



วุ้นกรอบมัลเบอร์รี่



นฤพิศ สุขสบาย เรียบเรียง
มอรน ช่วยบุญชู ข้อมูล

วุ้นกรอบมัลเบอร์รี่ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลูกหม่อน ซึ่งเป็นผลไม้ที่ปลูกได้ดีในหลายพื้นที่ของประเทศไทย ลูกหม่อนให้ผลผลิตสูงแต่มีอายุการเก็บรักษาสั้น การนำมาแปรรูปเป็นวุ้นกรอบจึงเป็นแนวทางในการยืดอายุการเก็บ เพิ่มมูลค่า และลดการสูญเสียผลผลิต วุ้นกรอบมัลเบอร์รี่มีสีและรสชาติจากธรรมชาติของลูกหม่อน ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ โดดเด่น และน่ารับประทาน อีกทั้งเป็นการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยไม่ต้องพึ่งพาเทคโนโลยีซับซ้อน ส่งผลให้เกิดการจ้างงานและสร้างรายได้เสริมแก่คนในชุมชน ตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะปลูก การแปรรูป ไปจนถึงการบรรจุและจำหน่าย จึงเหมาะสมต่อการพัฒนาเป็นสินค้า OTOP ที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ ลูกหม่อนยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยบำรุงเลือด และส่งเสริมระบบขับถ่าย ทำให้วุ้นกรอบมัลเบอร์รี่เป็นขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสามารถพัฒนาเป็นของฝากหรือผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจได้ในระยะยาว

งานหม่อนไหม ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จึงได้เล็งเห็นการเพิ่มรายได้ของเกษตรกรในการปลูกหม่อน โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหม่อนไปสู่ผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า เพื่อเปิดโอกาสให้เกษตรกร นักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป ได้เรียนรู้กระบวนการผลิตวุ้นกรอบมัลเบอร์รี่ด้วยตนเอง เพื่อนำไปต่อยอดสร้างอาชีพและรายได้เสริมในอนาคตต่อไป

ส่วนประกอบในการทำวุ้นกรอบมัลเบอร์รี่

1.ผงวุ้น 3 ½



3.แป้งเท้ายายหม่อม
20 กรัม



5.น้ำหม่อน
150 มิลลิลิตร



2.น้ำตาลทราย 375 กรัม



4.น้ำเปล่า 350 มิลลิลิตร



6.เกลือผง (ปลายช้อน)



วิธีทำวุ้นกรอบมีลเบอร์รี่

1

ผสมผงวุ้นกับน้ำและน้ำหม่อน คนให้ละลายเข้ากัน แล้วพักให้วุ้นเซตตัว 10-15 นาที เพื่อให้วุ้นอมน้ำ



2

นำหม้อต้มวุ้นตั้งไฟแล้วเติมน้ำตาลทราย เกลือลงไป ต้มจนเดือดและวุ้นละลายหมด



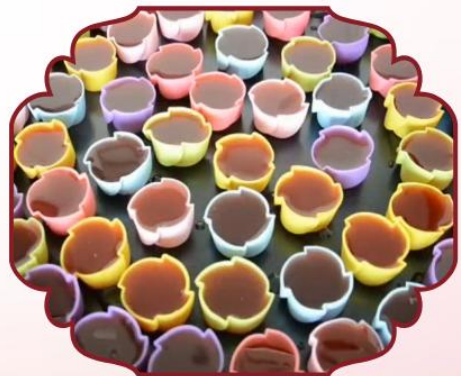
3

จากนั้นเติมแป้งเท้ายายม่อมที่ละลายน้ำลงไปจนข้น จะมึลักษณะสีที่ใสขึ้น จากนั้นยกลงจากเตา



4

เทใส่พิมพ์ (พิมพ์แล้วแต่เราเลยคะ) แล้วพักให้วุ้นเซตตัวประมาณ 20-30 นาที



5

พอวุ้นเซตตัวก็แกะออกจากพิมพ์



6

ตัดขนาดตามชอบ จากนั้นนำไปตากแดดประมาณ 3-4 วัน

