

การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปรง



ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 4
ส่วนจัดการป่าชุมชน
สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 4 ดาก
กรมป่าไม้



อ้างอิง

กลุ่มเครือข่ายป่าชุมชน บ้านลานเต็ง หมู่ 9 ตำบลวังประจวบ
อำเภอเมือง จังหวัดตาก

คำนำ

ปัง เป็นไม้พุ่มมักขึ้นอยู่ตามพื้นล่างของป่าเต็งรังทั่วไป
ต้นปังมีความสวยงามจึงมีการลักลอบขุดหาออกจากป่ามาปลูกเป็น
ไม้ประดับตาม บ้านเรือนกันอย่างแพร่หลาย ปังจึงลดปริมาณลง
และเริ่มหายากขึ้นเรื่อยๆ แต่ปังมิได้มีประโยชน์แค่เป็นไม้ประดับ
เพียงอย่างเดียว ชาวบ้านในท้องถิ่นจังหวัดตากได้นำเมล็ดปังมาทำ
เป็นแป้งและนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ หลายอย่าง
เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาช้านาน

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากปัง
ในป่าชุมชนนี้ เป็นความร่วมมือกันระหว่าง ศูนย์ศึกษาและ
พัฒนานวนศาสตร์ชุมชนที่ 4 และชาวป่าชุมชนบ้านลานเต็ง หมู่ 9
ตำบลวังประจวบ อำเภอเมือง จังหวัดตาก ทำการศึกษาและจัดทำ
รายละเอียดการแปรรูปเมล็ดปังให้เป็นแป้ง และนำแป้งมาทำเป็น
ขนมปัง ที่มีสีสันสวยงามและรสชาติอร่อยเลิศเป็นเอกลักษณ์

ทั้งนี้ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการศึกษการแปรรูปปังเป็น
ผลิตภัณฑ์ต่างๆ นี้ จะเป็นตัวอย่างและเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจศึกษา
ค้นคว้า สามารถนำไปประยุกต์ใช้ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และ
เพิ่มมูลค่ามากยิ่งขึ้น ต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	1
ลักษณะของผลปรงที่ใช้ทำแป้ง	3
ขั้นตอนการเก็บ	4
ขั้นตอนการทำแป้งปรง	5
ขั้นตอนการทำขนมปรง	11
วิธีทำ	12
อ้างอิง	14



- ใส่มะพร้าวขูดลงไป กวนให้เข้ากัน



- ได้ที่แล้วขยกลงใส่ถาดพักไว้ให้เย็น
ถ้าเย็นแล้วจะขนมจะแข็งตัวใช้มีดตัดใส่จานพร้อมรับประทาน



(ก่อนรับประทานให้นำน้ำกะทิราดหรือใส่มะพร้าวโรยก่อน
รับประทานก็ได้แล้วแต่ชอบ)

วิธีทำ



- นำแป้งปรงใส่หม้อ ใส่น้ำลงไป คนให้เข้ากันดีแป้งให้ละเอียด



- ยกขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟปานกลางจนแป้งใส ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง



- ใส่น้ำตาลลงไป กวนให้เข้ากัน

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ชื่อทางพฤกษศาสตร์ : Cycas Siamensis

ชื่อวงศ์ : CYCADACEAE

ชื่อพื้นเมือง : ปรง, ปรงป่า, ปรงเหลี่ยม, ทางพายัพเรียกมะพร้าวเต่า



เป็นปรงที่มีลำต้นเดี่ยว สูงไม่เกิน 2 เมตร ใบออกเป็น 2 ข้าง เป็นคู่ๆ ไปได้ตลอด ก้านคล้ายกระดุก ใบเล็กแหลมยาวและแข็ง ยาวราว 3 นิ้ว มีเขตการกระจายพันธุ์ที่พม่า ภูมิภาคอินโดจีน และไทย ยกเว้นภาคใต้ ขึ้นหนาแน่นในป่าเบญจพรรณและป่าเต็งรัง ที่มีไฟไหม้เป็นประจำ



ส่วนที่ใช้ทำแป้งปรง คือ ผลปรงที่แก่

ขั้นตอนการทำขนมปรง

ส่วนผสม

1. แป้งปรง 1 ส่วน
2. น้ำ 3 ส่วน
3. น้ำตาล 1 กิโลกรัม
4. มะพร้าว น้ำหอมอ่อนๆ ๑ ช้อน





9. เติมน้ำลงไปใหม่ คนแป้งที่ตกผลึกให้เข้ากัน
แล้วพักไว้รอให้แป้งตกผลึกอีก
ทำอย่างนี้อีก 3 รอบขึ้นไป เพื่อล้างพิษเมาออกจากแป้ง



10. เมื่อล้างพิษเมาออกหมดแล้วเอาแป้งที่ตกผลึก
ไปตากแดด ให้แห้งจะได้แป้งปรงที่ใช้ทำขนม

ลักษณะของผลปรงที่ใช้ทำแป้ง



ผลปรงที่แก่ จะมีลักษณะเป็นสีเหลือง ผลปรงจะแก่ประมาณ
เดือนสิงหาคม — กันยายน ต้นปรงหนึ่งต้นจะให้ผลประมาณ 30-50 ผล
โดยประมาณ แล้วแต่ขนาดของต้นปรง

ขั้นตอนการเก็บ



1. เลือกเก็บผลปรงที่มีลักษณะแก่



2. ใช้มีดแฉะเอาแต่ผลออก



3. เก็บให้ได้ปริมาณที่จะทำแป้ง
ผลปรง 1 กระสอบ = 30 กิโลกรัม
จะได้แป้งปรง 3 กิโลกรัม
โดยประมาณ



7. เมื่อน้ำแป้งที่กรองแล้วเติมน้ำลงไปคนให้เข้ากัน รอน้ำแป้งตก
ผลึก



8. เมื่อน้ำแป้งที่ตกผลึกแล้ว เทน้ำที่เป็นพิษเมาออก

ขนมปรง 8



5. นำเมล็ดที่ได้มาตำด้วยมือหรือปั่นให้ละเอียด ใส่ น้ำเล็กน้อย



6. ปั่นละเอียดได้ที่แล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบางเอาน้ำแป้ง เอากากทิ้ง

ขนมปรง 5



ลักษณะผลปรงที่เก็บได้

ขั้นตอนการทำแป้งปรง



1. นำผลปรงที่ได้มาผาครึ่งเอาเฉพาะเมล็ดข้างในที่มีลักษณะสีขาวออกมา

ขนมปรง 6



ลักษณะเมล็ดข้างในของผลปรงที่ผ่าได้



2. ใช้มีดแกะเอาที่เมล็ดข้างในออก



ขนมปรง 7



3. เมื่อได้เมล็ดข้างในแล้วนำมาลอกเปลือกที่ติดเมล็ดมาออกอีกที



4. จะได้เมล็ดปรงที่สามารถนำไปทำแป้งปรงได้