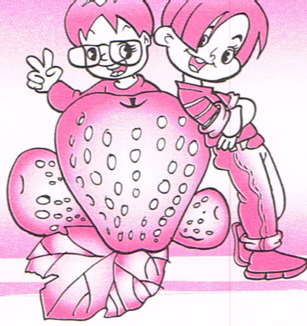
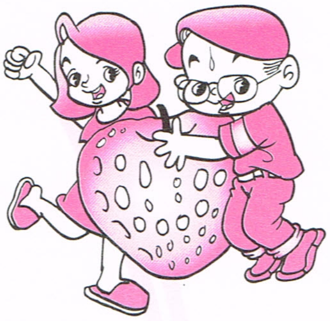
การแปรรูป สตรอเบอรี่



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท

ทุนหมุนเวียน

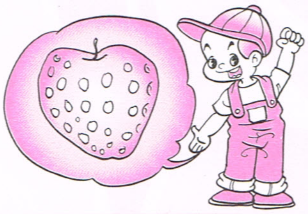
18 - 20 บาท/250 กรัม

รายได้

35 - 40 บาท/250 กรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

ใช้อุปกรณ์ในครัวเรือน เช่น เตาแก๊สหรือเตาถ่าน หม้อ กระทะทองเหลือง ไม้พาย กะละมัง ผ้าขาวบาง ตะแกรง มีด กรรไกร ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์หรือเตาอบแก๊ส พลังงานธรรมดาที่ใช้อบผลไม้ ตาชั่งเล็ก



สตรอเบอรี่อบแห้ง

ส่วนผสม ผลสตรอเบอรี่สด (ตัดขั้วแล้ว) 3 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำผลสตรอเบอรี่มาตัดขั้วด้วยกรรไกรแล้วล้างน้ำให้สะอาด นำสตรอเบอรี่และน้ำตาลทรายใส่หม้อ
2. ยกหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อน ไม่ต้องเติมน้ำเพราะน้ำตาลทรายจะละลายเองเมื่อโดนความร้อน ประมาณ 10 - 20 นาที (อย่าต้มนานจนผลสตรอเบอรี่เละ) จากนั้นใช้กระบวยค่อย ๆ ตักสตรอเบอรี่ใส่ตะแกรงที่มีภาชนะรองรับให้สะเด็ดน้ำ
3. นำผลสตรอเบอรี่ที่เชื่อมแล้วไปเข้าเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์ ประมาณ 5 - 7 ชั่วโมง ยกออกนำมาบรรจุใส่กล่องพลาสติก ชั่งน้ำหนัก 250 กรัม ขายกล่องละ 35 - 40 บาท/ทุน 18 -20 บาท

น้ำสตรอเบอรี่เข้มข้น 100%

วิธีทำ

1. นำน้ำเชื่อมที่เหลือในหม้อจากการทำสตรอเบอรี่อบแห้งมากรองด้วยผ้าขาวบาง ลองชิมรสดู(น้ำสตรอเบอรี่เข้มข้นจะมีรสชาติไม่หวานมาก ถ้าต้องการให้มีรสหวานมากหน่อยสามารถเติมน้ำตาลเพิ่มได้และอาจใส่เกลือนิด ๆ เพื่อให้รสกลมกล่อมขึ้น)
2. นำมาบรรจุใส่ขวดแก้วขนาด 750 ซีซี ที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้วจำหน่ายในราคา ขวดละ 35 บาท/ต้นทุนประมาณ 15 บาท

แยมสตรอเบอรี่

ส่วนผสม ผลสตรอเบอรี่สด (ล้างสะอาดตัดขั้ว) 3 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย 2.2 กิโลกรัม กรดซิริกหรือ
กรดมะนาว 20 กรัม ผงเพคติน 33 กรัม

วิธีทำ

1. นำผลสตรอเบอรี่สดมาล้างทำความสะอาด ตัดขั้วออกใส่ในภาชนะ จากนั้นเทน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัมลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ 1 คืน ในตู้เย็น
2. นำสตรอเบอรี่ที่หมักไว้มาเทใส่ในกระทะทองเหลือง ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ใช้ไม้พายกวนให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำตาลทราย 1.2 กิโลกรัม ลงไปกวนกับสตรอเบอรี่
3. ในระหว่างกวนให้เติมกรดซิริกหรือกรดมะนาว ซึ่งทำให้แยมมีสีสดใส จากนั้นใส่ผงแพคติน (ช่วยทำให้แยมหนืดข้นขึ้น)
4. นำแยมมาบรรจุในขวดที่ฆ่าเชื้อโรคแล้ว ขวดละ 250 กรัม ขายขวดละ 35 บาท/ต้นทุนประมาณ 20 บาท

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ร้านขายของฝาก สถานที่ท่องเที่ยว ฝากปั๊มน้ำมันขาย

กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน โทร. 0-2354-0088

กกจ. 57/2548 (กส. 14)