



ยักนะ ภูแลพวย

แปรลับปะรดเหลืองที่ เป็นพายรสพิเศษ

เรื่อง : ปิ่นอนงค์ ปานชื่น
ภาพ : อนุตรา อังสุประเสริฐ
กรุงเทพธุรกิจ

จากลับปะรดตากเกรดที่ขายสดไม่ได้ใช้เป็นอาหารสัตว์จนว่าสายหน้าหนีสู่การพัฒนาเป็นพายลับปะรดภูแล ชีสทาร์ตลับปะรดนางแลของฝากจากพีชงษ์ซึ่งทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดเชียงราย ในนาม “ยักนะภูแลพวย”

แปรรูปลับปะรดให้เป็นรายได้

ปริศนา คำขอด ผู้ประกอบการบริษัท ยัก ณ เชียงราย จำกัด กล่าวถึงที่มาของการแปรรูปลับปะรดภูแลและนางแล พีชงษ์ซึ่งทางภูมิศาสตร์ของ



จังหวัดเชียงรายว่าได้ใจหทัยมาจาก ‘ผู้ว่าหมูป่า’ ณรงค์ศักดิ์ ใสถนกร อดีตผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เมื่อปี 2561 ราคาลับปะรดตกต่ำจากที่เคยขายให้เงินได้ในราคากิโลกรัมละ 20 บาท เหลือเพียง 1 บาท ถ้านำไปแปรรูปเป็นอาหารจะทำอะไรได้บ้าง

“ตอนนั้นท่านอดีตผู้ว่าชวนให้ไปเป็นวิทยากรสอนการแปรรูปและการทำเบเกอรี่เบื้องต้น เราได้ลับปะรดเกรด

C,D ที่ขายสดไม่มีใครเอา ทำปุ๋ยก็เหลือ เอาไปให้วัวกิน จนเมื่อเมินหน้าหน้านี้ รู้สึก เสียหายไม่อยากให้เกษตรกรเททิ้ง

เลยคิดหาทางว่าเราจะนำไปทำอะไรได้บ้าง จนได้ไอเดียจากรายการ “ดูให้รู้” ที่ฟูจิ ฟูจิซากิ พาไปชมการทำ พายห่อแอบเบิ้ลอโอไมร์ทั้งลูก เราเลย ลองนำลับประตูกแลทั้งลูกมาห่อด้วยแป้ง พายบ้าง ปรากฏว่าขนมของเราอร่อย อยู่ได้ 3.5 วัน

เราจึงนำขนมมาปรึกษากับอาจารย์ ที่หน่วยปมเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง จนสามารถยืดอายุขนม จาก 3.5 วันมาเป็น 3 เดือน โดยไม่มีสารกันบูด เป็นนวัตกรรมเป็นวิทยาศาสตร์ การอาหารที่เราสามารถทำในครัวเรือน และออฟสเกลให้เป็นโรงงานเล็กๆ ตาม มาตรฐาน อยู่ได้เลยละ”

ยืดอายุลับประต

สำหรับวิธีการถนอมพายลับประต ให้มีอายุในการรับประทานให้นานยิ่งขึ้นนั้น ปริศนา กล่าวว่า ต้องลดค่าน้ำใน ลับประตลงด้วยวิธีการอบด้วยลมร้อน นาน 8 ชั่วโมง เพื่อให้ได้ความนุ่มของเนื้อ ลับประตที่พอเหมาะ ในขณะที่น้ำที่หายไป จะทำให้รสชาติของลับประตมีความ เข้มข้นขึ้น เมื่อนำไปห่อด้วยแป้งพาย ก็จะได้ รสชาติของลับประตที่มีรสชาติพอดี

“ตอนนี้พายลับประตูกแลของเรา มีอายุถึง 90 วัน ราคาขายไซส์ S น้ำหนัก 70 กรัม ราคา 59 บาท ไซส์ L น้ำหนัก 90 กรัมราคา 89 บาท ขายไปได้สักพักมี ปัญหาให้ต้องแก้ไข ลูกค้ำที่มีปัญหาใน เรื่องของพินอยกให้เอาแกนลับประต ออก เพื่อที่จะเคี้ยวได้ง่าย เราจึงพัฒนา ต่อไปเอาแกนกลางออกแต่ยังคงเป็น ทั้งลูกโดยใช้เนื้อลับประตยัดเข้าไปแทน แกนกลางที่ตัดออก กลายเป็นสินค้าพรีเมียม ราคา 99 บาทน้ำหนัก 90 กรัม”

จากลับประตูกแล พืชปิ้งชี้ทาง ภูมิศาสตร์ที่ปลูกในตำบลท่าสุด บ้านคู่ และ นางแล สู่การพัฒนาเป็นพาย ลับประตทั้งลูกเรียบร้อยแล้ว เชียงราย ยังมีลับประตูกแล ที่ปลูกเฉพาะตำบล นางแล โจทย์ที่รอให้แก้ไปด้วยกัน

“ลับประตูกแลลูกใหญ่กว่า ฉ่ำน้ำ มากกว่า เราไม่สามารถนำมาเป็นพาย ทั้งลูกได้ เพราะในการลดค่าน้ำต้องใช้ เวลา ถึง 24 ชั่วโมง มีผลต่อต้นทุนการผลิต เรา เคยเห็นซีสาร์ทของฝากจากได้หัววันเลย มาลองพัฒนาแป้งซีสาร์ทของเราดูบ้าง ทหารชาติที่เข้ากับไส้ลับประตูกแล ที่เราจะไม่เติมเบแซ ไม่เติมน้ำตาล ใช้ความหวานจากเนื้อลับประตูกแล จนได้เป็นซีสาร์ทลับ ประตูกแล

ส่วนแกนกลางของลับประตูกแล ที่ไม่ได้ใช้ เรานำมารวมกับแกนลับประตูก แลที่เหลือจากพายลับประตที่ตัดแกน ออก นำไปพัฒนาต่อโดยมีหน่วย

ปมเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัย

แม่ฟ้าหลวงทำหน้าที่

เป็นที่เลี้ยง ผลิต

เป็นกราฟโซดา

จากน้ำคั้นแกน

ลับประต

มีการเติมวิตามินซี

คอลลาเจนอัดก๊าซ

เข้าไปบรรจุเป็นกระป๋อง

เหมือนน้ำอัดที่มีความหวาน

โดยไม่ต้องเติมน้ำตาลเลย”

ลับประตูกแลยังไม่หมดประโยชน์ เปลือก

และ ใบ จะเดินทางไปสู่กระบวนการ

แปรรูปทำเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

กระดาษเย็บประต ฤกษ์กระดาษเย็บ

ลับประต

“ทุกอย่างดำเนินงานโดยวิสาหกิจ

ชุมชนโดยมี บริษัท ยัก ณ เชียงราย จำกัด

ทำการตลาดให้ จากเริ่มที่เราไม่ได้มีความ

รู้ด้านการทำบริษัทและไม่มีความรู้ด้าน

การตลาดเลย เมื่อเข้ามาที่หน่วยปมเพาะฯ อาจารย์ที่มีความรู้เฉพาะด้านจะมาคอย เป็นที่เลี้ยง

ตอนนี้เรามีเว็บไซต์มี LINE OA มีเพจเฟซบุ๊ก ที่จะจัดการหลังบ้าน ด้วย คน 3 คนโดยที่ใช้ AI เข้ามาเป็นส่วนร่วม เราสามารถเพิ่มผลิตภัณฑ์หลายๆ สเกล โดยมีการสำรวจความต้องการของลูกค้า ก่อนว่าเขาต้องการอะไร”

จากลับประตูกแลกระต เหลือทิ้ง แม้แต่ตัวยังสายหน้า สู่การพัฒนาเป็นพาย ลับประตูกแล ซีสาร์ทลับประตูกแล ของฝากจากพืชปิ้งชี้ทางภูมิศาสตร์ของ จังหวัดเชียงรายที่มีรายได้มากกว่า 5 ล้านบาทต่อปี และสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากกว่า 200 ครัวเรือนเป็น ลับประตูกแลที่แปรรูปเป็นพายได้ชนิดไม่มี ขึ้นส่วนเหลือทิ้งจริงๆ

.....

ยัก ณ เชียงราย

เฟซบุ๊ก : ยัก ณ เชียงราย

ไลน์ : @hugnaphulaeapie

โทร.08 0121 5373

หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

จัดตั้งขึ้นเพื่อที่จะรวบรวมความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ด้านธุรกิจ ในหลากหลายกิจการมาอยู่ร่วมกัน โดยใช้พื้นที่และเวลาส่วนร่วมกันในการทำงาน เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการจัดตั้งบริษัทใหม่ ควบคู่กับการสนับสนุนในด้านปัจจัยเชิงธุรกิจต่างๆ ที่สามารถเร่งอัตราการเจริญเติบโตของบริษัท จนพร้อมที่จะดำเนินธุรกิจได้ด้วยตนเองและสามารถแข่งขันกับคู่แข่งได้

โดยจัดให้มีกระบวนการ คัดเลือกผู้ประกอบการ/ชุมชน พี่เลี้ยง ที่ปรึกษา พันมิตรธุรกิจ/นักวิจัย และอาจารย์/นักศึกษา พร้อมทั้งจัดให้มีการฝึกอบรม ให้คำปรึกษาแนะนำ สร้างเครือข่ายทางด้านธุรกิจ และต่อยอดผลงานงานวิจัยและพัฒนาออกสู่เชิงพาณิชย์ เพื่อที่จะทำให้ผู้ประกอบการ / ชุมชนสามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืน

โทร .053 700 333 <https://mfubi.mfu.ac.th/page/>