

คุณสมบัติทางเคมีของมะพร้าวขึ้นเล็กอบแห้ง

ความชื้น	0.19 %
ไขมัน	26.94 %
โปรตีน	4.13 %
เถ้า	2.3 %

ต้นทุนการผลิต

(ไม่รวมค่าแรง,พลังงานและค่าบรรจุภัณฑ์)

- มะพร้าวผลเล็ก 45 ผล x 4 บาท/ผล = 180 บาท

(กะเทาะและปอกเปลือกสีน้ำตาลออก สไลด์ (ฟาน) เป็นชิ้นได้ 10 กก.)

- น้ำตาลทราย 1.2 กก. x 25 บาท/กก. = 30 บาท

- เกลือป่น 100 กรัม x 0.03 บาท/กรัม = 3 บาท

รวมต้นทุน = 213 บาท

จะได้มะพร้าวขึ้นเล็กอบแห้ง 4,500 กรัม (4.5 กก.)

บรรจุถุงละ 130 กรัม ได้ 34 ถุง จำหน่ายถุงละ 20

บาท คิดเป็นเงิน = 600 บาท



ข้อมูล/ภาพ/เรซินริง : มิ่งนุช นาคะ และ วิไลวรรณ ทวีติศรี
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร ต.กัลยไธย อ.สวี จ.ชุมพร 86130
โทรศัพท์ / โทรสาร 077- 556073 / 077-556026

E-mail : chump1@doa.in.th

จัดทำโดย : สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
พิมพ์ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2552 จำนวน 10,000 ฉบับ
พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ 21 เซ็นจูรี



ราชพฤกษ์
รวมใจรักรักพ่อหลวง

ผลิตภัณฑ์แปรรูป มะพร้าวขึ้นเล็กอบแห้ง



โดย

ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มะพร้าวขึ้นเล็กรอบแห้ง

มะพร้าวขึ้นเล็กรอบแห้ง นับเป็นอาหารว่างที่ผู้บริโภค นิยมชนิดหนึ่ง เพราะมีรสชาติหวาน มัน หอมอร่อย และสามารถผลิตเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนเพื่อ เสริมรายได้ให้กับครัวเรือนได้อีกด้วย

พันธุ์มะพร้าวที่นำมาทำมะพร้าวขึ้นเล็กรอบแห้งได้ อย่างเหมาะสมคือ มะพร้าวที่พื้นที่อายุผลประมาณ 8 เดือน ที่ได้จากพันธุ์ศรีลังกาต้นสูง มะพร้าวพันธุ์ไทยพื้นเมือง และมะพร้าวต้นเตี้ยพันธุ์ต่างๆ และเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า ผลผลิตมะพร้าวจึงควรใช้มะพร้าวลูกเล็กที่ได้จากพันธุ์ มะพร้าวต้นเตี้ยซึ่งสะดวกในการเก็บเกี่ยวและถ้า ปล่อยไว้ก็จำหน่ายได้ราคาสูงกว่ามะพร้าวผลขนาด กลางและใหญ่

ส่วนประกอบและอัตราส่วน

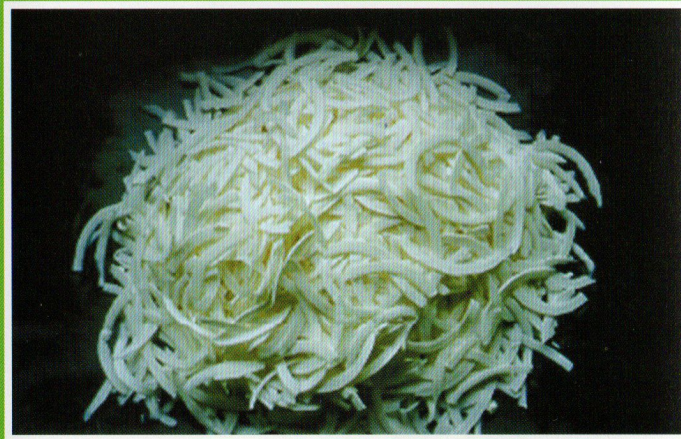
- | | | |
|-----------------------------|-----|----------|
| 1. เนื้อมะพร้าวที่สไลด์แล้ว | 1 | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 120 | กรัม |
| 3. เกลือป่น | 10 | กรัม |

กรรมวิธีการผลิต

1. นำมะพร้าวผลที่พื้นที่ก (อายุ 8 เดือน)มาผ่าแล้วแยก เอาเนื้อออกจากกะลา ปาดเอาส่วนผิวสีน้ำตาลออกแล้ว นำไปล้างให้สะอาด

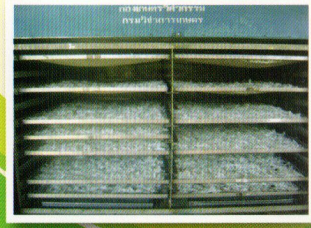


2. สไลด์ (ฟาน) เนื้อมะพร้าวด้วยมีดปอกผลไม้ตาม ความหนาของเนื้อมะพร้าวจะได้มะพร้าวขึ้นบางๆ ตาม ความยาว



3. นำเนื้อมะพร้าวที่สไลด์แล้วมาผสมกับเกลือและน้ำตาล ตามอัตราส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำมาแช่ตู้เย็น ไว้ 1 คืน เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันดียิ่งขึ้น

4. นำไปแผ่ในตะแกรงเพื่อเข้าเตาอบลมร้อนโดยการอบที่ อุณหภูมิ 60 °C ใน 10 ชั่วโมงแรก หลังจากนั้นเพิ่ม เป็น 70 -75 °C อบต่อไปอีก 3 ชั่วโมง จะได้มะพร้าว ขึ้นเล็กรอบแห้งสีครีมกลิ่นหอมและแห้งสนิท ทิ้งไว้ให้เย็น



5. นำมะพร้าวขึ้นเล็กรอบแห้งบรรจุเป็นผลิตภัณฑ์จำหน่าย ต่อไป

