

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากลูกตะขบโดยการทำแห้ง

Development of Calabur Product by Drying Process

บทนำ

ต้นตะขบเป็นต้นไม้ที่ขึ้นได้เองตามธรรมชาติ และสามารถเจริญเติบโตได้เองตลอดจนการดูแลรักษาง่ายเพราะต้นตะขบมีการเจริญเติบโตที่ง่ายกับทุกสถานที่ที่มีความชื้น ต้นตะขบเป็นต้นไม้ที่ขึ้นตามริมน้ำเพราะต้องการความชื้นจากน้ำในการเจริญเติบโตต้นตะขบ จะมีขนาดสูงขึ้นเรื่อยๆตามอายุ ออกผลในช่วงเดือน ตุลาคม เป็นต้นไป ลูกตะขบมีสรรพคุณช่วยบำรุงกำลัง และสรรพคุณทางยา สีแดงของลูกตะขบยังมีสารสีแดง หรือแอนโทไซยานนเป็นสารสีแดงซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ หรือ Antioxydants ซึ่งจะช่วย ป้องกันการเกิดมะเร็งหลายชนิด

ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากตะขบหลายชนิดทั้งที่เป็นระดับงานวิจัย การนำตะขบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ น้ำตะขบ (ศูนย์พัฒนาตำรับแพทย์แผนไทย ,2543) นอกจากนี้ยังสามารถนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ของใช้ เช่น กระดาษสาจากลำต้นตะขบ เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าตะขบเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการในหลายๆด้าน และมีปริมาณสารอาหารสูง นอกจากนี้ยังอาจมีสรรพคุณทางยาซึ่งเป็นวิธีการดำรงชีพแบบไทย ๆ ที่ผสมผสานสัมพันธ์กับธรรมชาติของคนรุ่นก่อน เป็นการกินอย่างมีความสุข ซึ่งบัดนี้มีแต่จะห่างหายไป เพื่อให้คนไทยมีทางเลือกที่ดีและเหมาะสมกับวิถีการดำรงชีวิต ตะขบจึงน่าจะเป็นผลไม้พื้นบ้านที่น่าจะส่งเสริมให้เป็นผลไม้เศรษฐกิจได้ แต่ด้วยอายุการบริโภคที่สั้นมาก ดังนั้นการนำตะขบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จึงน่าจะเป็นทางเลือกในการเพิ่มมูลค่า และทำให้ผู้บริโภคได้รับคุณค่าทางโภชนาการในหลายๆด้าน และมีปริมาณสารอาหารสูง รวมทั้งเหมาะสมกับวิถีการดำรงชีวิต ตามแนวหลักเศรษฐกิจพอเพียง การทำแห้งเป็นการแปรรูปที่ทำได้ง่ายไม่ต้องใช้เทคโนโลยีที่สูงมากนักและง่ายต่อการส่งเสริมทั้งในระดับที่เป็นชุมชน และSMEs จะเห็นได้ว่าในปัจจุบันมีผลไม้แห้งหลายชนิดที่ประสบความสำเร็จในท้องตลาด เช่นลูกเกด, มะม่วงแผ่น เป็นต้น ดังนั้นในการศึกษารุ่นนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพของผลไม้พื้นบ้านไทยเป็นอาหารแปรรูปเพื่อนำมาส่งเสริมให้เป็นทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับคนไทยเพื่อนำมารับประทานเป็นอาหารทานเล่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และยังสามารถเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ เช่นเค้กตะขบอบแห้ง ลูกก๊วยตะขบอบแห้ง หรือ ขนมไทยต่างๆรวมไปถึงของฝากที่ราคาไม่แพงแล้วยังรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการอีกด้วย โดยการศึกษาสูตรกระบวนการผลิตที่เหมาะสม และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นส่งเสริมการผลิตในระดับ SMEs ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

- 1 เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปโดยการทำแห้งลูกตะขบที่เหมาะสม
- 2.เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปตะขบแผ่นที่เหมาะสม
- 2 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ลูกตะขบแปรรูปโดยการทำแห้ง
- 3 เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค