

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไวน์มั่งคุด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แก่งหางแมว ตำบล ขุนซ่อง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไวน์ (Wine) เป็นเครื่องดื่มที่เกิดขึ้นเอง ด้วยการหมักบ่มตามธรรมชาติในแอ่งน้ำใต้ดินของธรรมชาติได้สร้างไวน์ขึ้นมาเอง โดยที่มนุษย์คาดคิดไม่ถึง เมื่อฝนตกน้ำที่ชะล้างหน้าดินบริเวณใต้ดินของน้ำ จนเป็นแอ่งน้ำเล็กๆ และของุ่นที่สุกจนเต็มทีตกหล่น หมักบ่มอยู่ในแอ่งน้ำใต้ดินของน้ำเอง การหมักบ่มเกิด การเปลี่ยนน้ำตาลในของุ่นให้เป็นแอลกอฮอล์ มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เกิดขึ้นเป็นฟองอากาศบูม ๆ ลอยขึ้นมาเหนือผิวหน้าในแอ่ง เมื่อมนุษย์สังเกตเห็นเกิดความสงสัยจึงไปลองชิมดู ด้วยรสชาติที่หวานอร่อยน่าหลงใหล จึงดื่มกินไปมากพอดูเกิดอาการมึนเมา ไร้สติ จากนั้นด้วยความกลัวโดยไม่รู้สาเหตุที่มาจากจังหวัดจันทบุรีไม่กล้าไปยุ่งกับแอ่งน้ำนี้อีก ไวน์จึงถูกกลืนเลื่อนไปนานแสนนาน จนกระทั่งมนุษย์คิดค้นผลิต “เบียร์” ขึ้นมา เมื่อ ๖,๐๐๐ ปีก่อนคริสตกาล หลังจากนั้นต่อมาในช่วง ๑,๕๐๐ ปีก่อนคริสตกาล ไวน์ก็ถูกผลิตขึ้นมา ด้วยฝีมือมนุษย์ โดยไวน์ส่วนใหญ่นิยมดื่มกันมากในหมู่ชนชั้นผู้ดี นักบวช และเกี่ยวข้องกับพิธีกรรม ความเชื่อต่าง ๆ ทางศาสนาด้วย ไวน์มีอายุยาวนานมานับ ๑,๐๐๐ ปี พอ ๆ กับอารยธรรมความเจริญทางทางวัฒนธรรมของอียิปต์ ซึ่งมีหลักฐานปรากฏในสุสานของอียิปต์ และมีการสันนิษฐานว่า ไวน์ อาจเริ่มกำเนิดจากเปอร์เซีย (Preek) อียิปต์ (Egypt) ฟินีเชีย (Phoenicia) คือ ซีเรียในปัจจุบัน กรีก (Greek) และโรมัน (Roman) ซึ่งทุกประเทศนิยมไวน์รสเข้มข้น และมีดีกรีแอลกอฮอล์ค่อนข้างแรง โดยปกติมีรสจัดมากนิยมผสมกับน้ำ ซึ่งในคัมภีร์ไบเบิลได้เขียนเกี่ยวกับเครื่องดื่มชนิดนี้ไม่น้อยกว่า ๕๒๑ บรรทัด และยังมีการค้นพบโถโบราณ ที่บรรจุเมล็ดองุ่นไว้ด้วย รวมถึงภาชนะที่ใช้ใส่ไวน์ดื่มกิน ในสมัย ๗,๐๐๐ ปีก่อนคริสตกาล ทางตอนเหนือของจีน ก็มีการบ่มองุ่นของเครื่องดื่มที่มีกรรมวิธีการหมักแบบเดียวกับไวน์ด้วย เมื่อย้อนกลับไปถึงช่วง ๑,๕๐๐ B.C. ปีก่อนคริสตกาลในสมัยกรีกและฟินีเชีย เป็นชาติที่เข้ามาปกครองประเทศต่าง ๆ แถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน จัดเป็นไวน์ที่ผลิตมาจากองุ่นซึ่งต้นองุ่นเป็นสกุลของพืช ที่แยกย่อยมาจากตระกูลพืชไม้เลื้อยชนิดหนึ่ง นับแต่ความเจริญเริ่มขึ้น ไวน์ก็เริ่มมี

บทบาทสำคัญมากขึ้น แหล่งที่ผลิตไวน์ส่วนใหญ่ในยุคนั้น คือ อิตาลี ฝรั่งเศส และสเปน จนกระทั่งชาวกรีก เรียกอิตาลีว่าเป็น “บ้านแห่งไวน์” หรือ “ดินแดนแห่งไวน์” เช่นเดียวกับที่พวกไวกิง เรียกอเมริกาว่าเป็น “ดินแดนแห่งไวน์” เพราะเป็นแหล่งผลิตไวน์พื้นเมืองมาตั้งแต่ ๒,๐๐๐ ปีมาแล้ว ไวน์ หมายถึง เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ที่หมักมาจากน้ำองุ่นสายพันธุ์ Vitis Vinifera แต่อาจใช้กับเครื่องดื่มที่หมักมาจากผลไม้ชนิดอื่นได้เช่นกัน แต่จะให้กลิ่นและรสชาติที่แตกต่างกัน แม้ไม่ได้ทำจากองุ่น แต่ใช้กรรมวิธีไวน์องุ่น จะเรียกผลไม้ชนิดนั้น ๆ นำหน้าชื่อไวน์ด้วยทุกครั้ง เช่น Apple Wine ไวน์มะยม ไวน์มังคุด เป็นต้น มังคุด ได้ชื่อว่าเป็น “ราชินีแห่งผลไม้” (Queen Of Fruit) มังคุดเป็นไม้ผลเมืองร้อน แต่ชอบ ฝนชุ่มฉ่ำ เป็นไม้ยืนต้นตั้งตรงสูง ๑๐ - ๑๒ เมตร ทุกส่วนจะมียางสีเหลือง มีใบเดี่ยวรูปไข่ เนื้อใบหนาโคน ข้างเหนียว คล้ายหนังสีเขียวเข้มเป็นมัน ออกดอกเป็นดอกเดี่ยวหรือดอกคู่ที่ช่อใบใกล้ ปลายกิ่งกลีบเลี้ยง สีเขียวอมเหลือง กลีบดอกสีแดงฉ่ำน้ำ เนื้อในของผลมังคุดสีขาวห่อหุ้ม ด้วยเปลือกหนาสีม่วงอมแดง หรือม่วงอมน้ำตาลอันมีกระดูกของกลีบเลี้ยงของดอกติดอยู่ที่หัวของผลอันเป็นเอกลักษณ์ของมังคุด เนื้อสีขาว ฉ่ำน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว ในอดีตมีการแปรรูปมังคุดหลายอย่าง เช่น มังคุดกวน มังคุดลอยแก้ว มังคุดแช่อิ่ม น้ำมังคุด เมื่อพูดถึงการนำมังคุด (Mangosteen) มาทำเป็นไวน์ เพราะมังคุดเป็นผลไม้สารพัดประโยชน์ ในทางวิทยาศาสตร์ มังคุดมีสารประกอบส่วนใหญ่เป็นสารแทนนิน ที่ให้รสฝาด และสารประเภท xanthones โดยผลจากการสกัดสารดังกล่าว จึงพบว่า สารที่มีประโยชน์มากที่สุดคือ Gm-1 ที่มีฤทธิ์สมานแผล ช่วยต้านเชื้อแบคทีเรีย ต่อด้านมะเร็ง มังคุดเป็นผลไม้ไทยที่อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณ เป็นยาสมุนไพร อุดมไปด้วย ฟอสฟอรัส เหล็ก โปรตีน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม จึงไม่แปลกเลย คนโบราณจึงเชื่อกันว่าเมื่อได้ทานผลของมังคุด ก็จะทำให้มนุษย์เรามีอายุยืนยาว ดังคำกล่าวที่ว่า มังคุดร้อยปี ราชนิแห่งผลไม้ และยังมีผลงานการวิจัยออกมาด้วยว่า ผลไม้มังคุดช่วยต่อต้านสารก่อมะเร็งได้ ในบรรดาผลไม้ทั้งหมด ผลไม้ที่ได้รับการยกย่องให้เป็น "ราชาของผลไม้" ก็คือ "ทุเรียน" ด้วยทั้งลักษณะภายนอกของผลที่เป็นหนามคล้ายมงกุฎของพระราชา และเนื้อในที่มีรสชาติที่แสนอร่อยที่ยากจะหาผลไม้อื่นมาเทียบได้ ขณะเดียวกันในบรรดาผลไม้ทั้งหมด ผลไม้ที่ได้รับการยกย่องให้เป็น "ราชินีของผลไม้" ก็คือ "มังคุด" ด้วยลักษณะภายนอกของผลที่มีกลีบเลี้ยงติดอยู่ที่หัวหัวของผล คล้ายมงกุฎของพระราชินี ส่วนเนื้อในก็มีสีขาวสะอาดมีรสชาติที่แสน หวานอร่อย อย่างยากที่จะหาผลไม้อื่นมาเทียบได้ เช่นเดียวกัน คนไทยเราจึงโชคดีเป็นอย่างยิ่งที่เมื่ออย่างเข้าฤดูฝนก็จะมีทั้งราชาและราชินีของผลไม้ทั้งออกมาให้ได้รับประทานกันอย่างเต็มอิ่ม แถมยังมีราคาถูกอย่างไม่น่าเชื่อจนเป็นที่อิจฉาของชาวต่างประเทศในหลายประเทศถึงขนาด ที่พวกเขายอมลงทุนขึ้นเครื่องบินมากินทุเรียนและมังคุดในเมืองไทย กันปีละครั้งกันเลยทีเดียว เพราะมีไม่กี่ประเทศในโลกที่ปลูกทุเรียนและมังคุดได้ ทุเรียนและมังคุดของไทยก็จัดว่าอร่อยที่สุด การบริโภคมังคุด ทำให้เราได้กาใยจากเนื้อของมังคุดที่ช่วยในการขับถ่าย และยังได้สารอาหาร วิตามินและเกลือแร่อื่น ๆ อีกหลายชนิด เช่น น้ำตาล กรดอินทรีย์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ประโยชน์ของมังคุดมีได้มีอยู่แค่เนื้อในของมังคุดที่เราใช้เป็นอาหารเท่านั้น เปลือกของมังคุดก็มีประโยชน์มากมายที่สามารถนำมาใช้เป็นยารักษาโรคอย่างได้ผล คนไทยรู้จักการใช้ประโยชน์จากเปลือกมังคุดมาเป็นยารักษาโรคมานานแล้ว เพราะคนไทย สมัยโบราณค้นพบว่าเปลือกมังคุด รสฝาดสมาน จึงนำเปลือกมังคุดมาใช้เป็นยาแก้ท้องเสีย แก้ท้องร่วง เรื้อรัง ถ่ายเป็นมูกเลือด โดยการใช้เปลือกสดหรือเปลือกแห้งฝนกับน้ำรับประทาน หรือจะใช้เปลือกแห้ง ต้มกับน้ำรับประทานก็ได้ผลเช่นเดียวกัน เปลือกมังคุดยังมีสรรพคุณในการสมานแผล ช่วยให้แผลหายเร็ว เช่น ใช้รักษาบาดแผลพุพอง แผลเน่าเปื่อย แผลเป็นหนอง โดยการใช้เปลือกมังคุดฝนกับน้ำปูนใสทาบริเวณแผล น้ำต้มเปลือกมังคุดแห้งต้มน้ำล้างแผลใช้แทนการด้วยน้ำยาล้างแผลหรือด่างทับทิมได้ด้วย สรรพคุณที่โดดเด่นอีกอย่างหนึ่งของเปลือกมังคุดที่มีการใช้กันมาตั้งแต่อดีต ก็คือการใช้เปลือกมังคุดรักษาโรคผิวหนัง เช่น กลากเกลื้อน บรรเทาอาการผดผื่นทั้งในเด็กและผู้ใหญ่ได้เป็นอย่างดี โดยใช้เปลือกมังคุดแห้งต้มน้ำอาบ หรือใช้น้ำต้ม

เปลือกมังคุดหาบริเวณที่มีอาการ สรรพคุณในการรักษาโรคผิวหนังของเปลือกมังคุดนี้ได้รับการพิสูจน์และยืนยันจากการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ค้นพบว่า รสฝาดในเปลือกมังคุดนี้มีสารแทนนิน (Tannin) และสารแซนโทน (Xanthone) ที่มีชื่อเรียกเฉพาะชื่อเดียวกับมังคุดว่า สารแมงโกสติน (mangostin) สารแทนนิน มีฤทธิ์สมานแผลช่วยให้แผลหายเร็วขึ้น สารแมงโกสตินมีฤทธิ์ช่วยลดอาการอักเสบ และต้านเชื้อแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดหนอง สารแซนโทนในเปลือกมังคุดยังมีฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนังและกลากได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มังคุดราชินีผลไม้ อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีสารแซนโทนที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูง (Anti-oxidant) อุดมด้วยแร่ธาตุและวิตามินต่าง ๆ ที่ร่างกายต้องการ สรรพคุณทางยาจัดเป็นยารสเย็น รับประทานแล้วทำให้ร่างกายสดชื่น แก้อ่อนในได้ดี โดยเฉพาะเมื่อรับประทานผลไม้ที่มีฤทธิ์ร้อน เช่น ทุเรียน ลำไย เงาะ เป็นต้น คนสมัยโบราณจึงรับประทานมังคุด หลังจากรับประทานผลไม้เหล่านั้น เพื่อป้องกันอาการร้อนใน ทำให้ผู้บริโภครู้สึกสบายตัว ทั้งยังมีสรรพคุณ บำรุงกำลัง และบำรุงร่างกายได้ดี และได้้นำ "มังคุด" มาแปรรูปเป็นยาสมุนไพรเพื่อรักษาโรค ไม่ว่าจะเป็น "เปลือกมังคุด" ใช้ฝนกับน้ำปูนใส เพื่อทาแผลให้หายเร็วขึ้น และช่วยรักษาโรคน้ำกัดเท้า หรือ ถ้านำไปต้ม ก็สามารถดื่มแก้อาการท้องร่วง ขณะที่เนื้อมังคุดมีกากใยช่วยเรื่องขับถ่าย และยังอุดมด้วยสารอาหาร วิตามิน เกลือแร่ไม่ถ้วน ไล่ตั้งแต่น้ำตาล กรดอินทรีย์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก จนถึงปัจจุบันการนำ "มังคุด" ไปแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท ทั้งมังคุดอบแห้ง น้ำมังคุด ไวน์มังคุด อาหารเสริมจากมังคุด ยาสระผม ครีมนวดผม สบู่ โลชั่น ฯลฯ ผลิตภัณฑ์ไวน์ผลไม้ "ไวน์มังคุด" ในยุคนี้คงไม่มีเครื่องดื่มชนิดใดที่น่าสนใจไปกว่าไวน์ผลไม้ และ ไวน์มังคุดเป็นไวน์ชนิดหนึ่งที่มีสุขภาพการจำหน่ายค่อนข้างสูง ผู้บริโภคให้ความสนใจเป็นอย่างมาก เพราะนอกจากจะมีรสชาติดีแล้ว มังคุดยังมีสรรพคุณทางยาด้วย ไวน์มังคุด คือ เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ เช่นเดียวกับเหล้า เบียร์ ต่างกันตรงที่ไวน์ผลิตจากผลไม้ ไม่มีเครื่องปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ โดยหลักการสากล "ไวน์" จะหมายถึงเหล้าที่ผลิตจากองุ่นเท่านั้น แต่โดยทั่วไปแล้วผลไม้ทุกชนิดสามารถนำมาทำไวน์ได้ ไวน์ที่ผลิตจากผลไม้ชนิดใด จะเรียกชื่อไวน์ผลไม้ชนิดนั้น ๆ เช่น ไวน์สับปะรด ไวน์มะยม นอกจากผลไม้แล้วยังผลิตได้จากพืชผัก ดอกไม้ และไม้พุ่มบางชนิดด้วย ไวน์จะประกอบด้วยเอทิลแอลกอฮอล์ น้ำตาล คาร์โบไฮเดรต วิตามิน กรดอินทรีย์ และแร่ธาตุต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า ๑๕ - ๒๐ เปอร์เซ็นต์ ในกระบวนการการผลิตไวน์นั้น ถ้าต้องการทำเพื่อการค้า ผู้ผลิตจะต้องคำนึงถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตไวน์ เพื่อให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด และที่สำคัญต้องเสียภาษีอย่างถูกต้อง มังคุดที่จะนำมาผลิตไวน์นั้นควรเลือกมังคุดที่สุกแก่จัด คือ ลูกออกสีดำ ๆ จะให้รสชาติหอมหวาน อร่อย ถ้าออกม่วงแดงจะทำให้รสชาติไวน์ไม่อร่อย การทำไวน์มีข้อควรระวังคือ ผลไม้ไทยโดยส่วนใหญ่จะมีเมล็ด ดังนั้นการนำผลไม้มาทำไวน์ควรระวังอย่าให้เมล็ดผลไม้แตก เพราะจะทำให้รสชาติของไวน์ฝาด ไวน์มังคุด : ไวน์แดงมีรสหวานเล็กน้อย คุณภาพ : ไวน์มีความใสเป็นประกาย สีทับทิมแดงเข้ม มีกลิ่นผลไม้ผสมกลิ่นสมุนไพร และเครื่องเทศเล็กน้อยของมังคุดการจบหลังการดื่มที่แน่น พร้อมแทนนินอันนุ่มนวล

สรรพคุณ : มังคุดมีสารแทนนิน (Tanin) และแซนโทน (Xanthone) สูง ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant) จึงเป็นประโยชน์ด้านโภชนาการสูงสารต้านอนุมูลอิสระมีสรรพคุณชะลอความแก่ ป้องกันโรคมะเร็ง โรคหัวใจ และโรคระบบเลือด อาหารแนะนำ : ไวน์มังคุด เหมาะสำหรับอาหารประเภทย่าง เช่น ไก่ย่าง เนื้อย่าง หมูย่าง สเต็ก บาคิว อาหารประเภทลาบหมู ลาบเนื้อ ลาบเป็ด ประเภทยำ เช่น ยำเนื้อหรือหมู เนื้อหรือหมู่น้ำตก ที่ไม่เปรี้ยวและเผ็ดนัก ฯลฯ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

มังคุดเป็นผลไม้ยอดนิยมที่สุดชนิดหนึ่งของคนไทย จะมีออกมาให้เราบริโภคเพียงปีละครั้ง คือ ช่วงย่างเข้าฤดูฝนด้วยเอกลักษณ์ของผลกลมขนาดไม่ใหญ่ไปกว่ากำมือ มีกลีบเลี้ยงของดอกสีเขียวเป็นกระจุกด้านบน และ

กลีบดอกสีแดงเข้มเหลือติดอยู่ด้านล่างของผล สีของเปลือกสีม่วงอมแดงหรือม่วงมน้ำตาล อันเป็นเอกลักษณ์
อีกอย่างหนึ่ง หากเปลือกหรือสิ่งของมีสีม่วงแดงหรือน้ำตาลก็จะเรียกว่าสีเปลือกมั่งคุด มั่งคุดถือเป็นราชินีแห่ง
ผลไม้ เพราะนอกจากจะรสชาติอร่อย หอมหวานกลมกล่อมแล้ว ผลไม้ไทยชนิดนี้ ยังอุดมไปด้วยคุณประโยชน์
มากมายสารพัด มั่งคุดจัดได้ว่าเป็นแหล่งอุดมด้วยวิตามิน เกือบแร่ และ ส่วนที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อันได้แก่
สารเยื่อใย วิตามินซี วิตามินเอ ฟลอเลท แคลเซียม โพแทสเซียม และแมกนีเซียม การบริโภคมั่งคุดทำให้เราได้
บริโภคกากใยจากเนื้อของมั่งคุดด้วย ซึ่งจะช่วยในการขับถ่ายและยังได้รับสารอาหารวิตามิน และเกลือแร่ต่าง
ๆ อีกหลายชนิด เช่น น้ำตาล กรดอินทรีย์ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ปัจจุบันคนไทยมีความนิยมดื่มไวน์
กันมากขึ้น โดยนำผลไม้ไทยหลายชนิดมาแปรรูปเพื่อทำเป็นไวน์ผลไม้ต่าง ๆ แล้วตามด้วยชื่อผลไม้หรือผลผลิต
นั้น ๆ เช่น ไวน์ลิ้นจี่ ไวน์สตอเบอร์รี่ ไวน์มั่งคุด เป็นต้น โดยทั่วไปไวน์จะมีความแรงแอลกอฮอล์ประมาณร้อยละ
๕.๕ – ๑๔ และไม่สามารถทำให้มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงกว่าร้อยละ ๑๕ ได้ นอกจากว่าจะมีการนำไวน์มา
ผสมแอลกอฮอล์เพิ่มซึ่งจะทำให้ไวน์มีแอลกอฮอล์สูงขึ้นร้อยละ ๑๕ – ๒๒ สืบเนื่องจากจันทบุรี เป็นแหล่งผลิต
ไม้ผลที่สำคัญของประเทศ มีปริมาณผลผลิตมากถึงร้อยละ ๖๘ ของผลผลิตภาคตะวันออก และออกมาระจุก
ตัวช่วงระยะเวลาที่สั้น ๆ ทำให้ราคาตกต่ำช่วงกลางฤดูการผลิตทุกปี จึงได้นำผลมั่งคุดมาหมักเป็นไวน์เพื่อ
สุขภาพที่มีคุณค่าทั้งทางด้านยา และทางโภชนาการ เพราะ หลายคนเชื่อว่ามั่งคุดเป็นผลไม้ที่มีคุณประโยชน์สูง
ในมั่งคุดมีสารที่เรียกว่า แซนโทน (xanthones) ซึ่งมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ลดการอักเสบ ลดความดัน
โลหิต ต้านมะเร็ง และแก้แพ้ ซึ่งมีมากในเปลือก ผล และเมล็ด อีกทั้งสามารถแก้ไขผลผลิตมั่งคุดที่ล้นตลาดได้
อย่างยั่งยืน และเป็นการเพิ่มมูลค่ามั่งคุดให้สูงขึ้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. มั่งคุดทั้งลูก
๒. เนื้อมั่งคุด
๓. เปลือกมั่งคุด
๔. ดอกกระเจี๊ยบ
๕. มิลังกาสา
๖. เอนไซม์เพ็คติเนต
๗. เอนไซม์มอตคู
๘. น้ำตาลทรายแดง

๙. ยีส

กระบวนการผลิตไวน์มั่งคุด มีวิธีการหลัก ๆ อยู่ ๓ ขั้นตอน ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบ การหมัก
และการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลังการหมัก

การหมักจัดเป็นขั้นตอนที่เป็นหัวใจสำคัญของการทำไวน์ เพราะมีกระบวนการหมักที่เปลี่ยน
น้ำตาล ให้เป็นแอลกอฮอล์ในสภาวะไร้ออกซิเจน โดยใช้ยีสต์ซึ่งยีสต์เปรียบเสมือนโรงงานผลิตแอลกอฮอล์และ
สารประกอบอื่น ๆ ที่ส่งผลต่อคุณภาพของไวน์ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลังการหมัก จะเป็นการเพิ่ม
คุณภาพของไวน์ มีขั้นตอนย่อย ๆ อีกได้แก่ การตกตะกอน การกรอง และการบ่ม โดยการ
ตกตะกอน จะช่วยให้ไวน์มีความใส มีสี และกลิ่นที่ดี เป็นการกำจัดความขุ่นและสารแขวนลอยที่เกิดขึ้น
ในขั้นตอน การหมัก การกรองเพื่อลดความเข้มข้นของสีและกลิ่น และการบ่มจะมีการกำจัดเนื้อผลไม้และ

เศษตะกอนของยีสต์ด้วยการดูดไวน์ ส่วนที่ใสลงในถังใหม่ และทำการบ่มในช่วงเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้ไวน์มีกลิ่นหอมและรสชาติที่นุ่มนวล

ขั้นตอนการทำไวน์ม้งคุด

๑. ต้มดอกกระเจียวกรองเอาแต่น้ำใส่ถังไว้
๒. คัดล้างและแกะม้งคุด แยกเนื้อ แยกเปลือก ตามส่วนประสม
๓. ใส่น้ำตาลเติมในถังกระเจียว
๔. คัดพิลังกาสงใส่ลงถังกระเจียว ตามอัตราส่วน
๕. นำเนื้อม้งคุด และเปลือกใส่ถัง
๖. เอาน้ำอุ่นประมาณ ๕ ลิตร ใส่น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม ยีส ๕๐๐ กรัม (ทำสตาร์เตอร์) หรืออนุบาลให้ยีสให้เกิดก่อน คอยดูยีสจะเพิ่มกะละมังต้องกวนไวประมาณ ๒๐ นาที ได้แล้วจึงนำเทลง ถังกระเจียว
๗. ใส่วัตถุติดครบแล้ว (รวมทั้งเอนไซม์) ให้เติมน้ำจำนวน ๘๐% ของถัง (ป้องกันผลไม้ดล้นถัง)
๘. หมักไวประมาณ ๒๐ วัน โดย ๕ วันแรกค่อย ๆ กวนกลับผลไม้ในถัง วันละ ๑ ครั้ง จนครบ ๒๐ วัน และนำกากม้งคุดออก
๙. จากนั้นเติมน้ำให้เต็มถัง ปิดฝาอย่าให้ปนเปื้อน ปล่อยให้ตะกอนอายุ ๓ เดือน และนำมากรอง โดยผ่านการกรอง ๓ ขั้นตอน คือ หยาบ กลาง ละเอียด
๑๐. บรรจุภัณฑ์ ปิดฉลาก

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสัมฤทธิ์ ตีระเจริญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายสัมฤทธิ์ ตีระเจริญ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๓๕๐ หมู่ที่ ๓ ตำบลขุนซ่อง อำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ได้รับคัดเลือกให้เป็นแหล่งภูมิปัญญาด้านการทำน้ำผลไม้ตามโครงการ อช. ร่วมกันแบ่งปันภูมิปัญญาจากสมาคมผู้นำอาสาพัฒนาชุมชนไทย ร่วมกับ กรมการพัฒนาชุมชน เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๔๔

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25