

## การพัฒนาการแปรรูปกระเทียม(กระเทียมเจียว)

ตำบลบ้านฟ้า เป็นตำบลหนึ่งในอำเภอบ้านหลวงที่มีการปลูกกระเทียมไว้บริโภค และเหลือจากบริโภคจะนำมาแปรรูปเป็นกระเทียมเจียว ซึ่งในการปลูกกระเทียมไม่ได้ใช้สารเคมีในการใส่ปุ๋ยเพื่อให้กระเทียมหัวใหญ่ แต่การปลูกกระเทียมของชุมชนบ้านฟ้า จะใส่มูลสัตว์เป็นหลัก เช่น มูลหมู มูลไก่ วัว ควาย หัวกระเทียมจะไม่โตมากนัก และไม่ได้ใช้สารเคมีใด ๆ ในการกำจัดแมลง เพราะกระเทียมมีอายุปลูก ประมาณ 3 เดือนกว่าหรือแก่สุดที่เก็บผลผลิตได้ 100 วัน เต็ม จะทำให้ได้กระเทียมที่มีคุณภาพ ปลอดภัยและเก็บไว้ได้นานข้ามปี ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการนำมาแปรรูปจำหน่ายของกลุ่มแม่บ้านบ้านฟ้า หรือกลุ่มวิสาหกิจกระเทียมเจียวในปัจจุบัน

### ขั้นตอนในการผลิตกระเทียมเจียว

ในอดีต – การทำกระเทียมเจียว

- ทำความสะอาด
- สับ- โขลกให้ละเอียด
- เจียวด้วยน้ำมันพอเหลือง
- พักให้น้ำมันออกให้หมด
- บรรจุถุงจำหน่าย

ปัจจุบัน- การทำกระเทียมเจียว

- ทำความสะอาด
- สับ โขลกให้ละเอียด
- คลุกด้วยน้ำมัน
- นำเข้าอบ ตู้อบลมร้อนให้สุก
- นำออกพักให้เย็น
- บรรจุถุงจำหน่าย

การพัฒนาการแปรรูปการผลิตกระเทียมเจียวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกระเทียมเจียวบ้านฟ้า ตำบลบ้านฟ้า อำเภอบ้านหลวง ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์มาหลายปี ตั้งแต่การผลิต ปลูก จนถึงการพัฒนาการแปรรูปกระเทียมเจียว

**สิ่งที่ได้รับและเกิดการเปรียบเทียบที่เห็นได้ชัด**

อดีต	ปัจจุบัน
<p><b>- การปลูก</b> ใช้สารเคมี</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รองก้นหลุม</li> <li>- ฉีดพ่นยาฆ่าหญ้า</li> <li>- ฉีดพ่นยาฆ่าแมลง (ได้)</li> </ul> <p><b>- การผลิตแปรรูป</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำความสะอาด</li> <li>- สับ- โขลกละเอียด</li> <li>- เจียวในกระทะด้วยน้ำมัน(ใช้น้ำมันมากเวลาน้อย)</li> <li>- พอเหลืองสุกดี ตักออก</li> <li>- พักให้เย็น</li> <li>- บรรจุถุง (มีน้ำมันตกค้างเห็นได้ชัด)</li> <li>- จำหน่าย</li> <li>- ต้นทุนสูง</li> </ul>	<p><b>- การปลูก</b> ไม่ใช้สารเคมี</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รองก้นหลุมด้วยมูลสัตว์</li> <li>- ถางหญ้า ตากดิน</li> <li>- ใช้สารสกัดชีวภาพไล่แมลงหรือสมุนไพรในหมู่บ้าน</li> </ul> <p><b>-การผลิตการแปรรูป</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำความสะอาด</li> <li>- สับ- โขลกละเอียด</li> <li>- คลุกน้ำมัน ใส่ตู้อบร้อน (ใช้เวลามาก)</li> <li>- เหลืองสุกดี ตักออก</li> <li>- พักให้เย็น</li> <li>- บรรจุถุง (ไม่มีน้ำมันตกค้าง)</li> <li>- จำหน่าย</li> <li>- ลดต้นทุนลง 50 %</li> </ul>
<b>ความต้องการของตลาด</b>	
<p><b>ก่อนการพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดมีน้อย ยอดจำหน่ายต่ำ</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ที่เก็บในถุงมีน้ำมันเยิ้มออกมามาก</li> <li>- เก็บไว้นานจะมีกลิ่นหืน จำหน่ายไม่ได้</li> <li>- ทำให้เสียเร็ว</li> </ul>	<p><b>หลังจากการพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดต้องการมาก ยอดจำหน่ายเพิ่มขึ้น</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ไม่มีน้ำมันเยิ้มออกมา</li> <li>- เก็บไว้ได้นาน ไม่มีกลิ่นหืน</li> <li>- อยู่ได้นานเกิน 6 เดือน</li> <li>- จำหน่ายได้ตลอด</li> </ul>

กลุ่มแปรรูปกระเทียมเจียว ได้รับการพัฒนาด้านการผลิตมาตลอด ปัจจุบันกลุ่มสามารถหาตลาดได้มากขึ้น แต่กำลังผลิตยังมีน้อย ซึ่งยังต้องพัฒนาอีกมากในอนาคตต่อไป

นางวิไลวรรณ เชาว์สวัสดิ์  
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

