**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ ๑)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**๑. หมวดหมู่อาชีพให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

(สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่)เช่น ทำเกษตรกรรม และมีศักยภาพเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย

๑.๑ ( ) เกษตรกรรม

๑.๒ ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

๑.๓ ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ...........................................)

๑.๔ ( ) การแปรรูปอาหาร

๑.๕ ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

๑.๖ ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

๑.๗ ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

๑.๘ ( / ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**๒. ชื่อองค์ความรู้**

**การทำน้ำหมักจากผลไม้**

**๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางวรรณิภา ภาพประดิษฐ์

**๔. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๕๒ หมู่ที่ ๖ บ้านป่าสัก ตำบลดอน อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ ๙๔๑๓๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๑-๐๙๙๙๑๑๖

**๕. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

บริเวณพื้นที่บ้านป่าสัก ตำบลดอน ประชาชนมีอาชีพทำการเกษตรกรรม ส่วนใหญ่ปลูกสับปะรด มะนาว มะกรูด ซึ่งเมื่อนำไปเป็นส่วนประกอบอาหารแล้ว ก็มักจะมีผลไม้ในส่วนที่สุกงอมและเศษเปลือกที่เหลือใช้ (ส่วนใหญ่ก็นำไปทิ้ง) ซึ่งหากวิเคราะห์ดูแล้ว ถือเป็นการบริหารจัดการทรัพยากรที่ไม่คุ้มค่าเอาเสียเลย จึงได้มีแนวคิดที่จะนำผลไม้ที่สุกงอมและเศษเปลือกผลไม้ที่ทิ้งแล้ว มาแปรรูปให้เกิดทั้งคุณค่าและมูลค่าได้ โดยการทำ “น้ำหมักจากผลไม้” ซึ่งเรียนรู้มาจากปราชญ์ชุมชนรุ่นก่อนๆ จึงได้ดัดแปลงน้ำหมักชีวภาพจากผลไม้หลายๆ ชนิด ทำให้ครัวเรือนเกิดการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ (ลดรายจ่ายต่อเดือนหลายร้อยบาท) ประโยชน์มากมาย ตั้งแต่การนำน้ำหมักมาผสมน้ำเพื่อใช้ล้างสารพิษในผัก เป็นต้น

**๖. วัตถุประสงค์**

๑) เพื่อนำผลไม้สุกงอมและเศษเปลือกผลไม้ในครัวเรือน มาแปรรูปให้เกิดประโยชน์

๒) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

๓) เพื่อสร้างรายได้เสริม (สำหรับกรณีเหลือใช้)

**๗. วัตถุดิบ**

๑) ผลไม้ (แก่จัดหรือสุก-ใช้ทั้งเปลือก)                   ๓    กก.

๒) น้ำตาลทรายธรรมชาติ                                        ๑    กก.

๓) น้ำสะอาด                                                    ๑๐   ลิตร

๔) หัวเชื้อจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ (EM) ชนิดน้ำ ปริมาณเล็กน้อย

**๘. อุปกรณ์**

๑) ถังพลาสติกแบบมีฝาปิด

๒) ไม้กวน

**๙. กระบวนการ/ขั้นตอน**

ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำสะอาดในถังพลาสติก คนให้น้ำตาลละลาย จากนั้นหั่นผลไม้ตามขวางให้เป็นชิ้นเล็กๆใส่ลงในถังที่ละลายน้ำตาลไว้  ควรเลือกใช้ถังขนาดที่เมื่อใส่วัตถุดิบทั้งหมดแล้วเหลือที่อากาศเพียงเล็กน้อย(เหลือที่ประมาณ ๑ ใน ๑๐ ส่วน) แล้วปิดฝาถังให้สนิท หมักไว้ประมาณ ๑ – ๓ เดือน ขึ้นอยู่กับว่าจะนำน้ำหมักนั้นมาใช้ประโยชน์อะไร  การหมักในระยะ ๑ – ๒ สัปดาห์แรกจะเกิดฟองอากาศขึ้นมาจำนวนมาก มีฝ้าสีขาวขึ้นที่ผิวด้านบนน้ำหมัก และมีกลิ่นหอมคล้ายไวน์ นั่นถือว่าการหมักได้ผลดี

**๑๐. ข้อพึงระวัง**

ถ้าที่ผิวหน้ามีราสีดำขึ้นและมีกลิ่นเหม็นเน่า แสดงว่าเกิดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ตัวร้าย ไม่ควรนำไปใช้งาน

**๑๑. ข้อเสนอแนะ**

การนำน้ำหมักไปใช้งาน ขึ้นอยู่กับลักษณะการนำไปใช้ เช่น ถ้าจะนำน้ำหมักชีวภาพไปใช้งานโดยตรงเพื่อทำความสะอาดและใช้ประโยชน์จากการทำงานของจุลินทรีย์กลุ่มสร้างสรรค์ ก็ไม่ต้องหมักนานถึง ๓ เดือน  เริ่มนำมาใช้งานได้หลังจากหมัก ๑ – ๒ สัปดาห์หรือเห็นฟองจำนวนมากผุดขึ้นมาจากน้ำหมัก แสดงว่าจุลินทรีย์ชนิดดีกำลังทำงานอย่างเต็มที่

**๑๒. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

๑) ประเภทน้ำหมักชีวภาพ (น้ำยาอเนกประสงค์) ราคาลิตรละ ๓๐ บาท

๒) ประเภทน้ำหมักชีวภาพ (ปุ๋ยน้ำสำหรับใช้ราด/พ่น) ราคาลิตรละ ๖๐ บาท

๑๓. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน ๓ – ๔ ภาพ)