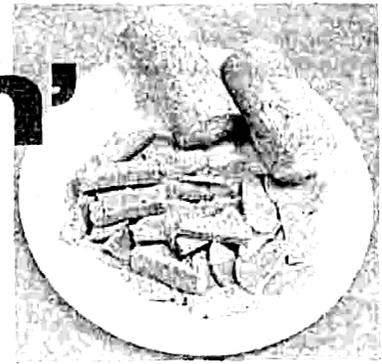


‘หมูยอกล้วยน้ำว่า’ ไอเดียน่าสนใจ-น่าต่อ ยอด

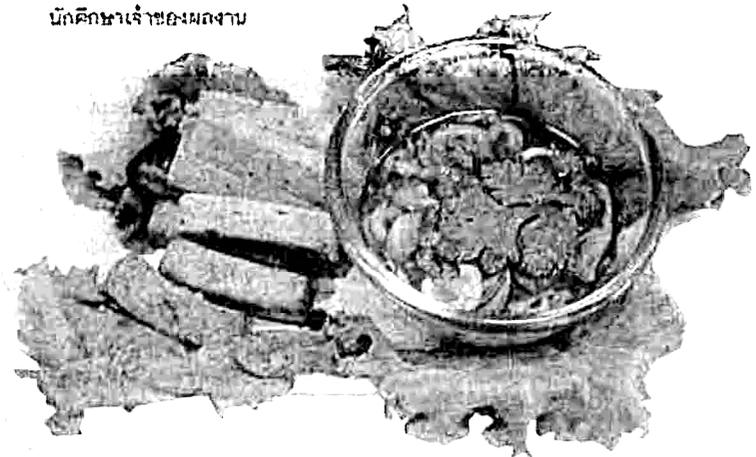


นักคิดหาเจ้าของผลงาน

ไม่ได้ เพราะเป็นตัวช่วยรักษาอุณหภูมิในเนื้อหมู ทำให้เนื้อหมูแข็ง

“หมูนับนั้นจะใช้เนื้อตรงส่วนตะโพกเท่านั้น เพราะเป็นเนื้อที่ไม่ติดมัน สำหรับกล้วยน้ำว่าที่ใช้ต้องเป็นกัล้วยที่ห้าม ๆ ถ้าไม่แน่ใจให้สังเกตดูจากเปลือกที่เป็นสีเขียวปนเหลือง ถ้าใช้กัล้วยสุกเกินไปเวลาทำออกมา หมูยอจะออกรสเปรี้ยว หรือถ้าดิบไปก็จะมีรสฝาดเกินไป”

หมูยอที่มีขายทั่วไป นอกจากเนื้อหมูแล้วก็จะมีส่วนผสมของมันหมูที่มีไขมันสูงด้วย ทางนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร ภาควิชาสัตวบาล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโสตถิเวช จึงได้คิดทำผลิตภัณฑ์หมูยอแนวใหม่จากผลไม้ โดยการใช้กัล้วยน้ำว่ามาเป็นวัตถุดิบ มีไขมันต่ำและมีคุณค่าทางอาหาร ซึ่งวันนี้ทีม “ช่องทางทำกิน” ก็มีข้อมูล “หมูยอกล้วยน้ำว่า” ที่น่าสนใจ น่าต่อยอด มานำเสนอให้ลองพิจารณากัน.



นพวัชร วิริยะอนันต์ และ ไพลิน ศิริอุดมเศรษฐ นักศึกษาผู้คิดค้นการทำ “หมูยอกล้วยน้ำว่า” เล่าว่า คิดค้นหมูยอจากกัล้วยน้ำว่านี้ขึ้นโดยเป็นแผนงานที่ต้องทำส่งอาจารย์เพื่อจะจบการศึกษา โดยได้เลือกโครงการการทำหมูยอเพื่อให้เป็นงานวิจัยต่อยอด ซึ่งหลังจากที่ได้หัวข้อก็มาคิดว่าจะใช้วัตถุดิบอะไรในการทำหมูยอ ที่งาใช้แทนมันหมู เพื่อให้หมูยอเป็นอาหารที่มีคุณค่าอาหาร มีไขมันต่ำ

ที่ลูกค้าต้องการสูง โดยหลังจากได้วัตถุดิบทดแทนแล้วก็มาศึกษาทดลองทำเพื่อหา “ค่าระดับความสุก” ของกัล้วย และปริมาณที่เหมาะสมสำหรับการนำมาใช้ โดยใช้เวลาทดสอบอยู่มีที่ว่า ๆ จนได้สูตรที่ลงตัว

เจ้าของไอเดียแจ่มแจ้งว่า วัตถุดิบที่ใช้ทำหมูยอสูตรนี้ก็มี เนื้อหมูนับ กัล้วยน้ำว่า, เกลือ, น้ำตาล, พริกไทย, กระเทียมป่น, น้ำแข็ง, โซเดียมไตรฟอสเฟต

คู่มือลงทุน...หมูยอกล้วยน้ำว่า

| | |
|--------------|------------------------|
| ทุนเบื้องต้น | ขึ้นอยู่กับขนาดธุรกิจ |
| ทุนวัตถุดิบ | ประมาณ 20 บาท / แพ่ง |
| รายได้ | ขายราคา 30 บาท / แพ่ง |
| แรงงาน | 1 คนขึ้นไป |
| ตลาด | ขายปลีก, ส่งขายร้านค้า |
| จุดน่าสนใจ | เน้นไขมันต่ำเป็นจุดขาย |

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำ ส่วนใหญ่เป็นอุปกรณ์ในครัว อาทิ หม้อต้ม, เครื่องปั่น แต่ส่วนที่อาจต้องลงทุนเพิ่มได้แก่ “แม่พิมพ์สแตนเลส” หรือ “บล็อกสแตนเลส” สำหรับใส่หมุยให้เป็นแท่ง ๆ หรือถ้าหากไม่อยากจะลงทุนส่วนนี้ก็อาจเลือกใช้วัสดุธรรมชาติอย่างเช่นใบตองแทนก็ได้

ขั้นตอนการทำ ตามสูตรเริ่มจากใช้กล้วยน้ำว้าห่ามประมาณ 150 กรัม นำลงปั่นในเครื่องปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำเนื้อหมูบดสะอาดที่เตรียมไว้ประมาณ 350 กรัม ใส่ลงไปปั่นรวมกันกับกล้วยน้ำว้า ปั่นต่อไปเรื่อย ๆ สังเกตดูจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นทำการใส่โซเดียมไตรฟอสเฟตประมาณ 3 กรัม และเติมสารสกัดจากแป้งสาลีหรือ wheat

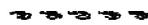
gluten ปริมาณ 12.5 กรัมลงไป

ลำดับถัดมา เติมเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ คือ เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทย และกระเทียมป่น ใส่ลงไปปั่นคลุกให้รวมกันเป็นเนื้อเดียวกันกับกล้วยและเนื้อหมู หลังจากนั้นปั่นรวมกันจนได้ที่แล้วให้นำเนื้อหมูที่ปั่นได้ไปอัดใส่ลงในบล็อกหรือแม่พิมพ์สำหรับอัดแท่งหมุยที่ใส่ถุงพลาสติกเตรียมไว้ด้วย โดยอัดลงไปให้แน่น

เมื่ออัดจนเต็มก็ใช้ฝ่าปิด แล้วนำลงไปในน้ำเดือด ตั้งทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที เหตุที่ต้องต้มทั้งบล็อกพิมพ์ก็เพื่อที่จะทำให้หมุยออกจุก และทำให้เนื้อหมูสุกทั่วถึง เมื่อต้มตามเวลาจนลูกโตที่แล้วก็นำขึ้นมาแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้หมุยคืนตัว จากนั้นแกะออกจากบล็อกที่ใส่จาน รับประทาน หรือบรรจุหีบห่อจำหน่าย

เจ้าของผลงานแนะนำเคล็ดลับเพิ่มเติมด้วยว่า การใส่เครื่องปรุง และโซเดียมไตรฟอสเฟต และสารสกัดจากแป้งสาลีลงไปผสมในเนื้อหมูกับกล้วยน้ำว้า มีเคล็ดลับเล็กน้อยคือ หลังจากใส่เครื่องปรุงผสมลงไป 1 อย่าง จะต้องตักน้ำแข็งใส่ลงไปด้วยทุกครั้ง เพื่อเป็นการควบคุมอุณหภูมิของเนื้อหมู และยังเป็นตัวช่วยให้เครื่องปรุงละลายด้วย โดยน้ำแข็งที่ใช้ทั้งหมดจนเสร็จขั้นตอน ตามสูตรนี้จะใช้ราว 100 กรัม

“จากสูตรการทำหมุยกล้วยน้ำว้าที่ว่านี้ สามารถทำหมุยออกมาได้ประมาณ 3 แท่ง โดยสามารถขายได้ในราคาแท่งละประมาณ 30 บาท ต้นทุนต่อการทำอยู่ที่ประมาณแท่งละ 20 บาท” เจ้าของสูตรกล่าว



“หมุยกล้วยน้ำว้า” ผลงานคิดค้นของนักศึกษาศาสาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโอดเทเวศร์นี้ หากใครสนใจ ต้องการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ก็โทรศัพท์ติดต่อได้ที่ โทร. 0-2281-9231 ต่อ 1102.

**ศิริโรจน์ ศิริแพทย์ / บดินทร์ คักดาเยี่ยงยงค์ : رایจงาน
จเร่ รัดนราตรี : ภาพ**



‘เชื่องทางทำกิน...เล่ม 5’

ไม่เคืองเขื่องลุ่มหนว-อ่านแล้วทำมีกิวชิวรายได้ !! ฝรั่งงาน-สร้าง
เวินกับนารัฐศวมูกึงหนวเขื่อง ผลิตกับอาหาร-ขนม-แปรรูป-งาน
ประดิษฐ์ นานเนื่อ !! ราคาเพิ่ม 100 บาท

หรือได้ลมรับนเนื่อลุ่มรับนเนื่อประเทกนริอั้งจ้องง ไปนเนื่อ โดเขื่อง
คตงเขื่องนเนื่อจ้องง-ที่ปู้ ปรือนเนื่อคตงเขื่อง นริอเนื่อลุ่ม 100 บาท
(รวมค่าจัดส่ง) ฝรั่งจ้อง ปรือนเนื่อจ้องง ในเนื่อ “บด รุจิราล” สมกที่...นริอ
ประจวบจ้อง จ้องลุ่ม 12/4 ทยอเวินนริอลุ่มคตงเขื่อง นริอเนื่อลุ่ม
กฤเทกษา 10210 วยลุ่มนริอจ้องง...ลุ่มจ้อง “ลุ่มนริอจ้องง เล่ม 5” ัน
นเนื่อคตงเขื่องนเนื่อลุ่มนริอคตงเขื่อง... ลุ่มจ้องงนริอ (ลุ่มนริอ) โทร. 0-
2947-4400-5 ต่อ 117 ักคตงเขื่อง-นริอ ในนริอจ้องง (เล่ม 1-4 ลุ่มนริอจ้องง)