



คุณภาพสุราพื้นบ้านจังหวัดนครศรีธรรมราช

สุรศักดิ์ แก้วอ่อน

อาจารย์โปรแกรมวิชาฟิสิกส์

การผลิตสุราพื้นบ้าน นับเป็นภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นที่มีการสืบทอดกันมาตั้งแต่ในอดีตจนกระทั่งปัจจุบัน นครศรีธรรมราชก็เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีการผลิตสุราพื้นบ้านกันอย่างแพร่หลาย ซึ่งแต่เดิมการผลิตสุราพื้นบ้านเป็นการทำเพื่อใช้ในวิถีชีวิตของชาวบ้าน เช่น งานเช่นไหว้บรรพบุรุษ งานเทศกาล งานบุญ ตลอดจนงานประเพณีต่างๆ สำหรับในปัจจุบันนี้การผลิตสุราพื้นบ้าน ได้มีการเปลี่ยนรูปแบบการผลิตมาเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กกระจายอยู่ทั่วไปในจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างต่อเนื่องและกำลังเพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็ว หลังจากที่รัฐบาลมีนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน มีการส่งเสริมให้มีการนำผลผลิตทางการเกษตรมาใช้ในการทำสุราพื้นบ้าน ทั้งสุราแช่และสุรากลั่นชุมชน โดยให้ประชาชนในท้องถิ่นมีการรวมกลุ่มกันจัดตั้งเป็นองค์กรที่เหมาะสมและให้ถูกต้องตามกฎหมายในการผลิตสุรา ทั้งนี้เพื่อเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่อง และถือว่าเป็นการรองรับสิทธิขั้นพื้นฐานและเสรีภาพในการประกอบอาชีพของประชาชนอีกด้วย

จากการเปิดเสรีด้านการผลิตและการจำหน่ายสุราพื้นบ้าน ส่งผลให้ปริมาณผู้ผลิตสุราพื้นบ้านเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว เฉพาะในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช

ขณะนี้ผู้ขออนุญาตผลิตสุราพื้นบ้าน ที่ได้ดำเนินการ เช่นสัญญาบัตรสรรพสามิตจังหวัดแล้ว จำนวน 79 ราย แบ่งเป็น สุราแช่ จำนวน 16 ราย และสุรากลั่นชุมชน จำนวน 63 ราย

ดังนั้น เพื่อให้การผลิตสุราพื้นบ้านของประชาชนถูกต้องตามกฎหมาย และมีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา กระทรวงการคลังจึงออกประกาศกำหนดวิธีการบริหารสุรา ที่ว่าด้วยเรื่องการผลิตและการจำหน่ายสุราทั้งสุราแช่และสุรากลั่นชุมชน โดยให้ผู้ผลิตทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราก่อน จึงจะนำผลิตภัณฑ์สุราออกจากสถานที่ผลิตสุราเพื่อจำหน่ายต่อไปได้ โดยสุราแช่ ให้ยึดตามมาตรฐานคุณภาพน้ำสุราแช่ตามนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งเป็นข้อกำหนดบางส่วนของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์ (มอก.2089-2544) ซึ่งจะทำการตรวจวิเคราะห์ 10 รายการคือ แรงแอลกอฮอล์ เมทิลแอลกอฮอล์ วัตถุเจือปนในอาหาร ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ กรดซอร์บิก กรดเบนโซอิก สารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ ทองแดง เหล็ก ตะกั่ว สารหนู เฟอร์โรไซยาไนด์ ส่วนสุรากลั่นชุมชน ให้ยึดตามมาตรฐานสุรากลั่นชุมชนตามนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งเป็นข้อกำหนดบางส่วนของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรากลั่น

(มอก.2088-2544) ซึ่งจะทำการตรวจวิเคราะห์ 10 รายการ คือ แร่งแอลกอฮอล์ คุณลักษณะทางเคมี ได้แก่ ฟลูออไรด์ เฟอร์ฟิวรีด เอสเทอร์ แอลดีไฮด์ เมทิลแอลกอฮอล์ เอทิลคาร์บาเมต วัตถุเจือปนในอาหาร ได้แก่ กรดเบนโซอิก สารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ ตะกั่ว สารหนู

ด้วยเหตุนี้ศูนย์วิทยาศาสตร์ สถาบันราชภัฏ นครศรีธรรมราช จึงได้มีโครงการให้บริการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราพื้นบ้านทั้งสุราแช่และสุรากลั่น ชุมชนขึ้นมา เพื่อให้บริการแก่กลุ่มผู้ผลิตสุราพื้นบ้านใน จังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดอื่นๆ ทั่วประเทศ และเริ่มเปิดให้บริการมาตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ.2545 เป็นต้นมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ปรากฏว่ามีกลุ่มผู้ผลิต สุราพื้นบ้านทั้งภายในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราชและ จังหวัดอื่นในภาคใต้ ได้ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุรา เข้ามา ตรวจวิเคราะห์คุณภาพจำนวนมาก โดยในช่วง 9 เดือน หลังเปิดโครงการมีผู้ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุรา เข้ามา ตรวจวิเคราะห์คุณภาพแล้ว จำนวน 96 ตัวอย่าง ใน จำนวนนี้เป็นตัวอย่างสุราแช่ จำนวน 17 ตัวอย่าง สุรากลั่นชุมชน จำนวน 79 ตัวอย่าง เป็นตัวอย่างสุราของกลุ่ม ผู้ผลิตในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 78 ตัวอย่าง และจากกลุ่มผู้ผลิตต่างจังหวัด 18 ตัวอย่าง

สำหรับคุณภาพของตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุราที่ ส่งเข้ามาตรวจวิเคราะห์ ทั้งสุราแช่และสุรากลั่นชุมชน พบว่าส่วนใหญ่จะมีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

ตามที่กำหนดมีเพียงบางรายเท่านั้นที่คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ไม่ได้มาตรฐาน เช่น แร่งแอลกอฮอล์ไม่ตรงกับที่ระบุใน ฉลากข้างขวด ปริมาณแอลดีไฮด์ เมทิลแอลกอฮอล์ เกิน มาตรฐานที่กำหนด ซึ่งสาเหตุส่วนใหญ่มาจากผู้ผลิตยังไม่เข้าใจกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้องไม่ว่าจะเป็นใน ขั้นตอนของการหมักและขั้นตอนของการกลั่น หรือ บางราย มีปริมาณสารปนเปื้อนในอาหาร เช่น ตะกั่ว เกิน มาตรฐานที่กำหนด ซึ่งสาเหตุส่วนใหญ่มาจากผู้ผลิตใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ในขั้นตอนการหมักและ การ กลั่นยังไม่มีความสะอาด ซึ่งทางฝ่ายตรวจวิเคราะห์ได้ให้ คำแนะนำต่างๆ แก่กลุ่มผู้ผลิตให้ดำเนินการปรับปรุงและ แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ที่เกิดขึ้นทั้งในขั้นตอนของการผลิต การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการผลิตที่ได้มาตรฐาน และให้นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ได้ส่งเข้ามาทำการตรวจ วิเคราะห์ใหม่ จนกระทั่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้ามา ตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด จึงจะมีการ ออกใบรับรองรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ต่อไป ซึ่งผู้ผลิตสามารถนำไปรับรอง รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุรา ที่ ออกให้โดยศูนย์วิทยาศาสตร์ ไปดำเนินการเสียภาษีกับ สรรพสามิตจังหวัดต่อไปได้

ปัจจุบันคุณภาพของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญอย่างยิ่งทั้งต่อกลุ่มผู้ผลิตเอง และกลุ่มผู้บริโภค เพราะสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ ท้องตลาดมีจำนวนมาก คุณภาพของสินค้าเป็นสิ่ง

ผู้บริโภคคำนึงถึงมากเป็นพิเศษ ดังนั้นกลุ่มของผู้ผลิตสินค้าก็ต้องการพัฒนาคุณภาพของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและดียิ่งขึ้นเรื่อยๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ก่อนที่จะนำออกสู่ท้องตลาด ส่วนผู้บริโภคเองก็ต้องเลือกสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งศูนย์วิทยาศาสตร์สถาบันราชภัฏนครศรีธรรมราช ก็เป็นหน่วยงานหนึ่งที่มีโครงการให้บริการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ของชุมชน ไม่ว่าจะเป็นโครงการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของ

สุราพื้นบ้าน โครงการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ผักดอง โครงการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำดื่ม โครงการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร เป็นต้น ซึ่งโครงการต่างๆ เหล่านี้ ส่งผลให้ชุมชนที่ผลิตสินค้าเพื่อการจำหน่ายมีความสะดวกและประหยัดค่าใช้จ่ายในการพัฒนาคุณภาพของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ของตนเอง ซึ่งเป็นสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน อันจะนำไปสู่การช่วยพัฒนาชุมชนให้ยั่งยืนต่อไป

