A4

หามาให้รู้

ชำนาญ ทองเกียรติกุล

สะตอในน้ำเกลือ ผลงานเด่นที่อาชีวะภูเก็ต

สะตอ เป็นพืชอยู่ในวงศ์ Leguminosae วงศ์ย่อย Mimosaceae มีชื่อวิทยาศาสตร์ Parkia speciosa Hassk. และชื่อสามัญว่า Stinkbean

ลำต้น เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ลำต้นค่อนข้างตรง เปลือกหนา สีน้ำตาลปนเทา ผิวค่อนข้างเรียบ เนื้อไม้สีเปลือกไข่ แก่นสีแดง สูงประมาณ 30 เมตร

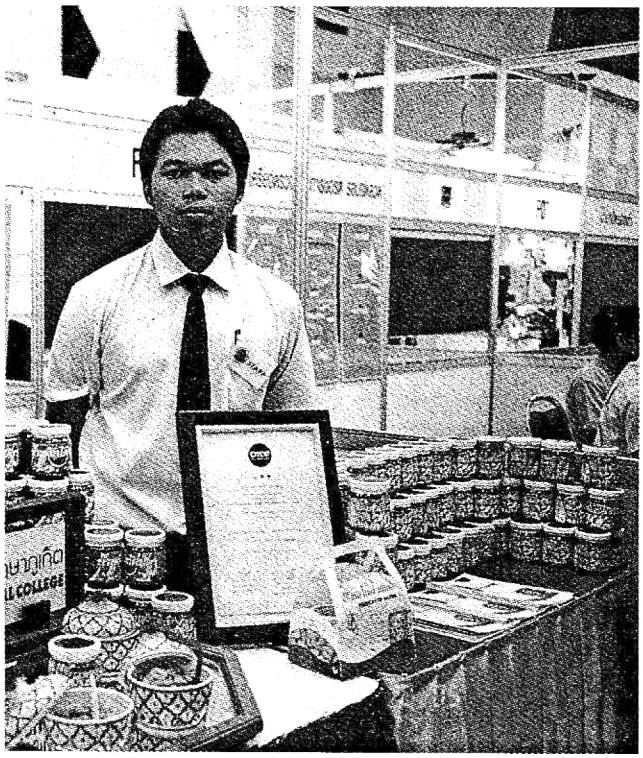
ปลูกมากในภาคใต้ของประเทศไทย เนื่องจากมีสภาพอากาศร้อนชื้น ฝนตกชุก เหมาะสำหรับการเจริญเติบโตของสะตอ เป็นรายได้ของเกษตรกร ทั้งยังช่วยยึดดินมิให้พังทลายและทำให้ดินชุ่มชื้นเสมอ

นอกจากฝักสะตอจะเป็นอาหารแล้ว ใบยังเป็นปุ๋ยบำรุงดิน ส่วนลำต้นใช้ทำเครื่องตกแต่งบ้าน บางท่านรับประทานสะตอเพื่อช่วยระบายท้อง

สะตอ จะเริ่มออกดอกตั้งแต่เดือนเมษายนเป็นต้นไป และจะเริ่มเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ดังนั้น ในช่วงที่สะตอออกมามาก จะทำให้ราคาสะตอดิบราคาตก

ดังนั้น ทางวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา จึงคิดค้นการถนอมอาหาร โดยมีผู้ร่วมประดิษฐ์คิดค้น คือ ***นายนริศ อะนะฝรั่ง นายสมชาติ แสวงวิทย์ นายไชโย เจริญฤทธิ์*** และ ***นายชาญวุฒิ ตั้งมโนชู*** ทั้งหมดกำลังศึกษาระดับ ปวส. 2 แผนกอาหารและโภชนาการ ซึ่งมี ***อาจารย์เชิดชัย เตรียมเชิดติวงศ์*** เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

โดย นายนริศ เล่าว่า แต่เดิมนั้นสะตอในน้ำเกลือก็เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านนั้นแหละ เมื่อผลผลิตออกมามากขายไม่ได้ราคา ชาวคิดค้นวิธีเก็บอาหารให้ได้กินนานๆ



พัฒนาของพื้นบ้านให้มีมาตรฐานมากขึ้น

นายนริศ เล่าว่าการทำสะตอในน้ำเกลือของพวกตนนั้น ต้องการพัฒนาให้เป็นสินค้าได้มาตรฐาน และสามารถนำไปจำหน่ายเป็นสินค้าระดับโอท็อปได้

พร้อมให้เหตุผลสะตอ ที่ชาวบ้านทำนั้น มีข้อจำกัดคือ สะตอ มีรสชาติเปรี้ยวและมีกลิ่นเฉพาะ ทำให้บางคนไม่ชอบที่จะกินสะตอดอง แต่หากเรามาปรับปรุงภูมิปัญญาของชาวบ้านมาบรรจุเกลือ ให้มีกลิ่น มีสีรส เนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับของสด มีการควบคุมการผลิต ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ

วัตถุประสงค์ของโครงการนี้

1. เป็นงานผลิตจากสะตอ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
2. เป็นการสานต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นการพัฒนาสู่สากล
3. เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถมีแนวโน้มจำหน่ายจริงในเชิงพาณิชย์
4. เป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า

จุดมุ่งหมายในการประดิษฐ์

1. เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปด้านอาหาร
2. เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีประโยชน์ในการบริโภคและหาวัตถุดิบได้ในท้องถิ่น
3. เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ที่สามารถดำเนินงานในเชิงพาณิชย์ได้
4. เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้บริโภคประเภทเครื่องจิ้ม เครื่องผัด

วัสดุที่ใช้ในการผลิต

สะตอ เกลือ กรดซิตริก และปูนแดง

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

มีด กะละมัง ถาด ลังถึง ขวด พร้อมฝา และเทอร์โมมิเตอร์

ค่าวัสดุที่ใช้ในการผลิต

ขวดพร้อมฝา 8 บาท
สะตอแกะ 1 ขีด 7 บาท
ค่าน้ำ ค่าไฟ ประมาณ 4.50 บาท
ต้นทุน 1 ขวด ประมาณ 19.50 บาท

ขั้นตอนการผลิต

1. คัดสะตอที่แก่จัด และลักษณะตรงตามพันธุ์
2. แกะสะตอออกจากฝัก โดยแกะสะตอสดๆ
3. คัดแยกขนาดของเมล็ดสะตอ และเอาเมล็ดสะตอมีตำหนิทิ้ง
4. นำสะตอที่ผ่านการคัดแยกขนาดแล้ว ไปแช่น้ำปูนใส โดยที่สะตอขนาดที่ต่างกันใช้เวลาในการแช่ต่างกัน
5. นำสะตอที่แช่น้ำปูนใสไปลวกน้ำร้อน ประมาณ 2 นาที ตักใส่น้ำเย็น
6. นำสะตอมาบรรจุขวดที่ผ่านการนึ่งแล้ว ชั่งน้ำหนักนำไปนึ่งประมาณ 10 นาที
7. ตักน้ำเกลือที่เดือดมีความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ ใส่ในขวดแล้วปิดฝา
8. นำสะตอที่บรรจุแล้วไปแช่น้ำเย็น
9. ติดฉลาก

สามารถนำมาบริโภคเป็นเครื่องจิ้ม หรือผัดกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

ลักษณะฝักที่พร้อมจะเก็บเกี่ยวได้

1. สีฝักจะมีลักษณะเป็นมันแววสีเขียวเข้ม เปลือกบริเวณหุ้มเมล็ดจะนูนเห็นเส้นเยื่อใยเด่นชัด รูปทรงสะดุดตา
2. เปลือกหุ้มเมล็ดเมื่อแกะออกดูด้านในที่บริเวณขั้วของเปลือกจะเห็นเป็นสีส้มเข้มเล็กน้อย แสดงว่าใช้ได้แล้ว
3. ชิมเมล็ดดูจะพบว่า เมล็ดพันธุ์สะตอข้าวจะมีรสชาติมันและค่อนข้างหวาน เนื้อเมล็ดค่อนข้างแน่น พันธุ์สะตอดานจะมีรสชาติค่อนข้างฉุน เนื้อเมล็ดแน่น

สำหรับผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต โทร. (09) 290-0988, (01) 537-5935