโดยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นผู้ช่วยของระบบภายในโรงงาน จนถือได้ว่ามาตรฐานมีการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุกขั้นตอน

นอกจากมะม่วงแช่อิ่มแล้ว ยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้น เช่น มะม่วงหึ่ม มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งคลุกน้ำตาลและผงบัววย กิมจ๊อบมะม่วง และน้ำองุ่นใหม่ล่าสุดคือ คูกี้ก็ใส่มะม่วงหวาน ยิ่งถ้าทานคู่กับกาแฟร้อนสักแก้ว อร่อยอย่าบอกใคร ท่านผู้อ่านท่านใดสนใจอยากจะทำหรือเยี่ยมชมโรงงานดูกระบวนการผลิต ขั้นตอนต่างๆ ติดต่อได้ที่ คุณปาริชาติ เราจุติธรรม โทร.0-1611-5109

