



มะม่วงแก้วแปรรูป 6 สูตรเด็ด ทำเงิน ของแม่บ้านหัวดวงพัฒนา นครสวรรค์

เสน่ห์ แสงคำ

มะม่วงแก้ว เป็นมะม่วงที่ได้รับการยอมรับทั่วประเทศว่าเป็นพันธุ์ที่มีอนาคต เพราะการปลูกและดูแลทำได้ง่าย ผลผลิตสามารถนำไปแปรรูปได้สารพัดชนิด แม้ราคาผลผลิตต่อกิโลกรัมจะค่อนข้างถูก แต่ถ้าเทียบกับต้นทุนที่ลงไปและแนวโน้มราคาของมะม่วงมันและมะม่วงสุกพันธุ์อื่นแล้ว มะม่วงแก้วเป็นต่อหลายขุม เพราะราคา มะม่วงแก้ว ขนาด 4-5 ผล ต่อกิโลกรัม เมื่อหลายปีมาแล้วก็มีแนวโน้มสูงขึ้น ขณะที่มะม่วงมันและมะม่วงสุกในฤดู ไม้ว่าจะเป็นเขียวสวย ฟ้ำล้น เพชร บ้านลาด หนองแขง น้ำดอกไม้ ราคา โดยเฉลี่ยมีแต่ทรงกับทรุดกว่าปีก่อน ๆ ปีนี้จึงเป็นปีของของผู้ชอบรับประทาน มะม่วงมัน มะม่วงสุก สิ่งที่เกิดขึ้นวันนี้ ชาวสวนมะม่วงที่ยังไม่ให้ผลผลิตหรือเพิ่งปลูกใหม่ ๆ คงต้องทำใจเรื่องราคาในฤดูเสีย แต่เนิ่น ๆ

เหตุผลที่นิยมนำมะม่วงแก้วมาแปรรูป โดยเฉพาะการดองเป็นอันดับหนึ่งก็เพราะว่า ผลผลิตพันธุ์ที่ได้จากมะม่วงแก้วจะมีความกรอบอร่อย ขณะที่มะม่วงอื่น ๆ เมื่อนำมาดองจะได้น้ำที่หนืด และรับประทานไม่อร่อย ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ราคามะม่วงแก้วยังถูกกว่าหลายเท่า กลุ่มผู้แปรรูปที่รับซื้อมะม่วงทั้งโรงงานใหญ่ ๆ เรื่อยมาจนถึงแม่ค้ารายย่อย ต่างก็เปิดประตูรับซื้อมะม่วงแก้ว เพื่อนำมาดองและแปรรูปเป็นอย่างอื่นทำรายได้ตลอดทั้งปี และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหัวดวงพัฒนา ต.หัวดวง อ.เก้าเอี้ยว จ.นครสวรรค์ ก็เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่ประสบผลสำเร็จจากการรับซื้อมะม่วงแก้วมาดองแล้วแปรรูปจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ทำจากมะม่วงแก้ว

โดยเฉพาะมะม่วงแก้ว มะม่วงตาล เมื่อมะม่วงเหล่านี้แก่ได้ที่ก็จะหล่นกระจัดกระจายไปทั่ว ไร่ จึงทดลองนำมะม่วงแก้วมาดองไว้กิน และขายในหมู่บ้าน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2518 เรื่อยมา ก็ปรากฏว่าประสบผลสำเร็จ มีตลาดมารับซื้อ ขณะเดียวกันก็ทดลองทำเชื่อมมะม่วงดองขายไปด้วย

มะม่วงแก้วสวย ๆ อย่างนี้เป็นที่ต้องการสำหรับแปรรูป

- ที่มาของการจัดตั้งกลุ่ม ด้วยความเอื้อเฟื้อของ คุณนงนุช มอญถนอม เกษตรกร และ คุณเสาศร จินา เกษตรกรอำเภอเก้าเอี้ยว ได้นัดหมายกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหัวดวงพัฒนาไว้ ทำให้ได้มีโอกาสเข้าไปพูดคุยและซักถามพร้อมเยี่ยมชมกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหัวดวงพัฒนา ซึ่งมี **คุณมาลี หัวดวง คณะกรรมการและประธานกลุ่มแม่บ้านหลาย**



สร้างความสะดวกต่อตนเอง

สมัย ไร่รอให้ข้อมูลพร้อมสมาชิกจำนวนหนึ่ง คุณมาลี เล่าถึงประวัติของการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านกลุ่มนี้ว่า แต่เดิมคุณมาลี ทำมะม่วงดองอยู่ก่อน เพราะเห็นว่าสวนในหมู่บ้านนี้เป็นสวนเก่า มีการปลูกไม้ผลหลังบ้านกันมาก

ก็ขายได้ดี จนกระทั่ง ปี พ.ศ. 2535 ประสบกับปัญหาตลาดมะม่วงดองเริ่มหด จึงเข้าไปปรึกษากับ คุณนงนุช มอญถนอม ก็ได้รับคำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสูตรการทำผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ การบรรจุภัณฑ์ และการตลาดที่ทดลองไปจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า และร้านจำหน่ายของฝากชื่อดังในตัวจังหวัด

นครสวรรค์ ก็ปรากฏว่าการขายดีขึ้น แต่ก็เกิดปัญหาตามมาคือ ผลิตไม่ทัน จึงได้รับการชักชวนจากเจ้าหน้าที่คนเดิมให้จัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขึ้น คุณมาลี ก็รวบรวมแม่บ้านในหมู่บ้านที่สนใจมาร่วมกลุ่ม รับการถ่ายทอดความรู้จากเจ้าหน้าที่ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ซึ่งกันและกัน มีการออมเงินระดมทุน ไปพร้อม ๆ กับการทำมะม่วงดองมะม่วงแปรรูปเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมแก่ครอบครัว ขณะเดียวกันก็ได้รับการสนับสนุนจากเงินทุนหมุนเวียนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดนครสวรรค์ มาสร้างโรงเรือนแปรรูปทำให้สะดวกสำหรับการปฏิบัติงานของกลุ่ม ปัจจุบันมีสมาชิกของกลุ่มทั้งหมด 28 คน ผลงานที่ได้โดดเด่นคือ การแปรรูปมะม่วงแก้วและผลไม้อื่น ๆ จำหน่าย โดยได้รับเครื่องหมายอ. และเครื่องหมายชุมชนเข้มแข็งใช้ของสำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ จ.เชียงใหม่ เป็นกรณี

● **วัตถุดิบสำคัญคือ มะม่วงแก้ว** คุณมาลี ได้เฝ้าคิดในเรื่องของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดว่า จะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับการคัดเลือกวัตถุดิบดีผลิตภัณฑ์ก็จะออกมาดี อย่างเช่นที่กลุ่มทำอยู่ กรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์จากมะม่วงก็ใช้เฉพาะมะม่วงแก้ว เพราะเมื่อแปรรูปไปแล้วจะยังคงความกรอบอร่อย ยิ่งถ้าเป็นมะม่วงแก้วในเขตภาคเหนือตอนบนก็จะเป็นการดี เพราะเนื้อจะมีสีออกเหลือง แต่ถ้าเป็นมะม่วงแก้วแถบนี้อาจต้องเติมสีผสมอาหารนิดหน่อย สิ่งสำคัญก็คือต้องเป็นมะม่วงแก้วที่สอยมาจากต้น ไม้มีรอยช้ำเพราะจะใช้ดองไม่ได้ ผิวต้องไม่มีร่องรอย

ของโรคและแมลงเข้ามกรบกวน เพราะอาจทำให้เนื้อในเสียได้ และมะม่วงที่ใช้จะต้องแก่จัดแต่ยังไม่ถึงกับสุก เพราะมะม่วงอ่อนที่ใช้ดองแล้วเนื้อจะพาม มีพองอากาศ ไม่กรอบเหมือนมะม่วงแก่ แต่ถ้าเป็นมะม่วงสุกเนื้อจะออกนิ่ม ๆ นำไปทำอย่างอื่น ๆ ไม่ได้ นอกจากมะม่วงกวน การจะสังเกตว่ามะม่วงแก่หรืออ่อนก็ดูได้จากสายตา แต่ถ้ามีจำนวนมาก ๆ และต้องการความรวดเร็ว ให้นำไปหลงในถังบ่อปูนที่มีน้ำอยู่ ถ้าเป็นมะม่วงแก่จะจมในน้ำผล แต่ถ้าเป็นมะม่วงอ่อนจะลอยน้ำปริ้ม ๆ ก็



(ขวา) คุณนงนุช มอญถนอม กำลังแนะนำการผสมสูตรดองมะม่วงให้กลุ่มแม่บ้านหัวดวงพัฒนา

ให้คัดออก

ขนาดของผลมะม่วงที่ใช้ก็คือ ขนาดใหญ่ 4-5 ผล ต่อกิโลกรัม และขนาดกลาง 6 ผล ต่อกิโลกรัม ทั้งสองขนาดนี้จะใช้ดองแล้วไปแปรรูปทำอย่างอื่นได้ แต่ถ้าเป็นมะม่วงแก้วขนาดผลเล็กกว่านี้ จะใช้ดองขายเป็นผล ซึ่งจะใช้ก็ต่อเมื่อมีออเดอร์หรือขาดแคลนมะม่วงจริง ๆ

"ราคาที่ได้รับซื้อตอนนี้ขนาดใหญ่สุด ๆ กิโลกรัมละ 4 บาท และลดหลั่นกันมาตามขนาดของมะม่วง เป็นราคาที่ถือว่าค่อนข้างแพง เพราะถ้าเทียบกับเมื่อก่อนขนาดใหญ่ราคาเพียง กิโลละ 2 บาท ทั้ง ๆ ที่ราคาขายในรูปของ

มะม่วงดองและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ก็ยังคงที่ ดังนั้นจะต้องขายเป็นมะม่วงแปรรูปอย่างอื่นจึงจะทำได้ เพราะมะม่วงดองแล้วเขามารับซื้อแค่ กิโลกรัมละ 7 บาท แล้วน้ำหนักที่เริ่มต้นจนถึง

ตอนเสร็จจะหายไปประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์" คุณมาลี พูดถึงขนาดมะม่วงที่ต้องการ และบอกว่า จะพิจารณาใช้มะม่วงแก้วเป็นอันดับ 1 ถ้าขาดมะม่วงแก้วแล้วมีออเดอร์เข้ามาก็จะใช้มะม่วงตาลแทน

● ขั้นตอนแรกคือการดอง

หลังจากคัดมะม่วงได้ที่แล้ว ก็จะนำมะม่วงไปดองเป็นอันดับแรก โดยนำมะม่วงที่ได้มาล้างน้ำให้สะอาด ตักใส่ชั่ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาบรรจุในถังพลาสติกชนิดตั้งบรรจุ ถึงก้นนำมาล้าง

ให้สะอาด แต่ละถังมีความจุ ประมาณ 150 ลิตร บรรจุมะม่วงดองได้ 90 กิโลกรัม เหตุผลที่ใช้ถังพลาสติกดองก็เพราะว่า ที่ผ่านมากคุณมาลีเคยทดลองใช้โอ่งดอง ปรากฏว่า พอ



คุณมาลี หัวใจใหญ่
ของการแปรรูปดองมะม่วง



มะม่วงที่ดองแล้ว 1 สัปดาห์
จะขึ้นฝ้าแบบนี้



ผลที่ดองแล้ว 1 เดือน นำไปใช้ได้

นาน ๆ ไปโอ่งจะเกิดอาการรั่วซึมต้องเติมน้ำ พร้อมส่วนผสมทุกวันจนระอา จึงหันมาใช้ถังพลาสติกโดยที่ทางเจ้าหน้าที่สาธารณสุขได้ตรวจสอบแล้วพบว่าใช้ได้ หลังจากนำมะม่วงไปใส่ตามสัดส่วนที่กำหนดแล้วก็ใช้น้ำดิบสะอาด ไม่ต้องต้ม จำนวน 67 ลิตร เกลือทะเล 8 กิโลกรัม แคลเซียมคลอไรด์ ที่ช่วยให้มะม่วงดองกรอบ โดยไม่ต้องแช่น้ำปูนใส จำนวน 375 กรัม และโพแทสเซียมเมตา

ไบซัลไฟต์ 38-90 กรัม เพื่อป้องกันมะม่วงเน่าเสีย โดยไม่ขัดขวางการเปลี่ยนแปลงสภาพในการดอง ซึ่งสารเคมีทั้งสองตัวหลังนี้ไม่เป็นอันตรายใด ๆ กับผู้บริโภคและเป็นสูตรดองของ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เพื่อนำไปแปรรูปเป็นอย่างอื่น แต่ถ้าต้องการทำเป็นมะม่วงหวานไว้รับประทานหรือจำหน่ายอาจใช้น้ำตาล 80-100 กรัม ผสมลงไปในส่วนนี้ จะทำให้มีรสหวานขึ้น แต่มีข้อแม้ว่าอย่าใส่มากกว่านี้ เพราะเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้

หลังจากบรรจุมะม่วงเต็มถังแล้วเติม ส่วนผสมจนท่วมมะม่วงมิดแล้ว ก็ใช้ไม้ขีดปากถังกดให้

มะม่วงจมน้ำดองหรือใช้ถุงบรรจุน้ำหนักมะม่วงให้จม แล้วใช้พลาสติกใสรองปากถัง ก่อนจะปิดฝา เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้าออกในถังดองได้ ทั้งไว้ประมาณ 1 เดือน มะม่วงก็จะเปลี่ยนสีและได้รสชาติของมะม่วงดองสามารถนำไปจำหน่ายหรือแปรรูปเป็นมะม่วงผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ก็ได้

● ผลิตภัณฑ์แปรรูปแต่ละสูตร

เริ่มที่ มะม่วงแช่อิ่มผสมน้ำผึ้ง คุณมาลี

บอกว่า จะใช้มะม่วงที่ตองได้ที่แล้วมาปอกเปลือกผ่าเป็นซีก ๆ ผลละ 6-8 ซีก โดยไม่ใช้ส่วนของเมล็ด จากนั้นก็นำไปแช่น้ำสะอาด เปลี่ยนถ่ายน้ำให้หมดความเค็ม แล้วนำไปแช่น้ำ 1 กิโลกรัม ผสมแคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม ให้ท่วมผิว ประมาณ 30 นาที เพื่อคืนความกรอบให้เนื้อมะม่วง แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะกร้าผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ชุบน้ำส้มให้แห้งหมด ๆ ให้เตรียมน้ำเชื่อมโดยตั้งหม้อผสมน้ำตาลทราย 3 ชีดครึ่ง กับน้ำ 1 กิโลกรัม เคี่ยวให้เดือด แล้วเติมน้ำส้ม 1 ช้อนโต๊ะ เพื่อเพิ่มรสเปรี้ยวและสีผสมอาหารให้มีสีเหลืองพองาม ยกหม้อลงทิ้งไว้ให้เย็นแล้ว นำมะม่วงซีกที่ผึ่งไว้ 4 กิโลกรัม มาแช่ในน้ำเชื่อม ประมาณ 1 คืน ให้ดูดซับความหวานและสีเข้าไปจากนั้นก็นำไปบรรจุถุงจำหน่ายได้

หากจะทำมะม่วงอบแห้งก็ใช้มะม่วงแช่อิ่มที่ทำเสร็จแล้ว ไปอบในตู้อบที่ใช้แสงอาทิตย์ ประมาณ 2-3 แดด ก็จะได้มะม่วงอบแห้งที่มีสีคล้ำขึ้น ความหวานเพิ่มขึ้น แต่ยังคงกรอบไว้ได้

มะม่วงกวนเส้นแก้ว ทำได้โดยหลังจากปอกมะม่วงตองแล้ว แช่น้ำลดความเค็มแล้วก็นำมาหั่นฝอยโดยใช้มีดสับและผ่านออกเป็นเส้น ๆ ความยาวประมาณครึ่งหนึ่งของผล แล้วนำไปแช่น้ำสะอาดจนหมดความเค็มและกลิ่นตองก็เอามาขึ้นจากน้ำ แล้วเตรียมน้ำเชื่อมบนเตา โดยใช้ น้ำ 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 4 ชีด เคี่ยวให้เดือดด้วยไฟแรง ๆ แล้วใส่มะม่วงหั่นฝอยเข้าไป 4 กิโลกรัม เမะแซ 1 ชีด เพื่อเพิ่มความเหนียว ให้ข้นแรก ๆ นี้ต้องใช้ไฟให้แรง เพราะถ้าใช้ไฟอ่อนเส้นมะม่วงจะละเอียดกัน พอแห้งงวดก็เคี่ยวไฟอ่อน ๆ จนแห้งได้ที่ก็นำไปบรรจุถุงจำหน่ายได้

มะม่วงหทัย จะใช้วิธีเดียวกับมะม่วงเส้นแก้ว แต่ต่างกันที่จะต้องหั่นมะม่วงให้เป็นชิ้นใหญ่ขึ้นอีก ประมาณ 2-3 เท่า และเมื่อถึงช่วงเคี่ยวกับน้ำตาลก็ไม่ต้องรอนแห้งสนิท แต่ให้เคี่ยวมา ๆ จึงนำไปผึ่งแดด คอยกลับให้แห้งอย่างสม่ำเสมอ ประมาณ 3 แดด ก็จะแห้งได้ที่ ก็นำมาคลุกกับ พริก น้ำตาล เกลือ เป็นอันใช้ได้

มะม่วงบิว จะใช้สูตรและวิธีการคล้ายกับมะม่วงหทัย แต่เมื่อตากให้แห้งได้แล้วจะนำไปคลุกกับแป้ง ทำให้มีสีออกขาว ๆ ก็จำหน่ายได้

สำหรับมะม่วงแปรรูปสูตรสุดท้ายก็คือ มะม่วงกวน เกิดขึ้นมาจากขั้นตอนที่คัดมะม่วงสุกออกไม่ทัน หรือคัดออกไม่หมด ลังเกตดูแล้วก็เหมือน ๆ กัน ทั้งมะม่วงแก่และมะม่วงสุก แต่เมื่อนำไปตองแล้วจะพบว่า มะม่วงที่สุกเนื้อจะออกนิ่ม ๆ นำไปทำอะไรไม่ได้ ก็เอามาทำเป็นมะม่วงกวน โดยการปอกเปลือก แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เอาเมล็ดทิ้ง แล้วแช่น้ำให้หมดกลิ่นตองและความเค็ม แล้วตั้งหม้อบนเตาด้วย น้ำ 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 4 ชีด ให้ละลาย ใส่มะม่วงไป 4 กิโลกรัม กวนให้นานจนเป็นเนื้อเดียวกัน เติมกรดเปรี้ยวเพื่อปรับรสตามใจชอบเสร็จแล้วก็ยกจากเตาทิ้งไว้ให้เย็นก็นำไป

บรรจุถุงจำหน่ายได้

● การจำหน่าย

ตั้งแต่มีการรวมกลุ่มในรูปแม่บ้านเกษตรกร คุณมาลี บอกว่า ได้รับการสนับสนุนเรื่องตลาดจากส่วนราชการหลายแห่ง นอกเหนือจากการส่งห้าง แล้วร้านของฝากเป็นประจำก็คือการได้นำผลิตภัณฑ์ไปขายในงานเทศกาลและกิจกรรมที่สำคัญของอำเภอ จังหวัด บางครั้งออกจำหน่ายในแต่ละจังหวัด ถือได้ว่าเป็นตลาดขนาดใหญ่ที่รองรับผลิตภัณฑ์ได้มากกว่าครั้งที่ผลิตได้ การนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในงานแต่ละแห่งให้ได้ผลดี ต้องวางไว้ให้ผลิตภัณฑ์ให้เห็น ต้องทักทายลูกค้า และที่สำคัญก็คือการเปิดโอกาสให้ชิมฟรี เพราะจากแรก ๆ วางขายไม่มีให้ชิมก็ไปได้เรื่อย ๆ แต่พอตักใส่ภาชนะให้คนซื้อได้ชิมก่อน ปรากฏว่าขายดีขึ้นหลายเท่าตัว ดังนั้น ไม่ว่าจะออกงานไหนควรเปิดโอกาสให้ชิมจะดึงดูดลูกค้าได้ดีกว่า

● มุมมองเรื่องมะม่วงแก้ว

คุณมาลี บอกว่า ทางกลุ่มได้เปิดโอกาสรับซื้อมะม่วงแก้วคุณภาพจากสมาชิกและบ้านใกล้เคียงเคียง รวมทั้งพ่อค้ารายอื่น ปี ๆ หนึ่งสูงถึง 25 ตัน โดยจะต้องเป็นมะม่วงขนาดไม่มากกว่า 6 ผล ต่อ กิโลกรัม ต้องเป็นมะม่วงสุกและไม่มีผลที่ผิวหรือเนื้อ ราคารับซื้อ 3-4 บาท ต่อ กิโลกรัม ปีที่ผ่านมารับซื้อมะม่วงได้เพียง 10 ตัน เพราะผลผลิตเก็บได้น้อย จึงต้องนำเอากะท้อนมาทดลองแปรรูปแทนและปรากฏว่าขายดีเช่นกัน

เมื่อพูดคุยถึงการปลูกมะม่วงแก้วนั้น คุณมาลี บอกว่า สภาพในตำบลห้วยดงและอำเภอใกล้เคียงมีลักษณะเป็นสวนเก่า อาศัยแหล่งน้ำจากลำน้ำปิง มีมะม่วงแก้วและมะม่วงตาลขึ้นโดยอาศัยเมล็ดปลูก มะม่วงเหล่านี้ไม่ต้องบำรุงรักษาอะไรมากมาย เหมือนกับปลูกทิ้งไว้ให้ติดผลตามธรรมชาติ พอถึงปีมาก็ปล่อยให้มาขายแต่ควรระวังและระวังน้ำมาขายเองจะได้ราคาดีกว่า เพราะที่ผ่านมามีพ่อค้ามาเหมา 3 ตัน 100 บาท แล้วได้มะม่วงไปเยอะมาก แต่ถ้าปล่อยให้กลุ่มโดยตรง ขนาดต้นที่เท่า ๆ กับขายให้กับพ่อค้าจะได้เงินถึง 500-1,000 บาท ต่อต้น เป็นรายได้ที่ดีกว่า และจะดียิ่ง ๆ ขึ้นถ้ารู้จักปลูกแล้วแปรรูปขายเอง

ถึงวันนี้คงพอจะเห็นแนวทางได้ว่า มะม่วงแก้วเป็นมะม่วงอนาคตอีกตัวหนึ่ง เพราะสามารถแปรรูปได้ เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพได้ สำคัญที่สุดก็คือราคาไม่แพง และดูแลง่าย เป็นข้อคิดสำหรับผู้ปลูกมะม่วงรายใหม่ได้ว่า ระหว่างมะม่วงมันที่ราคามีแนวโน้มลดลง และแปรรูปไม่ได้ กับมะม่วงแก้วที่ราคาจะขยับขึ้น การลงทุนน้อย แปรรูปได้ทั้งหมด อันไหนน่าสนใจกว่ากัน