

แก้วมังกรอบแห้ง แก้วกฤตราคาคง

หลายปีก่อนมีกระแสแห่กันปลูกแก้วมังกร (DRAGON FRUIT) แถวอำเภอบางช่อง เพราะช่วงนั้นราคาดี ก็ปลูกตามๆ กันจนแก้วมังกรล้นตลาด เกษตรกรเองต้องดัดแปรราคาแข่ง แถมพ้อค้ำคนกลางยังมากตราคาคงอีก เก็บไว้นานก็ไม่ได้ แก้วมังกรจะช้าเร็วและเนื้อละ กลายเป็นผลผลิตที่ต้องทิ้งไปอย่างน่าเสียดาย ทั้งๆ ที่แก้วมังกรอุดมไปด้วยสารอาหารด้านความงามเพียบ

ผู้ประกอบการเองไม่ปล่อยให้ภาวะนี้ทำลายโครงสร้างการตลาดของแก้วมังกร จึงหันมาสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อแก้ไขเรื่องผลผลิตล้นตลาดและราคาที่ยกต่ำ ให้แก้วมังกรอยู่ในรูปแบบของขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ

ผลิตภัณฑ์แก้วมังกร (FREEZE DRIED) ผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง เลื่อนขั้นตัวเองเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพระดับพรีเมียม ให้คุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม อุดมไปด้วยธาตุ, วิตามินต่างๆ (บี 1, 2 และ C) และส่วนเปลือกจะมีสารสีเบต้าไซยานิน และสารประกอบฟีนอลิกครบถ้วน ซึ่งกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งจะเป็นการทำแห้งภายใต้สภาวะอุณหภูมิและความดันต่ำ จึงทำให้แก้วมังกรมีความกรอบ สามารถเก็บรักษารสชาติ กลิ่น คุณภาพความสด และยังคงคุณค่าทางโภชนาการของแก้วมังกรไว้ได้ ถูกใจผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ เป็นการสร้างภาพลักษณ์แบบใหม่ให้กับแก้วมังกร เหมือนได้รับการคืนชีพจากเทพเจ้ามังกรอีกครั้ง



นักวิจัย : ผศ. ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์

และคณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ผู้ประกอบการร่วมทุน : ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภัทรธรรมา โทร : 061-5961646