

บทนำ

น้ำตาลสดเป็นน้ำหวานที่รองรับได้จากช่อดอกพืชตระกูลปาล์ม ซึ่งเป็นพืชในเขตร้อน การทำน้ำตาลสดของแต่ละประเทศขึ้นอยู่กับชนิดของปาล์มที่ขึ้นอยู่ในเขตพื้นที่นั้น เช่น ประเทศอินเดียและศรีลังกา ทำน้ำตาลสดจากต้นตาลโตนด และต้นมะพร้าว ประเทศมาเลเซียและฟิลิปปินส์ ทำน้ำตาลจากต้น Sugar palm และ ต้นมะพร้าว สำหรับประเทศไทย มีการทำน้ำตาลสดจากต้นตาลโตนดและต้นมะพร้าว

ตาลโตนดเป็นพืชตระกูลปาล์มชนิดหนึ่ง มีชื่อสามัญว่า Palmyra Palm และมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Borassus flabellifer L. มีถิ่นกำเนิดทางตอนใต้ของทวีปเอเชีย และได้แพร่พันธุ์ไปในเขตพื้นที่ใกล้เคียงทางฝั่งตะวันออกเฉียงใต้ของทวีป เช่น พม่า กัมพูชา ไทย และอินโดนีเซีย

ในอำเภอสังขละบุรี จังหวัดสงขลา เป็นแหล่งที่มีตาลโตนดขึ้นหนาแน่น เกษตรกรมักใช้เวลาว่างหลังจากการทำนา ในการรองรับน้ำตาลสดจากช่อดอกของต้นตาลโตนด ซึ่งจะเก็บสองครั้งต่อวัน คือ ช่วงเช้าและช่วงเย็น น้ำตาลโตนดที่รองรับได้ส่วนหนึ่งจะถูกนำไปต้มแล้วบรรจุขวดจำหน่ายสำหรับบริโภคสด อีกส่วนหนึ่งเกษตรกรมักจะนำไปเคี่ยวเป็นน้ำตาลโตนดเข้มข้นสำหรับทำน้ำตาลแว่น หรือน้ำตาลปีป

การทำไวน์น้ำตาลโตนดมีการทำกันมานานแล้ว ซึ่งเราจะเรียกว่าน้ำตาลเมา โดยจะใช้เชื้อจากธรรมชาติเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ โดยน้ำตาลเมามีแอลกอฮอล์ร้อยละ 6.0-7.5 (โดยปริมาตร) เมื่อนำน้ำตาลเมาไปกลั่นจะได้ผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่ง คือ arrack ซึ่งเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีการผลิตเป็นการค้าในประเทศ ศรีลังกา และฟิลิปปินส์

ไวน์คูลเลอร์เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่น่าสนใจ คือ เป็นไวน์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ มีกลิ่นรสของผลไม้และมิรสซ่า เพราะอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ลงไป เป็นผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายได้ดีมากในสหรัฐอเมริกา ในประเทศไทยมีบริษัทที่ผลิตไวน์คูลเลอร์อยู่ 3 บริษัทได้แก่ บริษัทประมวลผล จำกัด, บริษัททีซีมียชิน และบริษัททีแกรม จำกัด ซึ่งผลิตคูลเลอร์ใช้ชื่อทางการค้าดังนี้ คูลเลอร์คลับ สปาย และทีแกรมคูลเลอร์ ตามลำดับ

ไวน์คูลเลอร์ที่ทำการค้นคว้าวิจัยนี้ เลือกใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในภาคใต้ คือ น้ำตาลโตนด และกลิ่นรสผลไม้ต่าง ๆ เช่น ส้ม สับปะรด และเสาวรส (passion fruit) เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น

การทดลองนี้มีวัตถุประสงค์คือ

เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตไวน์คูลเลอร์จากน้ำตาลโตนด