



ปีที่ 64 ฉบับที่ 22136 วันพุธที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2556 หน้า 16

แกะกล่องสินค้าสหกรณ์

มังคุดหวาน ‘จิบຕบา’

รสชาติ อร่อย สะอาด ถูกปากทุกคน

ฉบับนี้ขอนำท่านผู้อ่านไปบุกเมืองจันทบุรีเพื่อทำความรู้จักกับการแปรรูปผลไม้ ที่หลายคนชื่นชอบ และได้รับการยกย่องให้เป็นราชินีผลไม้ ก็คือมังคุด โดยอย่างแนะนำผลิตภัณฑ์มังคุดหวาน ของกลุ่มสละลอยแก้วจันทนฯ ลังกัดสหกรณ์ การเกษตรเมืองชลบุรี จำกัด

กลุ่มสละลอยแก้วจันทนฯ เกิดจากการรวมตัวของคนในชุมชนได้สร้างอาชีพ เสริมการทำสละลอยแก้ว หลังจากหมู่ดอยดูฟลไม้ เนื่องจากสละนั้น สามารถให้ผลผลิตเพื่อการแปรรูปได้ลดลงทั้งปีโดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดจันทบุรี เพื่อใช้ในการบริหารจัดการกลุ่มฯ และให้ความรู้การพัฒนารูปแบบสหกรณ์และบรรจุภัณฑ์

สละลอยแก้วจันทนฯ นอกจากความอร่อยหวานอมเบรี้ยวกำลังดีของสละ กระบวนการผลิตก็เป็นเรื่องที่สำคัญ โดยกลุ่มฯ ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตเป็นพิเศษ ซึ่งมันใจได้ว่า สละลอยแก้วจันทนฯ ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน มีร่องรอย อร่อย สะอาด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ถูกหลักอนามัย ตามมาตรฐาน



ของ อ. รามพั้ง ได้รับการรับรองจากสำนักอุตสาหกรรมจังหวัดจันทบุรี เป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (pmch) และได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว ของจังหวัดจันทบุรี เป็นเครื่องการันตีคุณภาพ

นอกจากสลัด ลอยแก้ว ยังได้ปรุงรูปผลไม้แบบอื่นๆ เช่น สลัดหวาน มังคุด

หวาน น้ำปลาตราตะเพียนทอง โดยกรรมวิธีทำ มังคุดหวาน เริ่มจากน้ำเนื้อมังคุด งอมฯ มาแกะออกจากเปลือก และเอากระสีม่วงๆ ออก เพราะถ้าไม่เอาออกจะหาดจากนั้นทำความสะอาดล้างให้ขาวแล้วก็นำมากรอง โดยมีส่วนผสมคือ ใส่น้ำตาลนิดหน่อย เพราะมังคุดจะหวานอยู่แล้ว และใช้เวลากรอง 6 ชั่วโมง ก็จะได้มังคุดหวาน แสนอร่อย อีกทั้งยังสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานถึงครึ่งปี

หากผู้อ่านท่านใดสนใจ ผลิตภัณฑ์แปรรูปผลไม้ เพื่อซื้อไว้รับประทานเอง หรือเป็นของฝาก สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ กลุ่มสหกรณ์สละลอยแก้ว เลขที่ 17/1 เกวียนหัก หมู่ที่ 6 ราชดำเนิน ชลบุรี จำกัด ดำเนินการโดย เกวียนหัก จำกัด จังหวัดจันทบุรี 22110 หรือโทร. 08-1374-6582, 08-1901-1337