**ข้อมูลปราชญ์**

**(ผู้เชี่ยวชาญ / ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายบุญเผย นามสกุล เปาป่า 1

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 15/03/2503 อายุ 57 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3550800095359 1

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 78 หมู่ที่ 8 ซอย - ถนน - 1

ตำบล งอบ อำเภอ ทุ่งช้าง จังหวัด น่าน 1

4. การติดต่อ โทรศัพท์ 081-1648528 อีเมล์ - 1

5. การศึกษา (สูงสุด) ม.ปลาย 1

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

**√** ภาคการเกษตร ระบุ การทำเหล้าอุ 1

แปรรูป (OTOP/SME) ระบุ 1

ท่องเที่ยวโดยชุมชน ระบุ 1

อื่นๆ ระบุ 1

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพ **ตามที่ระบุใน ข้อ 6**

**1) ความเป็นมา**

อุ เป็นเครื่องดื่มพื้นบ้านที่มีวัฒนธรรมในการดื่ม ต่างจากสุราชนิดอื่น คืออุต้องหมักในไห ปิดฝาด้วยขี้เถ้าผนึกสนิท เมื่อจะดื่ม ต้องใช้หลอดดูดเจาะลงไป การดื่มอุที่เป็นวัฒนธรรมคือ เป็นเครื่องดื่มในงานประเพณี หรือต้อนรับแขก โดยล้อมวงดื่มด้วยกัน เวียนไหไปรอบวง ปัจจุบันมีผู้ผลิตอุจำหน่ายถูกต้องตามกฎหมาย โดยปิดสแตมป์สุราขวางฝาไห

**2) วัตถุประสงค์**

เพื่อประกอบเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

**3) วัตถุดิบ**

ข้าวผสมแกลบ ลูกแป้ง

**4) อุปกรณ์**

ไหปิด

**5) กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/เทคนิค/ข้อพึงระวัง ที่ใช้ในการแก้ไขปัญหาและพัฒนาอาชีพ**

การผลิตอุ มีความแตกต่างจากสาโท แต่หลักการของการหมักเป็นแบบเดียวกัน คือใช้ลูกแป้งเป็นกล้าเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งมีราทำหน้าที่ย่อยแป้งให้เป็นน้ำตาล และมียีสต์เปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ แต่ในขั้นย่อยแป้งด้วยเชื้อรา จะหมักข้าวกับลูกแป้งไว้นอกไห 1 คืน เพื่อให้ราเจริญเติบโต ก่อนจะนำข้าวบรรจุลงในไห เพื่อให้เกิดการหมักด้วยยีสต์ต่อในไห ซึ่งมีสภาพปราศจากอากาศ เหมาะกับการเจริญของยีสต์

สิ่งที่อุ ต่างจากสาโทอย่างชัดเจน คือการใช้วัตถุดิบเป็นข้าวผสมแกลบ และมีการหมักในไหปิด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีสีเหลืองของแกลบ และหอมกลิ่นข้าวเปลือก นอกจากนั้นอุน้ำแรก ที่ดื่มจากไห จะเป็นสุราเข้มข้นที่มีรสหวาน เนื่องจากไม่มีการผ่าน้ำ ทำให้น้ำที่เกิดขึ้น มีความเข้มข้นของน้ำตาลสูง

เมื่อดูดอุออกหมดแล้ว จึงเติมน้ำลงไปเป็นน้ำสอง หมักทิ้งไว้หรือดื่มทันทีก็ได้ เพราะน้ำที่เติมลงไป จะไปละลายน้ำตาลออกจากข้าว น้ำสองจะมีรสชาติเจือจางลง แต่ยังมีน้ำตาล และยีสต์หลงเหลืออยู่ พอที่จะหมักให้แอลกอฮอล์ได้อีก และอาจเติมได้ถึงน้ำสาม ไปเรื่อยๆ จนกว่าจะจืด

ปัจจุบันยังไม่มีการพัฒนาอุ ให้เป็นเครื่องดื่มที่ผลิตระดับอุตสาหกรรม แต่ควรมีการหาแนวทางพัฒนาภาชนะบรรจุให้เหมาะกับการดื่มและการจัดจำหน่าย สำหรับตลาดผู้บริโภคระดับกลาง หรือนักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่อาจไม่สะดวกใจที่จะดื่มอุจากไหร่วมกับผู้อื่น ตามหลักสุขลักษณะ