



| ชื่อหนังสือพิมพ์ | วันที่       | ปีที่ | ฉบับที่ | หน้า |
|------------------|--------------|-------|---------|------|
| ไทยรัฐ           | 4 มิ.ย. 2541 | -     | -       | -    |



### แม่โจ้แพร่ความรู้ลับอบกึ่งแห้ง

ลูกหลับ... เป็นผลไม้เมืองหนาว ในอดีตคนไทยเรารู้จักกินกันเฉพาะที่นำเข้ามาจากต่างประเทศในรูปแบบที่มีการแปรรูปอาหารแล้ว

แต่ในปัจจุบันนี้พวกเราได้กินผลไม้แบบสดๆที่มีจำหน่ายในตลาดทั่วๆไป

ซึ่งหากินง่ายเพราะได้มีการปลูกกันภายในประเทศ

ทั้งนี้ อันเนื่องมาจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ได้มีพระราชดำริส่งเสริมให้ชาวเขาได้ปลูกผลไม้เมืองหนาวผ่านมูลนิธิโครงการหลวง เพื่อทดแทน

ไม่ให้ชนกลุ่มน้อยทั้งหลายต้องไปทำลายป่าแล้วปลูกพืชยาเสพติด

พืชผักผลไม้ที่อยู่ในแผนการส่งเสริมนี้ก็มีลูกพลับรวมอยู่ด้วย ซึ่งในปัจจุบันก็ได้ได้รับความสนใจและนิยมปลูกกันมาก เนื่องจากได้ผลผลิตที่ดี และเพิ่มปริมาณกันมากยิ่ง

คาดการณ์ว่าในอนาคตลูกพลับจะดังดังตลาดอย่างแน่นอน และผลที่ตามมาคือ ราคาของลูกพลับจะต้องต่ำลงตามวงจรของเงิน

ซึ่งก็จะมีผลกระทบต่อรายได้ของชาวเขา

เพื่อที่จะให้ลูกพลับนี้เป็นพืชเศรษฐกิจสำหรับชาวเขาอย่างเดิม ทางมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่ จึงได้ทำการวิจัยในการหาทางแปรรูปอาหาร

ให้เป็นสินค้าเพื่อบริโภคกันทั้งในประเทศและส่งออกต่างประเทศ

เกี่ยวกับเรื่องนี้ อาจารย์ปรีดาภรณ์ ปัสสงสง หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้เผยว่าทางมหาวิทยาลัยได้ทำการแปรรูปลูกพลับ

แบบกึ่งอบแห้งเป็นผลสำเร็จ ซึ่งพร้อมที่จะนำแนวทางนี้ไปสู่การผลิตในรูปแบบงานอุตสาหกรรมได้ในราคาต้นทุนการผลิตที่ต่ำ

การอบกึ่งแห้งและอบแห้งจากการวิจัยทำกันได้ 2 วิธี แบบแรกใช้ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในการรมควัน และในรูปแบบที่ 2 ใช้สารละลาย โพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ โพแทสเซียมซอร์บัต กรดซิตริก) โดยใช้ในปริมาณต่ำ ซึ่ง

จะมีสารตกค้างในพลับ (ตามที่ พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.2522 กำหนด คือ ในปริมาณสูงสุดไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)

วิธีการทั้ง 2 อย่าง ในขั้นตอนการอบลูกพลับนั้นจะไม่ต่างกันมากนัก แต่วิธีการหลังนี้จะทำให้รวดเร็วกว่า สะดวกกว่า แต่ว่าการลงทุนสูงเนื่องจากสารเคมีเหล่านี้ราคาแพง

ในการอบแห้งทั้ง 2 วิธีนั้น จะใช้ความร้อนอุณหภูมิ 40-45 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง แล้วจึงนำมารวบรวมในถุงแบบสุญญากาศ

พลับที่อบแบบนี้จะเก็บไว้ได้นานขึ้น ยิ่งเก็บในที่อุณหภูมิต่ำจะมีอายุยาวนานยิ่งขึ้น

วิธีการและขั้นตอนในการอบกึ่งแห้งและอบแห้งเพื่อใช้ในงานอุตสาหกรรมนี้ หากเกษตรกรหรือผู้ประกอบการสนใจติดต่อได้ที่ อาจารย์ปอญ พุทธิ

จรรยา อาจารย์พหล ศักดิ์กะทัศน์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ถนนเทพารักษ์ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 60290 หรือ โทร. (053) 878-88 ได้ทุกวันในเวลาราชการ

ดอกสะแบง