



จัดเก็บองค์ความรู้
ประเด็น...การขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่...
องค์ความรู้เรื่อง
แปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากเกรดเพื่อสร้างมูลค่า
(คอมบูชะน้ำมะพร้าวผสมอัญชัน)

ผู้ให้ข้อมูล...นายรุ่งธรรม จันทร์คง...
ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคณที
99 ม.3 ต.ดอนมะโนรา



กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้





ข้อมูลทั่วไป...มะพร้าวอ่อนน้ำหอม...



“มะพร้าวอ่อนน้ำหอม” เป็นมะพร้าวผลอ่อนที่บริโภคในส่วนของน้ำและเนื้อ น้ำมีกลิ่นหอม รสหวาน มีการวิจัยสรรพคุณ และคุณประโยชน์ของน้ำมะพร้าวแล้วพบว่าสามารถชะลอการเกิดอัลไซเมอร์ และเสริมฮอร์โมนเอสโตรเจนในวัยทอง จากงานวิจัยดังกล่าวทำให้เกิดกระแสดอรับจากตลาดในกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ จึงทำให้มะพร้าวอ่อนน้ำหอม เป็นพืชที่มีศักยภาพในการขยายตลาดและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ



ข้อมูลทั่วไป...มะพร้าวอ่อนน้ำหอม...

อำเภอบางคนที มีพื้นที่ปลูกมะพร้าวอ่อนน้ำหอม ๕,๘๓๐ ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ๑๕,๓๔๕ ตันต่อปี ปลูกมากในพื้นที่ ๓ ตำบล ได้แก่ ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก ตำบลบางกระบือ สัดส่วนการผลิตร้อยละ ๘๕ ส่งออก

จำหน่ายต่างประเทศในลักษณะผลสด และร้อยละ ๑๕ ใช้บริโภคภายในประเทศ ในพื้นที่ตำบลดอนมะโนรามีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าวอ่อนน้ำหอมดอนมะโนรา ที่มีศักยภาพในการผลิตมะพร้าวส่งออกไปยังต่างประเทศ

จำนวน ๖,๐๐๐ ตันต่อปี คิดมูลค่าการส่งออก ๑๓๒ ล้านบาท/ปี ตลาดมะพร้าวอ่อนน้ำหอมที่สำคัญ ได้แก่ จีน ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ตามลำดับ



สถานการณ์ปัจจุบัน



คุณภาพ



ตกเกรด

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าวอ่อนน้ำหอมดอนมะโนรา และจอมปลวก มีผลผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอม ที่ยังไม่ได้คุณภาพ ตามที่ตลาดต้องการ คือ ผลมีขนาดเล็ก น้ำหนักไม่ถึง ๑.๖ กิโลกรัม



แนวทางแก้ไขปัญหาของชุมชน

“เพื่อเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน และเสริมรายได้แก่เกษตรกรในพื้นที่ชุมชน ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคณที ร่วมกับกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที จัดทำโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอมครบวงจร โดยเน้นการแปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากเกรด “คอมบูชะน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน” เพื่อเพิ่มมูลค่ามะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากเกรด โดยใช้เทคโนโลยี หรือนวัตกรรม และการบริหารจัดการกระบวนการกลุ่ม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทางเลือกเพื่อสุขภาพในอนาคต”



จัดเวทีชุมชน



โดย กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร -กรม
ส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ
สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที



กิจกรรมเรียนรู้และปฏิบัติ

ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนน้ำหอม/เค้กมะพร้าวอ่อนน้ำหอม



ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน



กิจกรรมเรียนรู้และปฏิบัติ

“คอมบูชะ” น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน





ขั้นตอนการผลิต “คอมบุชะ” น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน



การผลิตเครื่องดื่มน้ำอัญชันหมัก
ผสมน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอม



การเตรียมน้ำอัญชัน

ชั่งอัญชันแห้ง 3 กรัม

↓
บดให้ละเอียด

↓
ต้มในน้ำดื่ม 1 ลิตร

↓
กรองกากอัญชัน ด้วยผ้าขาวบาง

การหมักน้ำอัญชัน

น้ำอัญชัน 1 ลิตร + น้ำตาลทราย 200 กรัม

↓
คนให้เข้ากัน

↓
ใส่ลงในโหลที่มีก๊อก

↓
ใส่หัวเชื้อ (สโกลบี) 1 ช้อน

↓
ปิดฝาด้วยผ้าขาวบาง แล้วมัดด้วยเชือก

↓
ทิ้งไว้ 3 วัน

การเติมน้ำมะพร้าว ส่าเชื้อ บวรจุขวด

น้ำอัญชันหมัก 500 มิลลิลิตร

↓
เติมน้ำมะพร้าวสด ๗50 มิลลิลิตร

↓
ให้ความร้อนเครื่องดื่ม ๗5° 15 วินาที

↓
บรรจุลงในขวดที่จะจำหน่าย

↓
ทิ้งไว้ให้เย็น

↓
ปิดฝา



ภาพกิจกรรมต่างๆ





ประโยชน์ทางคลินิก

“คอมบุชะ” น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน

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)



แหล่งจำหน่ายสินค้า

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวตมที่ 99 ม.3 ตำบลอนมะโนรา

THE PREMIUM @ KU



เอกสารอ้างอิง

1. น้ำมะพร้าว : อาหารธรรมชาติที่ยอดเยี่ยม Coconut Juice : great natural food
ช่อลัดดา เทียงพุก ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2. วารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<https://kukrdb.lib.ku.ac.th/journal/food>

3. ผลต่อสุขภาพของเครื่องดื่มคอมบูชะ ดร.ประมวล ทรายทอง อารังศักดิ์ แก้วประดิษฐ์
ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ผู้บันทึกองค์ความรู้

นายชัยณัฐ คงเกิดลาภ
ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที

ร่วมงานเกษตรแฟร์ 2566

...ative research, Products under the patronage of the



จบการนำเสนอ

สวัสดีครับ



ส่วนผสม



น้ำมะพร้าว



น้ำตาลทรายขาว



โหล

KOMBUCHA
SCOBY



ดอกอัญชันแห้ง



น้ำเปล่า



หัวเชื้อ

Scoby

คือ กลุ่มของแบคทีเรียและยีสต์ที่ถูกรวมเข้าด้วยกันด้วยเส้นใยนาโนเซลลูโลส (cellulose nanofibers) และแบคทีเรีย *Komagataeibacter xylinus* (หรือเป็นที่รู้จักว่า *Acetobacter xylinum*) ซึ่งจะผลิตเซลลูโลสออกมาเป็นจำนวนมาก แบคทีเรียและยีสต์ต้องพึ่งพาอาศัยซึ่งกันละกัน สิ่งที่ยีสต์ผลิตออกมากลายเป็นอาหารให้กับแบคทีเรีย และสิ่งที่แบคทีเรียผลิตออกมาก็กลายเป็นอาหารของยีสต์