



ไทยรัฐ

นสพ.จำหน่ายมากที่สุดของประเทศ

ปีที่ 49 ฉบับที่ 14744 วันพฤหัสบดีที่ 4 มิถุนายน พ.ศ.2541 ราคา 8.00 บาท

ดอกละแบง



แม่โจ้แพร่ความรู้พลับอบกึ่งแห้ง

ลูกพลับ...เป็นผลไม้เมืองหนาว ในอดีตนั้นคนไทยเราก็ได้กินกันเฉพาะที่นำเข้าจากต่างประเทศในรูปแบบที่มีการแปรรูปอาหารแล้ว

แต่ในปัจจุบันนี้พวกเราได้กินกันแบบสดๆก็มีจำหน่ายกันในตลาดต่างๆไปซื้อหาได้ง่ายเพราะว่ามีการปลูกกันภายในประเทศ

ทั้งนี้ อันเนื่องมาจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ได้มีพระราชดำริส่งเสริมให้ชาวเขาได้ปลูกไม้ผลเมืองหนาวผ่านมูลนิธิโครงการหลวง เพื่อทดแทนไม้ให้ชนกลุ่มน้อยทั้งหลายตัดไม้ทำลายป่าแล้วปลูกพืชยาเสพติด

พืชผักผลไม้ที่อยู่ในแผนการส่งเสริมนี้ก็มิใช่ปลูกพลับรวมอยู่ด้วย ซึ่งในปัจจุบันก็ได้รับความสนใจและนิยมปลูกกันมาก เนื่องจากได้ผลผลิตที่ดี และเพิ่มปริมาณกันมากยิ่งขึ้น

คาดการณ์ว่าในอนาคตลูกพลับสดจะต้องล้นตลาดอย่างแน่นอน และผลที่ตามมาก็คือ ราคาของลูกพลับจะต้องต่ำลงตามวงจรของมัน ซึ่งก็จะมีผลกระทบต่อรายได้ของชาวเขา

เพื่อที่จะให้ลูกพลับนี้ยังเป็นพืชเศรษฐกิจสำหรับชาวเขาอย่างเดิม ทางมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่ จึงได้ทำการวิจัยในการหาทางแปรรูปอาหารให้เป็นสินค้าเพื่อบริโภคกันทั้งในประเทศและส่งออกต่างประเทศ

เกี่ยวกับเรื่องนี้ อาจารย์ปรีดาภรณ์ ปลั่งเปล่ง หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้เผยว่าทางมหาวิทยาลัยได้ทำการแปรรูปลูกพลับแบบกึ่งอบแห้งเป็นผลสำเร็จ ซึ่งพร้อมที่จะนำแนวทางนี้ไปสู่การผลิตในรูปแบบงานอุตสาหกรรมได้ในราคาต้นทุนการผลิตที่ต่ำ

การอบกึ่งแห้งและอบแห้งจากการวิจัยทำกันได้ 2 วิธี แบบแรกใช้ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในการรมควัน และในรูปแบบที่ 2 ใช้สารละลาย โปแตสเซียม-เมตาไบซัลไฟต์, โปแตสเซียมซอร์เบต, กรดซิตริก) โดยใช้ในปริมาณต่ำ ซึ่งจะมีสารตกค้างในพลับ (ตามที่ พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.2522 กำหนด คือ ในปริมาณสูงสุดไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)

วิธีการทั้ง 2 อย่าง ในขั้นตอนการอบลูกพลับนั้นจะไม่ต่างกันมากนัก แต่วิธีการหลังนั้นจะทำให้รวดเร็วกว่า สะดวกกว่า แต่ว่าการลงทุนสูงเนื่องจากสารเคมีเหล่านั้นมีราคาแพง

ในการอบพลับทั้ง 2 วิธีนั้น จะใช้ความร้อนในอุณหภูมิ 40-45 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาบรรจุในถุงพนักแบบสุญญากาศ พลับที่อบแบบนี้จะเก็บไว้ในเวลาที่นาน ยิ่งเก็บในที่อุณหภูมิต่ำจะมีอายุนานยิ่งขึ้น

วิธีการและขั้นตอนในการอบกึ่งแห้งและอบแห้งเพื่อใช้ในงานอุตสาหกรรมนี้ หากเกษตรกรหรือนักอุตสาหกรรมสนใจติดต่อได้ที่ อาจารย์จรรยา พุทธจรรยา อาจารย์พหล กักคัลที่สน มหาวชิราวุธแม่โจ้ ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290 หรือ โทร. (053) 878-115 ได้ทุกวันในเวลาราชการ.

ดอกละแบง