

การเก็บเกี่ยวและการแปรรูป มังคุด



การเก็บเกี่ยวมังคุด

การเก็บเกี่ยวอย่างถูกวิธี ยึดหลักให้มังคุดสุกน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ จะช่วยรักษาคุณภาพไว้ได้มาก เพราะผลมังคุด หากได้รับความกระทบกระเทือน เช่น ตกลงพื้นด้วยระยะเพียง 20 เซนติเมตร ในเวลาต่อมาผลจะแข็งและทำให้เนื้อเสียนบริโภคไม่ได้ หรือใช้ดัชนีการเก็บเกี่ยว จากระดับสีของมังคุด

ในปัจจุบันเครื่องมือที่เกษตรกรใช้เก็บมังคุด มีอยู่หลายรูปแบบดังนี้

- ใช้จำปาสอย ทำจากไม้ไผ่ผ่าเป็น 5 แฉก คลบเหลี่ยมที่ปลายจำปาด้วย เพื่อป้องกันผลเกิดรอยแผล สอยมังคุดได้ครั้งละ 1-3 ลูก ต้องระวังอย่าให้ปลายไม้ตะแคง จะทำให้ผลมังคุดร่วงหล่นเสียหายง่าย วิธีนี้เก็บได้ช้าและค่อนข้างยุ่งยาก

- เครื่องเกี่ยวแบบถุงกาแฟที่กรมวิชาการเกษตรทำขึ้น สามารถเก็บเกี่ยวได้ครั้งละ 5-7 ลูก ค่อนข้างจะปลอดภัยต่อการบอบช้ำ แต่ปัญหาที่ยังยากคือ เครื่องมือชนิดนี้จะหนัก เป็นปัญหามากสำหรับการขึ้นต้นเก็บ ใช้ถุงกาแฟเก็บเกี่ยว ซึ่งมีอยู่ 2 ชนิด

- ชนิดขอบกลม ชนิดนี้ก็สามารถเก็บเกี่ยวได้ครั้งละ 3-5 ลูก แต่มีข้อเสียคือ ไม่สามารถซอนเข้าไปสอยบริเวณชอกกิ่งแคบ ๆ ได้ และยังทำให้กิ่งมังคุดหักอีกด้วย

- ชนิดขอบรูปไข่ ชนิดนี้เกษตรกรนิยมใช้กันมาก โดยเฉพาะในแถบตำบลตรอกนอง อำเภอลำลูกเกด จังหวัดจันทบุรี ข้อดีของชนิดนี้คือ มีน้ำหนักเบา และสามารถเก็บผลในบริเวณกิ่งแคบ ๆ ได้ และไม่ทำให้กิ่งมังคุดหักติดมากับลูก

- เครื่องเก็บเกี่ยวชนิดใหม่ของเกษตรกรที่ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี สามารถเก็บเกี่ยวมังคุดได้ครั้งละ 4-5 ลูก สะดวกในการซอนเข้าไปเก็บตามกิ่งต่าง ๆ และไม่ทำให้กิ่งมังคุดหักติดมากับลูก

- ใช้ถุงผ้า (ย่าม) หรือตะกร้าขึ้นเก็บ วิธีนี้จะใช้เด็กตัวเล็ก ๆ หิ้วตะกร้า หรือสะพายถุงย่ามปีนขึ้นไปเก็บ การเก็บเกี่ยวโดยวิธีนี้ผลมังคุดจะเสียหายน้อย

วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว

- ควรทำความสะอาดโดยการล้างน้ำ เพื่อชำระฝุ่นละอองและคราบต่าง ๆ ที่ติดมากับผล
- ผึ่งให้แห้ง หรือแช่ผิวผลให้สะอาด
- สำหรับมังคุดที่จะส่งจำหน่ายต่างประเทศ ควรแช่ผลมังคุดในสารละลายของเบน โนมิล (เบนเลท) ในอัตรา 1 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร หรือไฮอาเบนดาโซล (พرونโต 40) อัตรา 1.25 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร นานประมาณ 1-2 นาที แล้วผึ่งให้แห้ง จะช่วยลดการเน่าเสียของผลมังคุดอันเกิดจากเชื้อราเข้าทำลาย
- คัดเลือกขนาดและบรรจุลงภาชนะที่จะส่งไปจำหน่าย

การแปรรูป

มั่งคุดกวน

ส่วนผสม

เนื้อมั่งคุด 1 กิโลกรัม

น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง

เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมมั่งคุด น้ำตาล และเกลือ เข้าด้วยกัน
2. กวนด้วยไฟอ่อนจนเหนียวขนาดปั้นได้
3. แบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้ว บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาด ปิดสนิท

ไวน์มั่งคุด

เนื้อมั่งคุด 6.0 กิโลกรัม

เปลือกมั่งคุด 0.5 กิโลกรัม

น้ำตาล 3.5 กิโลกรัม

น้ำกรอง 10.0 กิโลกรัม

โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 2.0 กรัม

วิธีการทำ

1. นำมั่งคุดมาล้างน้ำให้สะอาดแช่ในสารละลายคลอรีน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร ประมาณครึ่งชั่วโมง จากนั้นล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. แยกเนื้อและเปลือก นำเปลือก จำนวนตามสูตรผ่านให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
3. เติมส่วนผสมทั้งหมด ได้แก่ เนื้อมั่งคุด เปลือก น้ำกรอง น้ำตาล และ โปแตสเซียม เมตาไบซัลไฟท์ ปิดฝา ทิ้งไว้ข้ามคืน
4. เติมหัวเชื้อยีสต์ ปริมาตร 1-2 ลิตร
5. หมักในที่เย็นเป็นเวลา 7 วัน
6. ถ่ายกากทิ้ง เก็บส่วนใสไว้ในที่เย็นเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน
7. ทำการถ่ายตะกอนทิ้ง (racking) และกรองอย่างหนา
8. ต้มด้วยไฟอ่อนในหม้อสแตนเลส ประมาณ 65 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที
9. บรรจุใส่ขวดที่แห้งสนิท เก็บไว้ดื่มในตู้เย็น

มังคุดแช่แข็ง

มังคุด เป็นผลไม้ที่ได้ชื่อว่าเป็นราชินีของผลไม้ มังคุดเป็นผลไม้ที่มีรสชาติดี เป็นที่นิยมของผู้บริโภค แต่มังคุดมีอายุการเก็บรักษาสั้น ดังนั้นการนำไปขายยังต่างประเทศจะต้องนำมาผลิตเป็นผลไม้แช่แข็ง เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น มังคุดแช่แข็งที่มีผลิตเป็นมังคุดที่แช่แข็งทั้งเปลือก แต่มังคุดที่กรมวิชาการเกษตรศึกษา วิจัยแบบมังคุดปอกเปลือกแช่แข็ง ซึ่งมังคุดแช่แข็งลักษณะนี้จะสามารถบริโภคได้ในลักษณะคล้ายไอศกรีม ซึ่งสามารถบริโภคได้โดยสะดวก

ขั้นตอนการผลิต

1. นำมังคุดล้างน้ำให้สะอาด
2. เตรียมน้ำคลอรีน 50 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 7% โดยชั่งสาร 0.7 กรัมละลายในน้ำ 1 กิโลกรัม
3. ล้างด้วยคลอรีน 20 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 7% โดยการชั่งสาร 0.3 กรัมละลายในน้ำ 1 กิโลกรัม
4. เตรียมสารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 1,000 ส่วนในล้านส่วน คือใช้สาร 1 กรัมในน้ำ 1 กิโลกรัม
5. ปอกมังคุดแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ นาน 20 นาที
6. นำมังคุดไปเรียงในถาด แล้วแช่เยือกแข็งในตู้ IQF โดยใช้เทอร์โมคอบเบิล วัคซีนหุ้มให้ได้ -18 องศาเซลเซียส
7. บรรจุใส่ถุงพลาสติก Nylon/PE ในระบบสุญญากาศ
8. เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสได้ไม่น้อยกว่า 6 เดือน