

กระป๋องนม.....นมกระป๋อง : อาชีพเสริมสร้างรายได้

เมื่อเอ่ยถึง “กระป๋อง” หลายคนมักนึกถึงภาพการไถนา และการใช้แรงงานในวิถีเกษตรกรรมแบบดั้งเดิมเป็นหลัก หากเมื่อกล่าวถึง “กระป๋องนม” กลับมีไม่มากนักที่ทราบว่า นอกจากการใช้เป็นแรงงานแล้ว กระป๋องยังสามารถให้น้ำนมที่มีคุณภาพสูง สามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นม โดยเฉพาะเนยแข็ง หรือที่เรียกกันว่า “ชีส (cheese)” ที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย

กระป๋อง สามารถจำแนกออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ (1) กระป๋องนมหรือกระป๋องแม่น้ำ (River Buffalo หรือ Water Buffalo) มีนิสัยชอบแช่ตัวในน้ำใสและเป็นแหล่งน้ำที่มีน้ำไหลตลอดเวลา และ (2) กระป๋องปลักชอบแช่ตัวในปลักโคลน สำหรับการใช้ประโยชน์นั้น กระป๋องนมจะเน้นการผลิตน้ำนมควบคู่กับการใช้แรงงาน ส่วนกระป๋องปลักเน้นการใช้แรงงานเป็นหลัก

กระป๋องนมพันธุ์เมฆานา (Mehsana) เป็นกระป๋องนมที่ได้รับการพัฒนาสายพันธุ์มาจากกลุ่มกระป๋องมูร์ธาและเซอร์ติ (Surti) พบมากในเขตเมืองเมฆานา (Mehsana) รัฐคุจราทตอนเหนือของประเทศอินเดีย มีลักษณะเด่นคือ สีดำล้วน หัวสั้น หน้าผากนูน เขาสั้นม้วนงอ ลำตัวยาวกว่าพันธุ์มูร์ธา ให้ผลผลิตน้ำนมดี อีกทั้งยังมีนิสัยเชื่อง จึงสามารถควบคุมดูแลได้ง่ายกว่ากระป๋องนมสายพันธุ์อื่นๆ

ในปี 2539 สภานมแห่งชาติอินเดียได้นำนมเกลาฯ ถวายกระป๋องพันธุ์เมฆานา แต่พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร (รัชกาลที่ 9) เนื่องในพระราชวโรกาสที่ทรงครองสิริราชสมบัติครบ 50 ปี จำนวน 50 ตัว เป็นกระป๋องเพศผู้ 5 ตัว และเพศเมีย 45 ตัว ต่อมาได้โปรดเกล้าฯ ให้กรมปศุสัตว์นำไปเลี้ยงศึกษาวิจัย และขยายพันธุ์ ณ สถานีวิจัยทดสอบพันธุ์สัตว์บุรีรัมย์ อำเภอปะคำ จังหวัดบุรีรัมย์ ตั้งแต่ปี 2544 เป็นต้นมา

ต่อมา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ร่วมกับมูลนิธิโครงการหลวงริเริ่มการเลี้ยงกระป๋องนม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตชีสมอสซาเรลลา (Mozzarella Cheese) จากน้ำนมกระป๋องสำหรับจำหน่าย เนื่องจากประเทศไทยยังคงต้องพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศ มูลนิธิโครงการหลวงจึงขอรับการสนับสนุนกระป๋องนมจากกรมปศุสัตว์จำนวน 10 ตัว เป็นเพศผู้ 2 ตัว เพศเมีย 8 ตัว นำมาเลี้ยงที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองเขียว อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ ตั้งแต่ ปี 2548 ถึง 2550 จากนั้น ได้ย้ายไปเลี้ยงที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ทาเหนือ อำเภอแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นแหล่งผลิตอาหารหยาดจากต้นข้าวโพดฝักอ่อน

มูลนิธิโครงการหลวงนับเป็นหน่วยงานแรกของประเทศไทยที่ส่งเสริมการเลี้ยงกระป๋องนมพันธุ์เมฆานา เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรบนพื้นที่สูง น้ำนมกระป๋องมีมูลค่าสูงกว่าน้ำนมโคทั่วไปเกือบ 3 เท่า เนื่องจากมีรสชาติหวานมัน กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ อีกทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าน้ำนมโคทั่วไป 2.5 เท่า ประกอบด้วย โปรตีน ธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส และวิตามินเอ มีไขมันไม่อิ่มตัวที่จำเป็นต่อร่างกาย มีคอเลสเตอรอลต่ำ อีกทั้งยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่แพ้แลคโตสในนมวัว

ปัจจุบัน ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ทาเหนือ ได้พัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้ฟาร์มสาธิตกระป๋องนมพันธุ์เมฆานา โดยรวบรวมองค์ความรู้ด้านการจัดการเลี้ยงดู การดูแลสุขภาพสัตว์ การจัดการด้านอาหารสัตว์ การรีดนม ตลอดจนการบริหารจัดการฟาร์มกระป๋องนมภายใต้มาตรฐานฟาร์มกระป๋องนม GAP ของกรมปศุสัตว์ นอกจากนี้ ยังมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตก๊าซชีวภาพ (Biogas) แบบถุงพลาสติก มช. (CMU Balloon digester) จากมูลกระป๋อง เป็นพลังงานทดแทน (Renewable energy) สำหรับใช้ในครัวเรือน รวมถึงการนำปุ๋ย/กากตะกอนจากถุ่หมัก ไปใช้เป็นวัสดุปลูก หรือเป็นปุ๋ยสำหรับพืชผัก ในระบบเกษตรยั่งยืน

ทั้งนี้ มูลนิธิโครงการหลวงได้นำน้ำนมกระป๋องมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด อาทิ เฟตาชีส (Feta cheese) โยเกิร์ต นมพาสเจอร์ไรส์ นมเปรี้ยว เพื่อเพิ่มมูลค่า สร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค และส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากกระป๋องนมอย่างครบวงจร

ข้อมูลอ้างอิง

1. ดร.โชค มิเกล็ด
2. รองศาสตราจารย์ ดร.สุชน ตั้งทวีวัฒน์