



อำพน ศิริคำ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหิน หมู่ที่ 8 ต.ศิลา อ.เมือง จ.ขอนแก่น เป็นกลุ่มหนึ่งที่ใช้เวลาร่วมกันผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่ม ขายเป็นรายได้เสริมซึ่งกำลังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคในท้องถิ่น

นางวิไลดา จันทนพิมพ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหิน ได้เล่าถึงที่มาใน

ศูนย์วิจัยพืชไร่นาขอนแก่น และนำมาถ่ายทอดให้สมาชิกทุกคน ซึ่งขณะนี้สมาชิกทุกคนสามารถทำได้มีคุณภาพทัดเทียมกัน

ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหิน บอกว่า ในการดำเนินการกลุ่มได้แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบออกเป็น 4 ฝ่าย คือ

1. ฝ่ายจัดทรวัดฤดูบ มีหน้าที่จัดหาของดีราคาถูกปลอดภัยจากสารพิษ โดยซื้อจาก

5. นำไปบดในเครื่องบดให้ละเอียด

6. คั้นเอาแต่น้ำ

7. นำส่วนผสมซึ่งประกอบด้วย น้ำฝรั่ง 436 กรัม น้ำเปล่า 620 กรัม น้ำตาลทราย 127 กรัม และเกลือไอโอดีน 1.1 กรัม เข้าเครื่องพาสเจอร์ไรซ์ ซึ่งตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส ปล่อยให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว ขนาด 300 ซีซี

8. จากนั้นนำไปช็อกเยนโดยการแช่ในน้ำแข็งที่ละลาย (เย็นจัด) เป็นเวลาประมาณ 5 นาที ทำให้เนื้อโรตตาย

9. นำขวดบรรจุแล้วซีดให้แห้งแล้วติดสติ๊กเกอร์

10. ตรวจสอบคุณภาพ

11. นำไปแช่ในตู้เย็น (อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส)

12. พร้อมส่งตลาด/ดื่มได้

● สภาพการผลิต/การตลาด
ในการผลิตสมาชิกกลุ่มย่อย กลุ่มละ 10 คน จะผลิตเปลี่ยนหมุนเวียนกันมาทำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง ครั้งละประมาณ 500-600 ขวด ใช้ผลฝรั่งประมาณ 80-100 กิโลกรัม ส่วนมากของฝรั่งที่เหลือจากคั้นน้ำ จะนำไปผสมน้ำข้าวเลี้ยงเป็ดและไก่ ในรอบเดือนผลิตน้ำผลไม้ประมาณ 4,800 ขวด ผลิตมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดด้วย ซึ่งขณะนี้น้ำผลไม้พร้อมดื่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหิน วางจำหน่ายอยู่ตามร้านค้าต่าง ๆ ในจังหวัดขอนแก่น เช่น ร้านอาหาร

น้ำผลไม้พร้อมดื่ม ของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหิน มีคุณค่าทางโภชนาการและผ่านการรับรองจาก อย.



วิไลดา จันทนพิมพ์ ประธานกลุ่ม (ที่ 1 จากซ้าย) และสมาชิก

น้ำผลไม้พร้อมดื่ม เป็นน้ำผลไม้ที่ เปิดภาชนะบรรจุแล้วพร้อมดื่ม ได้ทันทีไม่ต้องผสมน้ำให้เจือจาง ซึ่งในการทำนั้นมีหลายวิธี และถ้าหากเป็นน้ำผลไม้ที่ ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วคือ ผ่านอุณหภูมิสูงถึง 80-85 องศาเซลเซียส แล้วนำมาช็อกเยนโดยการนำไปแช่ในน้ำแข็งที่ละลายแล้ว ซึ่งเย็นจัดเป็นเวลาประมาณ 5 นาที ทำให้เนื้อโรตตายในขณะที่คุณค่าทางโภชนาการยังคงอยู่ ทั้งน้ำตาล วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายจะมีมากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับชนิดและคุณภาพของผลไม้ด้วย ในการดื่มจะนิยมดื่มในขณะที่เย็นจัด รสหวานน่า ชื่นใจ ดับร้อนผ่อนคลายได้ดี ซึ่งต่างประเทศนิยมดื่มน้ำผลไม้กันมาก แต่ในบ้านเราได้รับความนิยมน้อย และถ้าหากจะเปรียบเทียบราคาของน้ำผลไม้กับน้ำเปล่าที่วางขายตามท้องตลาดไม่ได้แตกต่างกันเท่าใดนัก ดังนั้น จึงควรที่ผู้คนจะให้ความสนใจมาดื่มน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพของตนเอง ซึ่งปัจจุบันมีผู้ให้ความสนใจผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่มกันมากขึ้น

การผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่มว่า กลุ่มมีสมาชิกทั้งหมด 45 คน เดิมทำขนมพุดหมักราชทานทางจระเข้ คริมหนวดผมและน่ายาล้างจานเพื่อใช้ในครัวเรือนที่เหลือจำหน่ายเป็นรายได้ต่อมา คุณแก้วกุล เขมประโคน เจ้าพนักงานเทคนิคเกษตร และ คุณสาวคนรี ศิริมงคลกุล เกษตรตำบล ได้มาประชุมเกี่ยวกับการผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่มจึงเกิดความสนใจในที่สุดได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกรมส่งเสริมการเกษตร โครงการเพิ่มรายได้นอกภาคเกษตร เป็นค่าอุปกรณ์การผลิตต่าง ๆ เช่น เครื่องคั้นน้ำ เครื่องบดย่อย เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ และงบฯ มียาชาว่า (โครงการเพิ่มรายได้นอกภาคเกษตรภายใต้มาตรการเพิ่มการใช้จ่ายภาครัฐเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ ปี 2542) เป็นค่าบรรจุภัณฑ์อีก 50,000 บาท นอกจากนี้ ยังมีการระดมทุนจากสมาชิกภายในกลุ่มซึ่งมีผู้สนใจทำน้ำผลไม้พร้อมดื่มจำนวน 30 คน ทุนละ 100 บาท ไม่เกินคนละ 10 ทุน ได้เงินทั้งสิ้น 10,000 บาท จากนั้นเจ้าพนักงานเทคนิคเกษตรและเกษตรตำบลได้มกีอบรมให้ รวมทั้งได้ส่งตัวแทนเข้ารับการศึกษาอบรมเพิ่มพูนประสบการณ์ที่

แหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น จากสมาชิกภายในกลุ่ม ซึ่งขณะนี้กลุ่มผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่ม (น้ำฝรั่ง 95%) ใช้ฝรั่งอยู่หลายพันธุ์ เช่น พันธุ์เย็น 2 พันธุ์กลมสลัด พันธุ์เป็นสีทอง แต่จากประสบการณ์ที่ทำพบว่าพันธุ์เย็น 2 จะให้น้ำมากกว่า

2. ฝ่ายผลิต แบ่งเป็น 3 กลุ่มย่อย กลุ่มละ 10 คน โดยผลิตเปลี่ยนหมุนเวียนกันมาทำ

3. ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ จะตรวจสอบคุณภาพหลายขั้นตอน เช่น ตรวจสอบความหวานจะต้องให้ได้ 11.5 องศาบริกซ์ ตรวจสอบการบรรจุ การติดสติ๊กเกอร์ ฯลฯ

4. ฝ่ายการผลิต ติดต่อบริษัทงานด้าน



ติดสติ๊กเกอร์ก่อนแช่เย็น

การตลาดและประชาสัมพันธ์ เช่น ในระยะแรกจะให้ชิมก่อน ระยะต่อมาฝากร้านขายขายได้เท่าไรค่อยเก็บเงินภายหลัง จนปัจจุบันขายในราคาเงินสด

● ขั้นตอนการผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่ม (น้ำฝรั่ง 95%)

- 1. มาซื้อขวดและฝาที่บรรจุด้วยการลวกในน้ำเดือด
- 2. คัดฝรั่งที่แก่จัด แต่ยังไม่สุก
- 3. นำไปล้างน้ำทำความสะอาด
- 4. เฉาะเป็นชิ้นเล็ก ๆ

กัน เช่น ร้านอาหาร เคียมห้วย ร้าน/โรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นกว่า 20 ร้าน ร้านค้า/มินิมาร์ท และโรงแรมรวมทั้งสิ้นประมาณ 60 ร้าน ขายส่งราคาขวดละ 7 บาท ขายปลีกขวดละ 10 บาท น้ำผลไม้พร้อมดื่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนอง

หินแห่งนี้ มีรสชาติดีมีคุณค่าทางโภชนาการและที่สำคัญคือมีความปลอดภัยดื่มแล้วไม่ต้องกังวลใจ เพราะได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาหรือ อย.เรียบร้อยแล้วคือ อย.ชก-ฉ.มด. 13/42 หากท่านใดสนใจต้องการดื่มน้ำผลไม้พร้อมดื่มสามารถติดต่อได้ที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหิน (ร้านอาหารเคียมห้วย) โทร. (043) 378-421 หรือที่สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองขอนแก่น โทร. (043) 337-628

อำพน ศิริคำ. "น้ำผลไม้พร้อมดื่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหินมีคุณค่าทางโภชนาการและผ่านการรับรองจาก อย." เทคโนโลยีชาวบ้าน 12, 230 (1 ม.ค. 2543) 67