'From Buff to Us'

ไทยทำได้'มอสซาเรลลา ชีส' จากนมควายแท้ๆ

ด้วยสมองและสองมือ

กาญจน์วดี โชควิทยานุกูล

...เพราะความกล้าบ้าบิ่นของผู้หญิงคนหนึ่ง จึงทำให้วันนี้ เมืองไทยของเรามีฟาร์มควายนม ที่สมบูรณ์ที่สุดเกิดขึ้นจนได้...

มูร่าห์ฟาร์ม (Murrah Farm) ฟาร์มควายนมเบอร์หนึ่งของไทย เป็นที่รู้จักกันมาหลายปี ก็ด้วยสมองและสองมือของ **"รัญจวน เฮงตระกูล"** ผู้บุกเบิกที่ดิน ส.ป.ก. กว่า 400 ไร่ ที่ ต.หนองไม้แก่น อ.แปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา

"ใครๆ ก็ว่าดิฉันอุตริทำฟาร์มควาย แถมทัศนคติของสังคมก็มองว่า "ควาย" มันโง่ ไม่ฉลาด ทำได้แค่ไถนา เหมาะกับงานใช้แรงหนักๆ ตอนนั้นไม่คิดไกลขนาดนี้ แค่ต้องการลดต้นทุนเรื่องวัตถุดิบ เพราะตรอบครัวมีธุรกิจโรงงานฟอกหนังอยู่ที่ จ.สมุทรปราการ แต่เริ่มมีปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบพวกหนังสัตว์ต่างๆ ครั้นจะสั่งนำเข้าจากต่างประเทศทั้งหมดก็สู้เรื่องต้นทุนแพงไม่ไหว จึงคิดทำฟาร์มเลี้ยงควายเอาหนังควายมาใช้"





...ปี 2546 มูร่าห์ฟาร์ม เริ่มเป็นรูปเป็นร่าง เริ่มต้นด้วยควายเลี้ยงประมาณ 70 ตัว ใน 2 สายพันธุ์ คือ ควายปลัก ควายพันธุ์พื้นบ้านของไทย และควายมูร่าห์ ควายพันธุ์น้ำนม มีต้นกำเนิดจากประเทศอินเดีย มีลักษณะเด่นที่รูปร่างใหญ่ ผิวดำ หน้าผากนูน เขาสั้นม้วนงอเข้าหา มาเลี้ยงไว้ด้วยกัน

"พอมาเลี้ยงควายจริงๆ ก็รู้สึกว่า บ้านเราต้องเปลี่ยนความคิดเกี่ยวกับควายเสียใหม่ ในต่างประเทศ เช่น อิตาลี บัลแกเรีย บราซิล สหรัฐอเมริกา จีน และอินเดีย ต่างก็มีฟาร์มควายนม ควายเนื้อ เป็นธุรกิจส่งออกขนาดใหญ่ ซึ่งจากการศึกษาก็พบว่า **น้ำนมควาย จากสายพันธุ์มูร่าห์ นี่ละที่ให้มูลค่าสูงกว่าน้ำนมวัว 2-3 เท่า และยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งโปรตีนที่มากกว่านมวัว นมแพะ นมแกะ ถึง 4.5 กรัม**

...อีกทั้งน้ำนมยังมีสีขาวเนียนชวนดื่ม ไม่มีกลิ่นคาว ดื่มง่ายกว่านมแพะ และไขมันจากนม (Butter Fat) ในนมควายก็มากเป็นสองเท่าของนมวัว แต่ทว่า **คอเลสเตอรอล ต่ำกว่าที่สำคัญคือมีสารต้านอนุมูลอิสระ** (Natural Antioxidant) **และเหมาะสำหรับผู้ที่แพ้แลกโตสในน้ำนมวัว"**



คุณรัญจวนยังให้ข้อมูลอีกว่า นมควาย สามารถนำไปแปรรูปได้หลายหลาก และด้วยคุณสมบัติสารอาหารสูง จึงได้รับการตอบสนองของกระแสคนรักสุขภาพทั่วโลกได้เป็นอย่างดี อย่างในอิตาลี นิยมใช้นมควายแปรรูปเป็นชีสสด เรียกว่า **"มอสซาเรลลา"** (Mossarella Soft Cheese) ส่วนในบัลแกเรียเองซึ่งประเทศต้นตำรับโยเกิร์ต ก็ใช้นมควายทำเป็นโยเกิร์ต แบบ Homemade เช่นกัน

...สำหรับที่มูร่าห์ฟาร์มขณะนี้สามารถแปรรูปนมควายเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย เช่น น้ำนมควายพร้อมดื่ม ไอศกรีม น้ำนมควาย โยเกิร์ตนมควาย รวมถึง "มอสซาเรลลา ชีส" ชีสสดแบบ Homemade รสชาติไม่แพ้ต้นตำรับอิตาลี โดยความร่วมมือในการพัฒนาวิจัยกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เพื่อปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัสเนยแข็งมอสซาเรลลาจากน้ำนมควาย โดยมี ***รศ.ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย*** *อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เป็นหัวหน้าโครงการ*

คุณรัญจวนเล่าว่าเริ่มทำวิจัยกับ สกว. มาตั้งแต่ปี 2550 ซึ่งในช่วงที่ทดลองทำมอสซาเรลลาชีส ก็มีปัญหาที่ไม่สามารถทำชีสสดเหมือนต้นตำรับอิตาลี เนื้อชีสที่ได้นั้นแห้งและกระด้าง ไม่เหนียวนุ่ม และรสชาติไม่คงที่ ต้องเรียกว่าเป็นการนำ 2 ศาสตร์ คือ การทำอาหารและวิทยาศาสตร์มาผนวกกัน จนได้สูตรพิเศษของมูร่าห์ฟาร์ม...**เราลงลึกไปว่าควายต้องกินอะไรถึงให้น้ำนมคุณภาพดี**





รัญจวน เฮงตระกูล

ไปจนถึงกระบวนการผลิตที่ให้ความสำคัญในเรื่องระยะเวลาบ่มชีส อุณหภูมิของน้ำที่ใช้ยืดมอสซาเรลลาบอล ซึ่งมีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัมผัส..จนได้มอสซาเรลลา ชีส ที่มีกลิ่นหอม มีความยืด เนื้อนุ่มเหนียว เวลาเคี้ยวเนื้อชีสจะรู้สึกชุ่มน้ำนมนิดๆ

ปัจจุบันมอสซาเรลลา ชีส ของฟาร์มควายแห่งนี้ มีจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ และที่ร้านมูร่าห์คาเฟ แอนด์ บิสโทร ถ.รามคำแหง 112 สนนราคาประมาณ 200 บาทต่อก้อน และยังมีลูกค้าหลัก เช่น การบินไทย โรงแรมเชอราตัน หัวหิน และโรงแรมบันยันทรี ภูเก็ต เป็นต้น กลายเป็นผลิตภัณฑ์สำคัญที่สร้างมูลค่าให้กับมูร่าห์ฟาร์มปีละหลายล้านบาท

คุณรัญจวน กล่าวเสริมว่า ขณะนี้ทางมูร่าห์ฟาร์ม และ สกว. ยังมีแนวคิดที่**พัฒนาโปรตีนจากหางนม** (Whey Protein) **ซึ่งเป็นส่วนที่เหลือจากกระบวนการผลิต มอสซาเรลลา ชีส** แต่ยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งในต่างประเทศจะนำแปรรูปเป็น เวย์ผง อาหารเสริมอีกด้วย แต่ทว่า เครื่องผลิตเวย์นั้นต้องลงทุนสูง และอาจไม่คุ้มทุน ซึ่งทาง สกว.กำลังอยู่ระหว่างการศึกษาว่า จะอาจทำในลักษณะเครื่องดื่มอาหารเสริม ที่ให้คุณค่าดีไม่แพ้กัน

...จากนี้ก็อยู่ที่เราๆ ท่านๆ นี่ละจะเลือก "ความเชื่อ" หรือ "หลักโภชนาการ"

From Buff to Us จากควายถึงคน