การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

เรื่องน้ำตาลมะพร้าวของชุมชน

จังหวัดสมุทรสงคราม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ

งานวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำตาลมะพร้าวของชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม และเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำตาลมะพร้าวสำหรับชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม โดยพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร 4 รายการ คือ วุ้นกรอบ วุ้นกะทิ วุ้นไข่ และวุ้นผลไม้ ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 150 คน และถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน กลุ่มเป้าหมายในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรดาวเรือง และกลุ่มคุณนงนุช สุภาวี ผลการวิจัยพบว่า อัตราส่วนของน้ำตาลทรายต่อน้ำตาลสดที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์วุ้นกรอบที่เหมาะสม คือ 1:3 จึงเลือกมาทำการศึกษาอุณหภูมิที่ใช้ในการทำแห้งวุ้น พบว่าการทำแห้งวุ้นกรอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส มีผลทำให้ได้ลักษณะของวุ้นกรอบที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค การศึกษากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลมะพร้าวได้แก่ วุ้นกะทิ วุ้นไข่ และวุ้นผลไม้ พบว่าปริมาณผงวุ้นที่เหมาะสมในกระบวนการผลิต คือ 1% ของส่วนผสมทั้งหมด เมื่อนำผลิตภัณฑ์วุ้นจากน้ำตาลมะพร้าวไปประยุกต์ในการผลิตวุ้นกะทิ วุ้นไข่และวุ้นผลไม้ พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์วุ้นจากน้ำตาลมะพร้าวในระดับมาก สำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชนอำเภออัมพวา และอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 36 คน พบว่าผลการประเมินความเหมาะสมของกระบวนการฝึกอบรมอยู่ในระดับเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.44 โดยด้านวิทยากรมีความเหมาะสมมากที่สุด ในขณะที่ด้านวัสดุอุปกรณ์ เอกสารประกอบการถ่ายทอดเทคโนโลยี และด้านการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.38 และ 4.37 ตามลำดับ