

ถ่านผลไม้ ดูดกลิ่น ไอเดียสร้างสรรค์ ทำง่าย สร้างผลกำไรงาม



เกษตรกรชาวสวนผลไม้ ที่ปลูกทุเรียน มังคุด มะม่วง น้อยหน่า มะเฟือง
กล้วย มะพร้าว ข้าวโพด มะกรูด สับปะรด ส้มโอ ฯลฯ ในบางครั้งอาจเจอปัญหา
ภัยธรรมชาติ โรคแมลงรบกวนทำให้ผลไม้ร่วงหล่นจากต้นก่อนการเก็บเกี่ยว
ทำให้สูญเสียรายได้ไปอย่างน่าเสียดาย ความจริงผลไม้เหล่านั้นสามารถนำมา
กลับมาสร้างรายได้ใหม่ในรูปแบบของ “ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น” ที่มีรูปทรงเด่นสะดุดตา
น่าใช้งานมากกว่าถ่านไม้ทั่วไป และช่วยดูดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ได้อย่างดีเยี่ยม

ไอเดียนี้สามารถทำได้ง่าย ขายคล่อง สร้างผลกำไรงามอีกต่างหาก เพราะ ถ่านผลไม้ดुकกลืน มีราคาขายส่งต่อชิ้นตั้งแต่ 10-40 บาท ตามขนาดรูปทรงและ ชนิดผลไม้ ดังนั้น เกษตรกรที่ประสบปัญหาผลผลิตร่วงหล่นก่อนการเก็บเกี่ยว หรือมีผลไม้เหลือจากการขาย หรือประสบปัญหาหาคาผลไม้ตกต่ำ สามารถนำ ผลไม้เหล่านี้ กลับมาสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปถ่านผลไม้ดुकกลืนได้อีกทางหนึ่ง

นอกจากนี้ เกษตรกรยังสามารถนำเศษวัสดุเหลือใช้ในท้องถิ่นประเภท เปลือกทุเรียน ฝักบัว กาบมะพร้าว กาบตาล ฯลฯ มาเผาเป็นถ่านได้เช่นกัน ถ่าน ผลไม้เหล่านี้ ได้รับการยอมรับจากตลาดว่า สามารถดुकกลืนได้ดีกว่าถ่านที่ทำมา จากไม้ทั่วไป หลายชุมชนได้นำไอเดียนี้นำมาใช้ผลิตถ่านผลไม้ กลายเป็นสินค้า เด่น ถูกคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนได้ตลอดทั้งปี



การผลิตถ่านผลไม้ดुकกลืน

แต่ละท้องถิ่นมีเทคนิควิธีการเผาถ่านผลไม้ที่น่าสนใจ ยกตัวอย่างเช่น เทคนิคการผลิตถ่านผลไม้ดุกกลืน จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ของ กลุ่มยุวเกษตรกร ประจำตำบลหนองกะท้าว ตั้งอยู่หมู่ที่ 8 ตำบลหนองกะท้าว อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก

เยาวชนในชุมชนแห่งนี้ มีเทคนิคการเผาถ่านผลไม้ได้ในปริมาณที่มาก โดยใช้วิธีขุดหลุมให้มีขนาดกว้าง 1x1.5 เมตร ลึก 1 เมตร สามารถบรรจุผลไม้ใส่หลุมได้จำนวน 20 กิโลกรัม จากนั้นคัดเลือกผลไม้ที่มีลักษณะเปลือกแข็ง เมื่อเผาแล้วสามารถคงรูปเดิมได้ เช่น ข้าวโพด ส้มโอ สับปะรด มังคุด กล้วย น้อยหน่า นำผลไม้วางบนตะแกรงลวด ใช้ถ่านจากซังข้าวโพดและซังข้าวโพดแห้งเป็นเชื้อเพลิงเผาไหม้ ใช้เวลาในการเผานาน 10 ชั่วโมง ก็จะได้ถ่านผลไม้ไว้ใช้ดุกกลืน ทำให้ประหยัดเวลาและได้ผลผลิตมากกว่าเดิม ลักษณะเด่นของสินค้าที่นี้คือ ถ่านผลไม้จะมีผิวมันวาว เมื่อหยิบแล้วไม่ทำให้มือเปื้อนคราบเขม่าสีดำของถ่าน

ที่น่าสนใจไม่แพ้กัน คือ เทคนิคการผลิตถ่านผลไม้ดุกกลืน ของ ชุมชนบ้านหนองยอเหนือ ต.โพธิ์ประสาท อ.ไพศาลี จ.นครสวรรค์ เริ่มจากขุดดินเป็นร่องขนาดกว้าง 1 ศอก ลึก 1 คืบ แล้วใช้ซังข้าวโพดโรยลงไปในเรื่อง ใช้เหล็กเส้นขนาดเท่านิ้วชี้พาดขวางร่องขนาดพอที่จะวางภาชนะได้ แล้วเทน้ำมันเบนซินรดซังข้าวโพดนิดหน่อย จึงค่อยจุดไฟ

เมื่อซังข้าวโพดติดไฟแล้วนำภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบจนเต็มปิดฝา นำไปวางบนตะแกรงเหล็ก จากนั้นให้เทแกลบดินกลบภาชนะให้มิดแล้วเผาไปเรื่อยๆ ระหว่างที่เผาถ้าแกลบยุบต้องเติม และควบคุมไม่ให้ไฟลุกเหมือนกับการเผาถ่านไม้ทุกประมาณ ใช้เวลาเผาประมาณ 24 ชั่วโมง จึงเขี่ยเอาแกลบออกดับไฟ แล้วปล่อยให้เย็น โดยไม่ต้องเปิดภาชนะ ไม่ต้องรดน้ำ ครบ 1 คืบ ก็มาคัดแยกเพื่อนำไปจำหน่ายได้

ผลไม้และเศษวัสดุเหลือใช้ที่นำมาเผาถ่านมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น น้อยหน่า มังคุด สับปะรด ทูเรียน มะพร้าว ลูกตาล ขนุน ลูกท้อ ฝักบัว ชั่งข้าวโพด ไปจนถึง กระบองไม้ไผ่ ซึ่งวัสดุที่นำมาเผาแต่ละชนิด มีขนาดรูปร่างสมบูรณ์ ผลไม้บางชนิดต้องมีจุก มีขี้ติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทูเรียน ส่วนกล้วยอาจ แยกผลหรือเผาเป็นหรีกก็ได้ หากเป็นกระบองไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาวและ ลักษณะพอกับกระบองข้าวหลาม

มีคำแนะนำว่า อายุของวัสดุที่ใช้ต้องไม่ใช่ผลแก่ ห้ามใช้ผลที่มีน้ำข้างใน ข้าวโพดจะต้องดิบเมล็ดยังไม่ลงแป้ง ทูเรียนก็จะใช้ผลอ่อน ไม่ใช่ผลที่พร้อมจะรับประทาน การจัดเรียงในภาชนะจะต้องจัดวางให้ดี ไม่ให้ทับซ้อนหนาแน่น จนเกินไป โดยเฉพาะสับปะรดที่ต้องระวังไม่ให้ตะเกียง ใบ และตา หลุดหักหรือ ชำรุด การจัดเรียงต้องไม่ซ้อนทับกัน หลังจากเผาเสร็จและทิ้งไว้ให้เย็นแล้ว ควรคัดเลือกถ่านผลไม้ โดยสังเกตจากน้ำหนักของแต่ละชิ้น ถ้าเบาและไม่มีการกลิ้ง อะไรออกมาแสดงว่าใช้ได้ หากผลไม้ยังมีน้ำหนักและมีการกลิ้งอยู่ต้องนำไปเผาใหม่ สำหรับชิ้นงานที่แตกร้าวก็นำไปใช้เป็นเชื้อเพลิงแทนถ่านหุงข้าวได้



ถ่านทุเรียน ดูดกลิ่นได้ดีที่สุด

โดยทั่วไป ทุเรียน มังคุด น้อยหน่า และมะม่วง เมื่อนำมาเผา จะได้ถ่านผลไม้ที่มีลักษณะสีดำสนิท น้ำหนักเบา รูปร่างคงเดิมและขนาดลดลงเล็กน้อย โดยผลไม้ที่สามารถคงรูปได้ดีที่สุด คือ น้อยหน่า รองลงมา คือ มังคุด ทุเรียน มะม่วง ตามลำดับ เมื่อนำถ่านผลไม้ไปทดสอบดูดกลิ่นในตู้เย็น พบว่า ถ่านจากทุเรียนสามารถดูดกลิ่นได้ดีที่สุด รองลงมาคือ น้อยหน่า มังคุด มะม่วง เพราะถ่านจากทุเรียนมีความพรุนของผิวมากกว่าถ่านผลไม้ชนิดอื่น จึงสามารถดูดซับกลิ่นได้มากนั่นเอง



ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 8 มกราคม 2564