



แบบจัดเก็บองค์ความรู้

ประเด็น...การขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่...

องค์ความรู้ เรื่อง ...แปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากแดดเพื่อสร้างมูลค่า(คอมบูช่น้ำมะพร้าวผสมอัญชัน)...

เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล...นายรุ่งธรรม จันทร์คง (ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคต)...

วันที่บันทึกความรู้ ...๑๑.../...เมษายน.../...๒๕๖๖...

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้

ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้

“มะพร้าวอ่อนน้ำหอม” เป็นมะพร้าวผลอ่อนที่บริโภคในส่วนของน้ำและเนื้อ น้ำมีกลิ่นหอม รสหวาน มีการวิจัยสรรพคุณ และคุณประโยชน์ของน้ำมะพร้าวแล้วพบว่าสามารถชะลอการเกิดอัลไซเมอร์ และเสริมฮอร์โมนเอสโตรเจนในวัยทอง จากงานวิจัยดังกล่าวทำให้เกิดกระแสตอบรับจากตลาดในกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ จึงทำให้มะพร้าวอ่อนน้ำหอม เป็นพืชที่มีศักยภาพในการในการขยายตลาดและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

อำเภอบางคนที มีพื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอม ๕,๘๓๐ ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ๑๕,๓๔๕ ตันต่อปี ปลูกมากในพื้นที่ ๓ ตำบล ได้แก่ ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก ตำบลบางกระบือ สัดส่วนการผลิตร้อยละ ๘๕ ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศในลักษณะผลสด และร้อยละ ๑๕ ใช้บริโภคภายในประเทศ ในพื้นที่ตำบลดอนมะโนรามีกุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าวอ่อนน้ำหอมดอนมะโนรา ที่มีศักยภาพในการผลิตมะพร้าวส่งออกไปยังต่างประเทศจำนวน ๖,๐๐๐ ตันต่อปี คิดมูลค่าการส่งออก ๑๓๒ ล้านบาท/ปี ตลาดมะพร้าวอ่อนน้ำหอมที่สำคัญได้แก่ จีน ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ตามลำดับ

สถานการณ์ปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก มีผลผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอม ผลผลิตที่ยังไม่ได้คุณภาพ ตามที่ตลาดต้องการ คือ ผลมีขนาดเล็ก น้ำหนักไม่ถึง ๑.๖ กิโลกรัม

ดังนั้น เพื่อเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน และเสริมรายได้แก่เกษตรกรในพื้นที่ชุมชน ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคตฯ ร่วมกับกองวิจัยและพัฒนาางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที จัดทำโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอมครบวงจร โดยเน้นการแปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากแดด “คอมบูช่น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน” เพื่อเพิ่มมูลค่ามะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากแดด โดยใช้เทคโนโลยี หรือนวัตกรรม และการบริหารจัดการกระบวนการกลุ่มเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทางเลือกเพื่อสุขภาพในอนาคต

ขั้นตอนการผลิต “คอมบูช่” น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน



เอกสารอ้างอิง

-น้ำมะพร้าว:อาหารธรรมชาติที่ยอดเยี่ยม

Coconut juice : great natural food

ช่อลัดดา เทียงพุก ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูปสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

-วารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

<https://kukrdb.lib.ku.ac.th/journal/FOOD>

-ผลต่อสุขภาพของเครื่องดื่มชามักคอมบูชา

Heath effects of Kombucha tea, a fermented functional beverage

ดร.ประมวล ทรายทอง (Dr. Pramuan Saithong)




จารย์ศักดิ์ แก้วประดิษฐ์ (Thamrongsak

Keawpradit)

ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ (Department of Applied Microbiology)

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Institute of Food Research and Product Development)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Kasetsart University)

<p>การเตรียมน้ำอัญชัน</p> <p>↓</p> <p>ชั่งอัญชันแห้ง ๓ กรัม</p> <p>↓</p> <p>บดให้ละเอียด</p> <p>↓</p> <p>ต้มน้ำเดือด ๑ ลิตร</p> <p>↓</p> <p>กรองกากอัญชันด้วยผ้าขาวบาง</p> <p></p>	<p>การหมักน้ำอัญชัน</p> <p>↓</p> <p>นำอัญชัน ๑ ลิตร+น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม</p> <p>↓</p> <p>ผสมให้เข้ากัน</p> <p>↓</p> <p>ใส่ลงในโหลที่มีก๊อก</p> <p>↓</p> <p>ใส่หัวเชื้อ (สโคโนบี้ Scoby ๑ ชิ้น)</p> <p>↓</p> <p>ปิดฝาด้วยผ้าขาวบางแล้วรัดด้วยเชือก</p> <p>↓</p> <p>ทิ้งไว้ ๓ วัน</p> <p></p>	<p>การเติมน้ำมะพร้าว ฆ่าเชื้อ บรรจุขวด</p> <p>↓</p> <p>นำอัญชันหมัก ๕๐๐ มิลลิลิตร</p> <p>↓</p> <p>เติมน้ำมะพร้าวสด ๗๕๐ มิลลิลิตร</p> <p>↓</p> <p>ให้ความร้อนเครื่องต้ม ๗๕ องศาเซลเซียส</p> <p>๑๕ วินาที</p> <p>↓</p> <p>บรรจุลงในขวดที่จะจำหน่าย</p> <p>↓</p> <p>ทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>↓</p> <p>ปิดฝา</p> <p></p>	
<p>ประโยชน์ในทางคลินิกของคอมบูชา</p> <ol style="list-style-type: none">1. การต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant activity)2. การต้านจุลชีพ (antimicrobial effect)3. การลดการอักเสบ (anti-inflammatory effect)4. การต้านมะเร็งและการยับยั้งเซลล์มะเร็ง (anticancer properties)5. การลดความดันโลหิต (blood pressure resistance)6. การต้านเบาหวาน (antidiabetic effect)			
<p>แหล่งจำหน่ายสินค้า</p> <ol style="list-style-type: none">1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคณตี2. THE PREMIUM @ KU			
<p>ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นายชัยณัฐ คงเกิดลาภ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร(พนักงานราชการ)</p>			
<p>หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที โทรศัพท์ ๐๘๔๙๘๘๙๒๙๕</p>			