

การก่ขอสมะม่วง

มะม่วงเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกกันทั่วไปทั้งที่ปลูกรอบๆ บริเวณบ้านเพื่อให้ร่มเงา ทำให้บ้านเรือนร่มรื่นน่าอยู่อาศัย หรือปลูกเป็นสวนสามารถทำรายได้ให้กับเกษตรกรเป็นจำนวนมาก แต่ปัญหาของผลผลิตที่มีมากจนล้นตลาด นับเป็นปัญหาที่สร้างความเดือดร้อนให้กับเกษตรกรที่นำผลผลิตมะม่วงออกสู่ตลาดพร้อมๆ กัน ทำให้มะม่วงราคาตกต่ำจนอาจทำให้ขาดทุนได้

จากปัญหาดังกล่าวจึงได้มีการแปรรูปมะม่วงขึ้นมาหลายรูปแบบ เช่น มะม่วงตากแห้ง มะม่วงดอง มะม่วงกวน มะม่วงแผ่น แยมมะม่วง น้ำมะม่วง ฯลฯ เป็นต้น ในปัจจุบันการแปรรูปมะม่วงเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่แตกต่างไปจากรูปแบบเดิมๆ นั่นคือการทำ “ขอสมะม่วง”

คุณกาญจนา เหล่าศรีเจริญกุล นักวิทยาศาสตร์ 7 กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้คิดค้น กรรมวิธีการแปรรูปมะม่วงสุกให้เป็นขอสมะม่วง ซึ่งสาเหตุที่คิดค้นผลิตภัณฑ์นี้ขึ้นมาเนื่องจากว่าสามารถแก้ไขปัญหามลผลผลิตมะม่วงเมื่อยามล้นตลาดได้ทางหนึ่ง และยังเพิ่มความหลากหลายของสินค้าในท้องตลาด ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสเลือกมากขึ้น นอกจากนี้ขอสมะม่วงยังมีคุณค่าทางอาหารใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือน้ำจิ้มกับอาหารได้หลากหลายชนิด เพราะขอสมะม่วงจะไม่มีกลิ่นหรือรสเปรี้ยวของมะม่วงหลงเหลืออยู่ คงเหมือนกับขอสพริก และขอสมะเขือเทศ คือมีรสเปรี้ยวเผ็ด หวาน เนื้อเนียนข้น



เนื้อมะม่วงบด

กระเทียม

พริกชี้ฟ้าดอง

ส่วนผสมของขอสมะม่วง 1 กิโลกรัม ประกอบด้วย

- | | | |
|----------------------------|-----|------|
| 1. เนื้อมะม่วงสุกบดละเอียด | 200 | กรัม |
| 2. พริกชี้ฟ้าแดงดอง | 200 | กรัม |
| 3. น้ำตาลทราย | 250 | กรัม |
| 4. เกลือ | 50 | กรัม |
| 5. กระเทียมดอง | 40 | กรัม |
| 6. น้ำส้มสายชูกลั่น 5% | 260 | กรัม |

1. เตรียมเนื้อมะม่วงบดละเอียด โดยเลือกใช้มะม่วงแก้วหรือมะม่วงพันธุ์อะไรก็ได้ที่มีเนื้อมากและมีราคาถูก ใช้มะม่วงสุกเหลืองทั้งลูก ไม่มีตำหนิหรือรอยเน่าเสีย จากนั้นล้างมะม่วงให้สะอาด แล้วนำไปลวกในน้ำเดือด 10 นาที โดยไม่ต้องปอกเปลือก นำมะม่วงมาผ่าออกเป็นสองส่วน ใช้ช้อนตักเนื้อแยกออกจากเปลือกและเมล็ด แล้วนำเนื้อมะม่วงที่ได้ไปปั่นหรือบดด้วยเครื่องปั่นหรือบดอาหารจนละเอียดทั่วทั้งหมด นำเนื้อมะม่วงที่ปั่นละเอียดแล้วไปกรองด้วยตะแกรงขนาดช่องประมาณ 0.025 นิ้ว หรือกระชอนเล็กตาถี่ๆ หรือจะใช้ผ้าขาวบางแบบหยาบตาห่างกรองแล้วคั้นออกมา จะได้เนื้อมะม่วงบดละเอียด
2. เตรียมพริกชี้ฟ้าแดงดอง โดยใช้พริกชี้ฟ้าสุกแดงทั้งเม็ด ตัดก้านทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปนึ่งในน้ำเดือดนาน 5 นาที แล้วตัดพริกชี้ฟ้าใส่ลงในโหลหรือขวดปากกว้าง ใส่ น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ลงไปพอท่วมพริก ปิดฝาให้สนิทตั้งทิ้งไว้ 20 วัน ขั้นตอนนี้จะทำให้พริกเนื้อนิ่ม ไม่มีเมือกเหนียว
3. เตรียมกระเทียมดอง ใช้กระเทียมปอกเปลือกเลือกเอาแต่กลีบที่สมบูรณ์ ล้างแล้วนึ่ง ก่อนจะนำไปดองไว้ 20 วันตามขั้นตอนเดียวกันกับการดองพริกชี้ฟ้า
4. เมื่อเตรียมวัตถุดิบครบทั้ง 3 อย่างก็เริ่มทำซอสมะม่วงได้ โดยเริ่มจากการตัดกระเทียมดอง พริกชี้ฟ้าแดงดอง เกลือ น้ำตาล และน้ำส้มสายชู ชั่งให้ได้น้ำหนักและปริมาณตามส่วนผสม นำไปปั่นหรือบดให้ละเอียดด้วยเครื่องบดหรือเครื่องปั่นไฟฟ้า
5. นำส่วนผสมที่บดแล้วไปกรองแยกกากผ่านตะแกรงขนาดช่องประมาณ 0.025 นิ้ว หรือกระชอนตาถี่ๆ หรือจะใช้ผ้าขาวบางแบบหยาบตาห่างเอาแต่น้ำชั้นๆ ของส่วนผสมทั้งหมด
6. ผสมเนื้อมะม่วงบดละเอียดที่เตรียมไว้ตอนแรก กับส่วนผสมที่กรองได้มาจากพริก กระเทียม เกลือ น้ำตาลและน้ำส้มสายชู คนให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว แล้วนำไปต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที ใช้ช้อนคอยคนตลอดเวลา เพื่อฆ่าเชื้อและทำให้ซอสข้นขึ้น
7. เมื่อต้มครบ 15 นาที ตักซอสที่ได้บรรจุในขวดแก้วที่ผ่านการลวกฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อน ปิดฝาให้สนิท ตั้งเก็บทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง ก็จะได้ซอสมะม่วงพร้อมบริโภคหรือจัดจำหน่าย โดยสามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ นาน 6 เดือนขึ้นไป หากแช่เย็นจะเก็บได้นานยิ่งขึ้น



ซอสมะม่วงที่ได้จะมีสีแดงปนส้มเล็กน้อย สีของซอสขึ้นอยู่กับชนิดพริกที่ใช้หากใช้พริกแดงซอสก็จะมีสีแดง หากใช้พริกเหลืองซอสก็จะมีสีเหลือง นอกจากนี้ยังสามารถปรับเปลี่ยนเพิ่มความเผ็ดของซอสได้โดยการเพิ่มพริกที่เผ็ดเข้าไปแทนเล็กน้อยในอัตราส่วนเท่าเดิม ซอสมะม่วงที่ดีเนื้อซอสต้องมีความละเอียด เนื้อเนียนแน่น มีความคงตัวดีไม่เหนียวหรือข้นเกินไป ไม่มีกลิ่นเฉพาะตัวของมะม่วง สีมันสดใสเป็นธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นแปลกปลอมอื่น

ต้นทุนการผลิตซอสมะม่วง 1 กิโลกรัม แบ่งเป็นค่ามะม่วง 3-5 บาท มะม่วงสุก 1 กก. เมื่อนำมาทำเป็นเนื้อมะม่วงบดละเอียด จะได้เนื้อมะม่วงครึ่งกิโลกรัม พริกชี้ฟ้าแดง 4-5 บาท น้ำตาลทราย 3-4 บาท เกลือ 1 บาท กระเทียม 1-2 บาท น้ำส้มสายชู 5-8 บาท รวมค่าน้ำค่าไฟจะใช้ต้นทุนประมาณ 25-30 บาท ต่อซอสมะม่วง 1 กก. บรรจุใส่ขวดๆ ละ 220 กรัม ได้ประมาณ 4-5 ขวด ราคาขวดละ 15 บาท จะมีรายได้ 60-75 บาท หักต้นทุนและค่าขวดพร้อมฝาอีก 1.50-2 บาท จะเหลือกำไรประมาณ 22-35 บาทต่อซอสมะม่วง 1 กก. ถ้าไรที่ได้จากมากกว่านี้ หากทำจำนวนมากๆ และขึ้นอยู่กับราคาวัตถุดิบที่ถูกลงตามฤดูกาล

นอกจากจะใช้มะม่วงเป็นวัตถุดิบแล้ว ยังสามารถใช้ผลไม้ชนิดอื่นๆที่มีเนื้อใกล้เคียงกันได้ เช่นมะละกอ ก็จะได้ซอสมะละกอ โดยใช้สูตรเดียวกันเพียงแต่เปลี่ยนวัตถุดิบเท่านั้นขึ้นอยู่กับนำไปประยุกต์พลิกแพลงปรับปรุงรสชาติให้เหมาะสมกับผลผลิตและความชอบของคนในท้องถิ่น



ซอสมะม่วง รสชาติดี มีคุณค่า

หากท่านสนใจเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต นอกเหนือไปจากการทำซอสมะม่วง สามารถติดต่อขอรับเอกสารและคำปรึกษาได้ที่ กลุ่มงานวิเคราะห์ วิจัยการแปรรูปผลผลิตและวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร โทร. (02) 579-0151-9

ข้อมูลจาก นสพ.เดลินิวส์ 14 สิงหาคม 2542

เอกสารวิชาการเรื่องมะม่วง สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร