
การพัฒนาขนมกรุปของชาวบ้าน ตำบลป่าเว
อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Development on Processing of Khanom Krup :

A local dessert in Tambon Pa Way, Amphoe Chaiya, Suratthani Province

ชลลดา เลื่อมใสสุข
ชลิดา เลื่อมใสสุข
สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ
กระทรวงวัฒนธรรม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๔๙

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้เป็นการพัฒนาขนมกรุปของชาวบ้าน ตำบลป่าเว อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบท สภาพปัญหาในการทำขนมกรุป และหาแนวทางการแก้ปัญหา โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วม เพื่อปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพของขนมกรุปให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค การดำเนินการวิจัยครั้งนี้จึงเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพร่วมกับการวิจัยเชิงปริมาณ เพื่อให้ได้ข้อมูลเบื้องต้น และทำการค้นคว้าและทดลองในห้องปฏิบัติการ และนำผลที่ได้จากการทดลองมาเผยแพร่ชุมชน

ขนมกรุป เป็นขนมภูมิปัญญาท้องถิ่นของอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี เดิมนิยมใช้เป็นขนมในงานมงคลต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน ปัจจุบันมีความนิยมในการบริโภคลดลงเนื่องจากขนมกรุปมีรูปลักษณะ รสชาติ และบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค อีกทั้งกระบวนการผลิตยุ่งยากและใช้ระยะเวลาในการผลิตค่อนข้างมาก ลูกหลานจึงไม่นิยมสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมกรุปนี้ งานวิจัยครั้งนี้มุ่งหวังที่จะทำให้ขนมกรุปได้กลับมาได้รับความนิยมอีกครั้งหนึ่ง จากการศึกษาพบว่าในปัจจุบันมีเพียงตำบลป่าเวเพียงตำบลเดียวเท่านั้นที่ยังคงผลิตเพื่อจำหน่ายอยู่ ซึ่งมีการผลิตเพียง 2 ราย และได้รับการสืบทอดองค์ความรู้และวิธีการผลิตขนมกรุปมาจากบรรพบุรุษ ทำสืบทอดกันมาจนปัจจุบัน จากการศึกษาสภาพปัญหาในการทำขนมกรุปพบว่าปัจจัยที่ชาวบ้านต้องการพัฒนาประกอบด้วย การพัฒนากระบวนการผลิต รูปลักษณะ รสชาติของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ขนมกรุป

ด้านการพัฒนากระบวนการผลิต ได้ศึกษาโดยการปรับเปลี่ยนวิธีการอบแห้งจากวิธีการตากแดดแบบธรรมชาติเป็นการใช้ตู้อบลมร้อนเพื่อลดระยะเวลาที่ใช้ในการผลิต โดยเปรียบเทียบการใช้ตู้อบลมร้อนที่ระดับอุณหภูมิ 40, 50 และ 60 °C ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมกรุป และทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ กลิ่นรส รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวม ด้วยวิธี 9 – point hedonic scale พบว่าที่ระดับอุณหภูมิ 40 °C เป็นอุณหภูมิที่ได้รับการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการตากแดดพบว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) แต่ใช้ระยะเวลาในการอบแห้งน้อยกว่า

ส่วนการพัฒนารสชาติขนมกรุปจากสูตรดั้งเดิมที่เคลือบด้วยน้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลทรายขาวมาเป็นการเคลือบด้วยรสชาติต่าง ๆ 6 รสชาติ คือ น้ำพริกเผา หมูหยอง ใบเตย ช็อคโกแลต งาดำ และงาขาว ผู้บริโภคให้การยอมรับการเคลือบด้วยรสชาติใหม่มากกว่าสูตรดั้งเดิม โดยพบว่า การเคลือบด้วยน้ำพริกเผา ผู้บริโภคให้การยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) รองลงมาคือรสใบเตย ช็อคโกแลต งาดำ งาขาว หมูหยอง น้ำตาลทรายแดง และน้ำตาลทรายขาว ตามลำดับ

การพัฒนาารูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ขนมกรูบจากรูปแบบดั้งเดิมที่เป็นแท่งยาวมาเป็นแท่งสั้น และกลม พบว่าผู้บริโภคชอบรูปแบบแท่งยาวมากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญ ($p>0.05$) รองลงมาคือรูปแบบกลม และแท่งสั้น ตามลำดับ

ขนมกรูบมีอายุการเก็บนานประมาณ 15 วัน เมื่อนำขนมกรูบที่เก็บรักษานี้มาทดสอบการยอมรับ พบว่าขนมกรูบรสชาดำ และน้ำพริกเผายังคงคุณภาพทางประสาทสัมผัสดีที่สุด ($p>0.05$) จากการศึกษาชนิดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมกรูบมาทดสอบความชอบของผู้บริโภค ทั้ง 5 ชนิด ได้แก่ กล่องพลาสติกแข็งใส กล่อง PET ถุง PP หนา ถุงจีบ IPP และถุงร้อน PP พบว่า กล่องพลาสติกแข็งใส กล่อง PET และ ถุงจีบ IPP ยังคงคุณภาพทางประสาทสัมผัสดีที่สุด ($p>0.05$) ช่วยยืดอายุและช่วยปกป้องคุ้มครองผลิตภัณฑ์ขนมกรูบ ช่วยลดหรือป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำ อากาศ ลดการกระทบ แดกหักหรือบอบสลายของผลิตภัณฑ์ได้ดีในขณะที่บรรจุภัณฑ์ชนิดถุง PP หนา (ใสพิเศษ) และถุงร้อน PP เป็นบรรจุภัณฑ์แบบดั้งเดิม ที่บรรจุวางจำหน่ายอยู่ทั่วไป

เมื่อนำผลการทดลองจากห้องปฏิบัติการไปเผยแพร่โดยการจัดเวทีชาวบ้านและสาธิตวิธีการทำขนมกรูบจำนวน 2 ครั้ง ผลปรากฏว่าได้รับความสนใจจากชาวบ้านอย่างยิ่ง จากการสัมภาษณ์พบว่าผู้บริโภควัยผู้ใหญ่จะชอบขนมกรูบรสน้ำพริกเผ, รสใบเตย ส่วนผู้บริโภควัยเด็กชอบรสช็อคโกแลต รสน้ำพริกเผ รสใบเตย และรสสมุนไพรร ตามลำดับ งานวิจัยครั้งนี้จึงมีผลให้คนในท้องถิ่นตระหนักและภาคภูมิใจในผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านของตน นำไปสู่แนวทางที่จะอนุรักษ์ให้ยั่งยืนสืบไป

