

# กระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าว

## เตรียมอุปกรณ์และวิธีเก็บน้ำตาลมะพร้าว

1. เตรียมอุปกรณ์ มีดปาดตาล กระบอกเก็บน้ำตาล เศษไม้พะยอม(สารกันบูดธรรมชาติ)
2. ปีนต้นมะพร้าวโดยใช้ไม้พะยอมและนำมีดปาดที่งวงตาลลึก 1-2 มิล จากนั้นนำกระบอกมารองน้ำตาล
3. เก็บตาลเช้า(04.00-07.00)และตาลบ่าย(15.00-20.00) ตาลบ่ายจะมีการอุ่นฆ่าเชื้อและนำมาทวนพร้อมตาลเช้า



## การต้มน้ำตาลมะพร้าว



1. จำนวนกระทะในการต้มจะขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลมะพร้าว โดยการต้มมากกว่า 1 กระทะ จะช่วยลดระยะเวลาในการต้มได้ แต่ละกระทะใช้เวลาต้มไม่เท่ากัน กระทะที่ 1 จะใช้เวลา 1.30 ชม. หลังจากต้มเสร็จ จะนำน้ำตาลจากกระทะที่ 2 มาไว้ที่กระทะแรกโดยวิธีการตัก และต้มอีก 45 นาที ใช้โค ครอบกันน้ำตาลล้นระหว่างน้ำตาลเดือด
2. สังเกตที่สีของน้ำตาล หากสีเข้มได้ที่หรือฟองจากการต้มเริ่มหมด จะนำไปทวนในขั้นต่อไป

## การทวนน้ำตาลมะพร้าว

1. ทวนด้วยมือ จะใช้ระยะเวลา 5-10 นาที แบ่งเป็น 3 ท่าในการทวน คือ ทวนรอบกระทะ หมุนซ้าย-ขวา และ ยก-สะบัด
2. ทวนด้วยเครื่อง จะใช้เครื่องทวนน้ำตาลมะพร้าวประมาณ 5-10 นาที แต่จะมีการใช้แรงงานคนเข้าไปช่วยเครื่องทวนให้น้ำตาลมะพร้าวเป็นเนื้อเดียวกัน



## การบรรจุ

1. จะใช้วิธีการเท หรือ หยอดขึ้นรูป แล้วแต่ภาชนะที่ใส่ จะเป็นการใช้แรงงานคนทั้งหมด



นายคชธร อ่างบุญพงษ์

สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร

# ข้อมูลปัญหา ความต้องการ และเงื่อนไขความต้องการใน กระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าว



## เก็บน้ำตาลมะพร้าว

- เรื่องขาดแคลนแรงงานคนเก็บน้ำตาลมะพร้าว
- ต้นมะพร้าวสูงอาจทำให้เกิดอันตรายขณะเก็บเกี่ยวได้
- การเก็บน้ำตาลมะพร้าวจะต้องเก็บทุกวันตลอดระยะเวลา 8 เดือน และจะมีการเว้นช่วงพักต้น 4 เดือน



## การกวนน้ำตาลมะพร้าว

- ไม่มีเครื่องจักรในการช่วยยกระหว่างเตาไปที่กวนน้ำตาลมะพร้าว อาจทำให้เกิดอันตรายในระหว่างการยกได้
- ขาดแคลนแรงงานสำหรับการกวนด้วยคน และแรงงานต้องมีความชำนาญในการกวนน้ำตาลมะพร้าว
- เครื่องจักรในการกวนน้ำตาลมะพร้าว ยังต้องใช้แรงงานคนช่วยหรือควบคุมทิศทางของใบกวนทำให้ไม่สามารถปล่อยให้เครื่องกวนทำงานได้ด้วยตัวเอง



## การบรรจุหรือขึ้นรูปน้ำตาลมะพร้าว

- ชาวสวนยังไม่มีเครื่องจักรช่วยในการบรรจุน้ำตาลมะพร้าว
- น้ำตาลมะพร้าวที่ได้หลังจากการกวน จะต้องรีบบรรจุหรือหยอดขึ้นรูป ก้นน้ำตาลมะพร้าวแข็งตัว