

มะยงชิด อบแห้ง
สวนแม่รวย ผลไม้
นครนายก



มะยงชิดอบแห้ง

ผลิตภัณฑ์แปรรูปเกษตรกรหัวก้าวหน้า นครนายก

ผ่านมาแล้วกับฤดูกาลของผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดนครนายก อย่าง **“มะยงชิด”** และยังเป็นผลไม้ในดวงใจของใครหลายคน อยากจะรับประทานเดือนละหลายๆ หน แต่ติดตรงที่ผลไม้ชนิดนี้จะออกให้ได้ ลิ้มรสตามฤดูกาลเท่านั้น ถือเป็นเรื่องที่น่าเสียดายไม่น้อย เพราะที่ผ่านมาก็ยังไม่เห็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะยงชิดไว้รับประทานนอกฤดูให้แฟนคลับคนรักมะยงชิดได้รับประทานให้หายคิดถึงได้น้อยมาก แต่ครั้งนี้ถือเป็นข่าวดีของคนรักมะยงชิดที่ไม่ต้องตั้งหน้าตั้งตารอให้ฤดูกาลเวียนมาบรรจบครบปี

เพราะตอนนี้ได้มีเกษตรกรหัวก้าวหน้าได้เริ่มพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะยงชิดออกมาหลากหลาย เพื่อเอาใจแฟนคลับคนรักมะยงชิดให้รับประทานผลผลิตนอกฤดูกาล และถือเป็นการมาแบ่งปันความรู้ การต่อยอด สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพี่น้องเกษตรกรชาวสวนมะยงชิด โดยเฉพาะพี่น้องชาวสวนมะยงชิดที่ไม่ได้อยู่ในนครนายก พอถึงช่วงปลายฤดูกาลผลผลิตราคาตกอย่างน่าใจหาย เพราะฉะนั้นเก็บไว้มาแปรรูปสร้างรายได้เพิ่มกันดีกว่า

คุณจตุพงษ์ บุญประกอบหรือ
พี่แม็ค อยู่บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 8
ตำบลศรีนาวา อำเภอเมืองนครนายก
จังหวัดนครนายก ยังสมาร์ทฟาร์มเมอร์
หัวก้าวหน้า และเชื่อว่าหลายท่านหาก
เป็นแฟนคลับตัวยงของนิตยสาร
เทคโนโลยีชาวบ้าน ก็คงจะคุ้นหน้า
คุ้นตากับพี่แม็คมาอยู่บ้าง เพราะเมื่อ
ไม่กี่ฉบับที่ผ่านมา ทางนิตยสารได้มี
การเผยแพร่เรื่องราวการผลิตมะยงชิด
และการสร้างตลาดแบบชาวสวนรุ่นใหม่
กันไปแล้ว และเมื่อนิตยสารได้วางแผน
ไปก็ได้มีหลายท่านสนใจโทรเข้าไป
สอบถามเทคนิคการผลิตมะยงชิดและ
การทำตลาดไปทางพี่แม็คอย่างมากมาย



คุณจตุพงษ์ บุญประกอบ หรือ พี่แม็ค

ดังนั้นเมื่อพี่แม็คมีรูปแบบการสร้างมูลค่าจากมะยงชิดเพิ่มขึ้นมาใหม่
ทางผู้เขียนจึงอยากที่จะนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มากระจายให้กับ
พี่น้องชาวสวนได้อยู่รอดในช่วงผลผลิตปลายฤดูที่มีราคาค่อนข้างถูก
มหาทางรอดด้วยการแปรรูปกันเถอะ

โดยพีแหม่เกล้าถึงความจำเป็นมาของการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะยงชิด
อบแห้งว่า เกิดจากประสบการณ์การทำสวนมะยงชิดมาได้ระยะหนึ่งและ
ได้เล็งเห็นว่าอนาคตมะยงชิดอาจเกิดการล้นตลาดได้ ตัวอย่างเช่นในปีนี้
ผลผลิตมะยงชิดออกมาเยอะมาก บวกกับภาพรวมการขายกิ่งพันธุ์ที่
ออกไปนับหมื่นๆ กิ่งต่อปี เพราะฉะนั้นก็สามารถคาดการณ์ได้ไม่ยากว่า
ในอนาคต มะยงชิด มีโอกาสที่จะล้นตลาด และยิ่งถ้าหากเป็นมะยงชิด
ที่ไม่ได้ปลูกในพื้นที่จังหวัดนครนายก ราคา ก็จะแย่งไปใหญ่ ตนจึงอยาก
ที่จะช่วยพี่น้องชาวสวนมะยงชิดด้วยกันให้มีความมั่นคงทางด้านอาชีพ
ในอีก 5-10 ปีข้างหน้า จึงได้ตัดสินใจเข้าไปปรึกษากับอาจารย์ที่
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ โดยได้เสนอแนวคิดไปว่า
จะใช้มะยงชิดที่ลูกเสียหาย ตกไซซ์ รูปทรงบิดเบี้ยว ที่ขายไม่ได้ราคา
จะนำมาแปรรูปสร้างมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง โดยที่สวนจะส่ง
มะยงชิดผลสดไปให้ทางมหาวิทยาลัยทดลองแปรรูปครั้งละ 5-10
กิโลกรัม เป็นเวลาประมาณ 3-4 เดือน จนประสบผลสำเร็จได้เป็น
ผลิตภัณฑ์แปรรูปมะยงชิดอบแห้งออกมา ถือเป็นความช่วยเหลือเกษตรกร
ให้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากผลผลิตส่วนที่เสียหาย

ซึ่งโครงการนี้ถือเป็นความร่วมมือ
ระหว่างภาคเกษตรกร หน่วยงานภาครัฐ
และสถาบันการศึกษา หากขาดความร่วมมือ
จากสถาบันใดสถาบันหนึ่ง โครงการดีๆ
เหล่านี้จะเกิดขึ้นไม่ได้เลย ทางตนก็ต้อง
ขอบคุณ มา ณ ที่นี้



“มะยงชิดอบแห้ง” ผลิตภัณฑ์แปรรูป สถานการณ์โควิดหาย เตรียมโกอินเตอร์

เจ้าของบอกว่าผลิตภัณฑ์มะยงชิดอบแห้งของที่สวนแม่รวยถือว่าเป็นเจ้าแรกๆ ในประเทศไทยเลยก็ว่าได้ โดยที่สวนมีแนวคิดและกำลังดำเนินการให้มะยงชิดสวนแม่รวยเป็นสวนปลูกและแปรรูปแบบครบวงจร และอยากเปิดเป็นสื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้ที่ยากเรียนรู้นำมาต่อยอด เพราะนอกจากมะยงชิดอบแห้งแล้ว มะยงชิดยังสามารถนำไปแปรรูปได้อีกหลากหลายเมนู หลากหลายผลิตภัณฑ์ทั้งคาวและหวาน ไม่ว่าจะเป็น มะยงชิดพร้อมดื่ม ไอศกรีมมะยงชิด มะยงชิดลอยแก้วและอีกมากมาย แต่อายุการเก็บรักษาจะอยู่ได้ไม่นาน ประมาณ 3 เดือน แต่ถ้าเป็นอบแห้ง จะมีอายุการเก็บรักษาได้เพิ่มขึ้นเป็น 6 เดือน ซึ่งพอครบระยะเวลา 6 เดือนนี้ เกษตรกรก็จะมีผลไม้ตัวใหม่ออกมาพอดี เกษตรกรก็จะมีรายได้ตลอดในระหว่างที่รอเก็บเกี่ยวผลผลิตรอบถัดไป



“โดยที่ผ่านมาทางสวนได้มีการทดลองและแปรรูปออกมาหลากหลายผลิตภัณฑ์เก็บไว้ เพื่อให้เป็นทางเลือกให้กับเกษตรกรหรือเป็นทางเลือกให้กับเซฟที่เขาต้องการวัตถุดิบทางเลือกใหม่มารังสรรค์เมนูอาหารของเขา ถือว่าเป็นโอกาสที่ดีที่จะทำผลิตภัณฑ์แปรรูปพวกนี้ออกมาสู่ตลาด และก็ตลาดเมืองนอกก็น่าจะเป็นไปได้สวย เพราะสมัยก่อนพยายามทำส่งออกในรูปแบบผลสด แต่เนื่องจากติดเงื่อนไขของอายุการเก็บรักษา อยู่ได้ไม่นาน อยู่ได้ไม่ถึงสัปดาห์ก็เสีย แต่การที่จะขนส่งไปเมืองนอกต้องใช้เวลาหลายวันกว่าสินค้าจะไปถึงก็เน่าเสียไปหมดแล้ว จึงคิดว่าการแปรรูปเป็นอบแห้งจะเป็นทางเลือกที่ดีในการส่งออกไปลองตลาดต่างประเทศ ไม่ว่าจะเป็นทางจีน ญี่ปุ่น เกาหลี และด้วยความที่สีมันสวย คนจีนเขาจะชอบสีเหลือง สีแดง อยู่แล้ว”

ขั้นตอนการแปรรูปมะยงชิดอบแห้ง

1. แช่มะยงชิดในสารละลายน้ำเชื่อม ความเข้มข้น 40 องศาบริกซ์ ที่มีกรดมะนาว ร้อยละ 0.5 นาน 20 ชั่วโมง
2. แยกมะยงชิดออกมา ใส่ในสารละลายน้ำเชื่อม ความเข้มข้น 50 องศาบริกซ์ นาน 20 ชั่วโมง
3. แยกมะยงชิดออกมา ใส่ในสารละลายน้ำเชื่อม ความเข้มข้น 60 องศาบริกซ์ นาน 20 ชั่วโมง
4. แยกมะยงชิดออกมาอบแห้งในตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 12 ชั่วโมง

การสร้างมูลค่าเพิ่ม... เทคนิคของการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าขายได้ราคานั้น พื้นฐานเบื้องต้นนอกจากการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพได้มาตรฐานแล้ว ยังขึ้นอยู่กับอีก 3 ปัจจัยหลักง่ายๆ ดังนี้

1. ประวัติความเป็นมา มีเรื่องราวสตอรี่ ว่าสินค้านิดนี้ผลิตมาจากที่ไหน ผลิตจากแหล่งที่น่าเชื่อถือหรือไม่

2. แพ็กเกจจิ้งที่ดูสวยงาม สะดวกต่อการใช้งาน

3. สถานที่วางจำหน่าย กลุ่มเป้าหมายเป็นลูกค้าระดับใด องค์กรกอบเหล่านี้ ถือเป็น 3 ปัจจัยง่ายๆ อย่างที่สวนก็จะเลือกวางขายสินค้าตามรีสอร์ท ห้างสรรพสินค้า และเตรียมส่งออกไปยังต่างประเทศ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มต่อไป



ราคาขาย... ตอนนี้อยู่ในช่วงที่กำลังทดลองตลาด ทางสวนทำมะยงชิดอบแห้งออกมาขายในประมาณ 100 กิโลกรัม ขายในราคากิโลกรัมละ 890 บาท หลายคนอาจตกใจว่า ทำไมราคาแพง เนื่องจากการแปรรูปค่อนข้างมีต้นทุนที่สูง ต้องใช้มะยงชิดผลสด 3 กิโลกรัม ถึงจะได้เป็นมะยงชิดอบแห้งออกมา 1 กิโลกรัม บวกกับเรื่องของแรงงานการผลิตด้วย จึงจำเป็นต้องขายในราคาที่สูง

“โดยเริ่มต้นทำตลาดจากกลุ่มแฟนคลับคนรักมะยงชิดก่อน
นี่เป็นเทคนิคการทำตลาดแบบง่ายๆ ให้เริ่มต้นจากลูกค้าเก่าก่อน
แล้วถ้าแฟนคลับลูกค้าประจำชอบ ที่นี้การทำตลาดก็ง่ายละ แล้วค่อยๆ
กระจายไปกลุ่มอื่นที่มีความสนใจผลไม้หรือกลุ่มคนรักผลไม้ คนรัก
สุขภาพ ซึ่งที่ผ่านมาผลตอบรับเป็นไปได้อย่างสวยงาม ด้วยรสชาติ
จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ ต่างไปจากผลสด คือ ได้ความเคี้ยวหนึบ
ความกรุบเข้ามา แต่ยังคงรสชาติของความเป็นมะยงชิดไว้ได้เป็นอย่างดี”



ซึ่งในอนาคตมีการวางแผนการตลาดไว้ว่า ในปีนี้จะทำตลาดในประเทศก่อน ส่วนปีหน้าหากสถานการณ์โควิด-19 เริ่มคลี่คลายไปในทางที่ดีขึ้นเรื่อยๆ ก็จะเริ่มทำการส่งออก เพราะส่วนตัวมองว่าสินค้ามะยงชิดอบแห้งเป็นโปรดักส์ที่น่าสนใจมากสำหรับตลาดต่างประเทศ เนื่องจากมะยงชิดเป็นผลไม้ที่ค่อนข้างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างชัดเจน คือมีรสชาติคล้ายมะม่วง แต่มีคุณค่าทางสารอาหารและวิตามินต่างๆ คล้ายกับลูกพรุน ถ้าอยู่ในเรื่องเหล่านี้คิดว่าน่าจะไปได้ดีกับตลาดต่างประเทศและอยู่ที่เราจะหยิบยกอะไรมาสื่อสารกับผู้บริโภค ซึ่งในตอนนี้อย่างสวนก็ได้มีการส่งผลิตภัณฑ์มะยงชิดอบแห้งไปทดลองที่ประเทศเกาหลีแล้วเป็นที่เรียบร้อย และในปีหน้าวางแผนตีตลาดจีน โดยใช้โมเดลเดียวกับทุเรียน เพราะถ้าจีนกิน ที่ไหนก็ปลูกไม่พอและราคาดีด้วย



แนะนำเกษตรกรที่อยากส่งออก

“ด้วยตัวผมเองเป็นประธานกลุ่มยังสมาร์ทฟาร์มเมอร์อำเภอเมืองนครนายก หน้าที่ผมส่วนหนึ่งผมก็อยากกระจายความรู้สู่ชุมชนอยู่แล้วตามปณิธานที่ตั้งไว้ เพราะว่ามะยงชิดปลายฤดูจะเหลือแค่ กิโลกรัมละ 70-80 บาทเอง นี่ราคาของนครนายก ขณะเดียวกันถ้าเป็นจังหวัดที่ไม่มี จีไอ เริ่มต้นแค่ 80 บาท ถ้าปลายฤดูจะเหลือเท่าไรเอง บางสวนก็ปล่อยทิ้งให้หลุดร่วงโดยเปล่าประโยชน์ ผมว่าก็น่าเสียดายโอกาสตรงนี้ ที่เราจะแปรรูปให้เกษตรกรในยุคที่ยากลำบากตอนนี้ เพราะฉะนั้นแล้วผมยินดีเป็นศูนย์กลางถ่ายทอดองค์ความรู้สำหรับทุกท่านที่สนใจอยากจะทำมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการแปรรูปจากมะยงชิดครับ” คุณจตุพงษ์ กล่าวทิ้งท้าย

สำหรับท่านใดสนใจเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะยงชิด ติดต่อสอบถามข้อมูลได้ที่ คุณจตุพงษ์ บุญประกอบ หรือ พี่แม็ค ได้โดยตรง ที่เบอร์โทร. 089-811-7264 หรือสอบถามได้ที่เพจ เพชบุรีกสวนแม่รวย จังหวัดนครนายก

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 13 มิถุนายน 2564



แพ็คเกจจิ้งสวยงาม สร้างมูลค่าเพิ่ม



มะยงชิดพร้อมดื่ม



Marmalade jam มะยงชิด



น้ำไซร์ปมะยงชิด