

# แก้วมังกร...อบแห้ง เจาะตลาดสุขภาพ



ผืนป่า จ.น่าน เหลือน้อยลง ส่วนหนึ่งเพราะพื้นที่ถูกแผ้วถางเอาไปทำไร่ข้าวโพด ภาครัฐจึงรณรงค์ให้ชาวบ้านปลูกป่ารักษาต้นน้ำ พร้อมส่งเสริมให้ปลูกแก้วมังกร เพราะดูแลง่ายเก็บผลผลิตขายได้นาน

แต่หลังจากชาวบ้านเฮปลูกพร้อมกัน เลยทำให้แก้วมังกรมีจำนวนมากเกินความต้องการของตลาด จากเคยขายได้ กก.ละ 30-35 บาท ลดลงเหลือ 15 บาท

พท.(แพทย์แผนไทย) สัญญา ปัญญา เผยว่า หลังจบแพทย์แผนไทยจากวิทยาลัยสาธารณสุข สิรินคร จ.พิษณุโลก เดินทางกลับบ้านเกิด ต.ผาตอ อ.ท่าวังผา จ.น่าน เมื่อรู้ถึงปัญหาที่ชาวบ้านประสบอยู่ แม้การจัดการจะเน้นให้ใช้ปุ๋ยชีวภาพ ใช้สมุนไพรในการกำจัดแมลงศัตรูพืช ถึงต้นทุนไม่สูงแต่ขายแก้วมังกรได้ราคาหน้าสวน 5-10 บาท ชาวบ้านอยู่ไม่ได้ ทำแล้วรายได้ไม่พอเลี้ยงครอบครัว และไม่รู้จะไปขายที่ไหน

จึงคิดหาวิธีแปรรูปประกอบกับในหมู่บ้านมีโรงอบแห้ง ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมการเกษตรมาก่อนแล้ว เลยมีความคิดนำแก้วมังกรมาอบแห้ง ซึ่งไม่เคยเห็นที่ไหนทำมาก่อน

“ปัจจุบันผู้บริโภคมีแนวโน้มในการเลือกกินอาหารเป็นยามากกว่ากินยาเป็นอาหาร ด้วยคุณประโยชน์ที่มีอยู่ในแก้วมังกรที่มีทั้งไฟเบอร์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก และแก้วมังกรยังมีสีสันชวนรับประทาน จึงคิดว่าหากสามารถหาวิธีแปรรูป โดยที่ยังคงสภาพให้ใกล้เคียงธรรมชาติ ไม่แต่งสีเติมกลิ่น มุ่งส่งขายตลาดเฉพาะกลุ่มคนรักสุขภาพน่าจะดีที่สุด

นอกจากช่วยยืดอายุการเก็บแล้ว ยังช่วยให้ชาวบ้านขายได้ราคา เพื่อให้ชุมชนเข้มแข็ง การรับซื้อแก้วมังกรจากชาวบ้านจะผ่านกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักผลไม้อบแห้งบ้านผาตอ ช่วยให้คนในชุมชนมีงานทำ กำไรยังย้อนกลับไปสู่ชาวบ้านโดยตรง และทางกลุ่มฯ ยังให้ราคาที่สูงกว่าพ่อค้าคนกลาง กก.ละ 2 บาท”

ส่วนการแปรรูปช่วงแรกเห็นในรูปแบบต่างๆ แต่เจอปัญหาเนื้อเละ อบออกมาแล้วไม่สวยงามบ้าง บางบ้าง หลังอบแล้วบางแผ่นแห้ง บางแผ่นไหม้ ต้องลองผิดลองถูก ใช้น้ำร้อยกิโล กระทั่งได้ข้อสรุปว่า ต้องหันตามขวาง การวางเรียงอย่าให้ทับซ้อน แล้วนำเข้าตู้อบ วิธีนี้จะได้แก้วมังกรอบแห้งสีสวยน่ารับประทานรสชาติยังคงเหมือนแก้วมังกรผลสด แต่มีความกรอบเพิ่มขึ้น และเพื่อให้ความกรอบอยู่ได้นานมากขึ้น นำไปบรรจุกระป๋องสุญญากาศ

แก้วมังกร 10 กก.นำไปผ่านบางๆ แล้วอบด้วยความร้อน 50 c จะได้แก้วมังกรอบแห้ง 1 กก.

รับซื้อจากชาวบ้าน 150 บาท แต่เมื่ออบแห้งแปรรูปเสร็จแล้ว ขายได้ราคา กก.ละ 1,000–1,200 บาท...ตลาดส่งออกหลักอยู่ที่เบลเยียม อเมริกา เกาหลี ญี่ปุ่น สิงคโปร์ มาเลเซีย...สนใจสอบถามได้ที่ 08-5121-5198

**เพ็ญพิชญา เตียว**

ที่มา : <https://www.thairath.co.th/content/1065450>