

บทคัดย่อ

ชาใบหม่อนเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรที่มีชื่อเสียงทั้งในประเทศและต่างประเทศ กลุ่มสตรีคอนขุนห้วยในชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ผลิตชาใบหม่อนด้วยวิธีการดั้งเดิม คือนวดใบหม่อนด้วยมือในกระทะเปิดที่ได้รับความร้อนจากแก๊สปิโตรเลียมจนแห้งด้วยอุณหภูมิต่ำ หรืออบให้แห้งโดยตรงในตู้อบที่ใช้แก๊สปิโตร-เลียมที่อุณหภูมิต่ำ วัตถุประสงค์ของโครงการนี้ คือการปรับปรุงกระบวนการผลิตชาใบหม่อนด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการผลิตชาใบหม่อนในครัวเรือนชนบท เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ โดยการใช้เครื่องนวดที่เป็นวัสดุที่ใช้กับอาหารได้ และตู้อบรังสีอินฟราเรดในการอบแห้ง ตลอดจนวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ในด้านกายภาพ-เคมีของกระบวนการผลิตใหม่ เปรียบเทียบกับกระบวนการผลิตเดิม

ผลการวิจัยพบว่า เครื่องนวดและตู้อบมีกำลังการผลิต 1.6 กิโลกรัมชาใบหม่อนต่อชั่วโมง ต้นทุนการผลิต 32.54 บาท ต่อชาใบหม่อน 1 กิโลกรัม ขณะที่กระบวนการผลิตเดิมมีกำลังการผลิต 0.20 กิโลกรัมชาใบหม่อนต่อชั่วโมง ต้นทุนการผลิต 171.85 บาท ต่อชาใบหม่อน 1 กิโลกรัม เครื่องนวดชาใบหม่อนมีกำลังบดขยี้ต่ำ ทำให้ชาใบหม่อนของกระบวนการผลิตใหม่ มีคุณภาพดีกว่ชาใบหม่อนของกระบวนการผลิตเดิม โดยเฉพาะกลิ่นรส และเครื่องนวดไม่สามารถม้วนใบหม่อนให้เป็นเกลียวได้ ส่วนตู้อบมีประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนดีมาก อย่างไรก็ตาม สามารถผลิตชาผงบรรจุซองแทนได้ ซึ่งได้ผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องตามย

ABSTRACT

The Mulberry leaf tea which is very popular for herbal drink in local and for export. The mulberry leaf tea is processed by Don Khun Huay Housewife Group in Chaum, Petchaburi. The traditional processing is not in good manufacturing practice as the mulberry leaves are rolled by hands in either the hot open pan fired by low petroleum gas until they are dried or in directed heat by low petroleum gas cabinet dryer. The objectives of this project are to improve mulberry leaf tea production process for appropriate technology for one village one product in rural area for household production process by using food grade roller machine and infrared drying cabinet and comparative analyzing in physical – chemical quality of new process product with the old one.

The results are found that roller machine and infrared cabinet capacity 1.6 kg/hr, and the cost per one kilogram mulberry leaf tea is 32.54 baht while the traditional process is 0.2 kg/hr and 171.85 baht respectively. The food grade roller is a little bit lower power to break the mulberry leaf so the quality of new process product is less than the quality of the old one, especially flavor. The roller can not roll to twist the mulberry leaf but the radiant heat from infrared cabinet is very good for color and energy saving. However it can produce powdered mulberry leaf tea instead which is very good in hygiene.