



ทีมงาน

เมล็ดมะม่วงเบา แซ่ส้ม-อบแห้ง แปลก-อรรอย ผลงาน อาชีวศึกษาสงขลา

ผลิตภัณฑ์น่าชิม

● สมยศ ศรีสุโร

จางพยายามมองหว่า มีส่วนอะไรบ้างที่ยังขาดสำหรับในชีวิตเรา ก็ต้องสรรหามาเติมให้เต็ม เพื่อที่จะได้สมบูรณ์ขึ้น เห็นดอกไม้ไหม? วันนั้นผลิบาน พรุ้งนี้ มีระรินนี้ ก็เที่ยวแล้ว ร่วงโรยไปในที่สุด เหมือนเช่นคนเรา สุดท้าย ก็เช่นกัน ฉะนั้น ควรลิ้มให้ลอง ปล่อยให้ ได้ ขอให้อยู่กับความจริงของวันนี้ในชีวิตของเราที่มีทุกวันอย่างมีความสุขก็พอแล้ว

เหมือนเช่นเดิมๆ แห่งชีวิตของหนุ่มใหญ่ หัวใจล้านคนคนนี้ ยังต้องก้าวเดินไปตามเส้นทางที่ได้เลือกแล้วว่าดีที่สุดในที่สุด กลับมาพร้อมนำสิ่งดีๆ มาเสนอต่อท่านผู้อ่านที่ติดตามผลงานจากนิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน ซึ่งมีหลากหลายเรื่อง ที่อุดมไปด้วยสาระและเป็นประโยชน์ทั้งสิ้น ผมยังคงเกาะติดกับผลงานของนักศึกษาเยาวชนที่นำรักจากสถาบันการศึกษาระดับอาชีวศึกษาจากทั่วประเทศ สำหรับต้องการให้ท่านผู้อ่านได้กลับมาที่มีความรู้สึกที่ดีๆ ต่อเยาวชนเหล่านี้ อย่าแกล้งเป็นเมินหรือดูแคลนพวกเขา เยาวชนเหล่านี้พร้อมเสมอที่จะแสดงฝีมือทันทีที่ได้รับแรงสนับสนุนจากผู้ให้โอกาสต่อพวกเขา

ผลงานชิ้นนี้ ผมเขียนได้แบบชนิดเต็มความรู้สึกจริงๆ เพราะเป็นผลผลิตที่ถือว่าเป็นผล

งานชิ้นเยี่ยมได้จริงๆ ครับท่าน เนื่องจากทีมงานนักศึกษากลุ่มนี้ได้นำวัตถุดิบที่เหลือใช้หรือไม่มีประโยชน์ใดๆ ทั้งสิ้น รวบรวมแต่นำไปทิ้งเท่านั้น แต่ได้นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดเป็นรายได้ และที่สำคัญคือ เป็นสิ่งใหม่แปลกสำหรับปากของผู้ที่จะได้ชิมอีกด้วย ที่เขียนถึงคือเมล็ดมะม่วงเบา

มะม่วงเบา เป็นมะม่วงที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์ของปักษ์ใต้ นิยมปลูกกันมากในแถบจังหวัดสงขลา ยะลา ปัตตานี นราธิวาส มีคุณสมบัติผลเล็กมีจำนวนมาก ใน 1 ช่อหรือ 1 พวง ดิบจะเปรี้ยวมาก นิยมนำไปทำน้ำพริก หรือนำมาแช่อิ่ม หากสุกจะหวานแต่



หัวหน้าคุณครูที่ปรึกษา



นักศึกษาและผลงาน

เนื้อไม่ค่อยจะละเอียด เมื่อผลเล็กกินแล้วน้ำเบื่อ เพราะต้องกินครั้งละหลายๆ ผล แถมต้องปอกเปลือกก่อนกินอีกต่างหาก จึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกัน เนื่องจากปัจจุบันนี้มีมะม่วงพัฒนาออกมาหลายสายพันธุ์ แถมคุณภาพมีแต่ประเทืองถึงขั้นถึง

มะม่วงเบา จากปักษ์ใต้บ้านเรา จึงไร้ผู้คนเหลียวมองที่จะรับประทานสดๆ นอกจากนำไปแปรรูปเป็นอย่างอื่น ที่นิยมกันใน 2 รูปแบบ คือ การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หมายถึง การนำไปปรุงแต่งหรือแค่ผ่านการบวนการง่าย ๆ ก่อนนำไปบริโภค เช่น ทำน้ำมะม่วง เป็นต้น

และอีกรูปแบบก็นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคได้ทันที เช่น แยม มะม่วง มะม่วงแช่อิ่ม เป็นต้น แต่ทุกรูปแบบที่กล่าวมา สิ่งที่เกิดจากการแปรรูปในครั้งนี้คือ เมล็ดมะม่วง ที่ไม่มีประโยชน์ใดๆ ทั้งสิ้น ถูกทิ้งไปหมด

แต่กลุ่มนักศึกษาจากวิทยาลัยอาชีวศึกษา สงขลา นำโดย คุณจิราพร เรืองหนู พร้อมด้วย คุณกิตติยา แสงแก้ว คุณเดือนเพ็ญ สุภินรัตน์ และ คุณดารุณี ชูจันทร์ ที่มองต่างออกไป คิดว่าหากนำเมล็ดมะม่วงเบาที่ต้องนำไปทิ้งเหล่านี้ นำจะนำมาทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ได้หรือไม่? ดีกว่าไหม? เป็นคำถามที่ทุกคนต้องมีการคำตอบ

หลังจากนั้น จึงขอคำปรึกษาจาก คุณครู ณัฐนันท์ ชุมแก้ว หัวหน้าครูที่ปรึกษา คุณครู จิราภรณ์ พันธุ์อำไพ และ คุณครูเมธาวดี มณีนิล ก่อนอื่นจะทำเช่นไร ที่สามารถลดความฝาดของเมล็ดมะม่วงให้ได้ก่อนเป็นเบื้องต้น และต้องให้ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภคยอมรับให้ได้

เมื่อพร้อม หลังจากทดลองมาหลายรูปแบบ สุดท้าย ทีมงานทุกคนก็ยกมือลงเสียงสรุปเป็นเอกฉันท์ว่าต้องเป็นเมล็ดมะม่วงเบาแช่อิ่มและอบแห้ง เพียงเท่านั้นที่ทุกอย่างจะสามารถลงตัวได้ชนิดสมบูรณ์แบบจริงๆ

มีขั้นตอนดังนี้ นำเมล็ดมะม่วงเบามาคัดเลือกเฉพาะที่อ่อนนำมาล้างปอกเปลือกออก นำมาแช่น้ำที่เกลือมีความเข้มข้น ร้อยละ 5 ให้เมล็ดมน้ำเกลือตลอดเวลา ต่อมนำมาแช่น้ำในสารละลายกรดซิตริก ความเข้มข้น 0.5 เป็นเวลา 15 นาที ต่อจากนั้น นำมาล้างน้ำสะอาด สะเด็ดน้ำ ทิ้งไว้ แช่น้ำเกลือที่เข้มข้น ร้อยละ 20 ทิ้งไว้ 1 คืน นำมาล้างน้ำหลายครั้งจนเมล็ดมะม่วงมีสีขาว สุดท้าย นำไปแช่อิ่มที่ความเข้มข้นของน้ำเชื่อมหลังจากที่ได้ทดลองมาหลายครั้งจนได้มาอยู่ที่ ร้อยละ 70 เป็นอันว่าจบขั้นตอนการแช่อิ่ม

สำหรับการอบแห้ง นำไปเกลี่ยในถาดให้สม่ำเสมอ โดยใช้ตู้อบแห้งลมร้อน ที่อุณหภูมิ 50, 60 และ 70 องศาเซลเซียส เมื่อเรียบร้อยแล้วนำบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเพื่อสำหรับพร้อมส่งออกอินเตอร์หากมีโอกาส มีวันผลิต พร้อมวันหมดอายุ ก็กำกับให้พร้อม ท่านใดสนใจ กรุณาติดต่อ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา เลขที่ 74 ถนนรามวิถี ตำบลปอียง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา โทร. (074) 311-202 หรือต้องการทราบถึงรายละเอียดกับคุณครูที่ปรึกษา โทร. (086) 282-0576

ผมได้ชิมผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงเบาทั้งแช่อิ่มและอบแห้ง พร้อมให้ทั้งญาติสนิทมิตรสหายหลายๆ ท่าน ได้ทดลองชิม ต่างบอกเป็นเสียงเดียวกันว่า ดีเกินคาด โดยเฉพาะแช่อิ่มชิมแล้วอยากกินอีก ท่านผู้อ่านอย่าเพิ่งเชื่อผมหรือใคร ไม่ลองดูบ้างหรือ? อย่างน้อยก็เป็นของแปลกเพื่อให้อาชีพได้ลิ้มรสของแปลกบ้าง จะได้ไม่เบื่อปาก ผลงานลูกหลานเรานั่นเอง ●