การเพาะถั่วงอก
แบบการค้า

การเพาะถั่วงอก แบบการค้า

การเพาะถั่วงอก ปัจจุบันมีผู้สนใจกันมาก เนื่องจากว่าใช้ระยะเวลาในการเพาะเพื่อการบริโภคสั้นมาก เพียง 3 – 4 วันเท่านั้น หรือจะทำเป็นธุรกิจก็ได้ ประกอบกับถั่วงอกสามารถนำมาใช้ประกอบอาหารประจำวันของคนไทยได้หลายอย่าง เช่น นำมาผัด ต้มทำเป็นน้ำแกง ใส่ในก๊วยเตี๋ยว ฯลฯ

เทคนิคการเพาะถั่วงอก

1. เมื่อจะเริ่มทำการเพาะถั่วงอก ควรมีการคำนวณการใช้เมล็ดถั่วเขียว โดยเทียบบัญญัติไตรยางค์ ซึ่งเกณฑ์การคิดใช้เมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว 1 กิโลกรัม สามารถเพาะเป็นถั่วงอกได้ 5–6 กิโลกรัม โดยถั่วเขียวที่จะนำมาใช้สามารถเลือกใช้ได้ทั้งถั่วเขียวผิวมัน (เปลือกสีเขียว) และถั่วเขียวผิวดำ (เปลือกสีดำ) ซึ่งถั่วเขียวทุกพันธุ์ที่ปลูกในประเทศไทย สามารถใช้เพาะถั่วงอกได้ทั้งสิ้น ในอดีตถั่วเขียวที่นิยมใช้เพาะถั่วงอกจะเป็นถั่วเขียวผิวด้าน แต่ปัจจุบันมีการปรับปรุงพันธุ์ถั่วเขียวผิวมันขึ้นมาหลายพันธุ์ เช่น พันธุ์อู่ทอง พันธุ์กำแพงแสน และพันธุ์ถั่วเขียวผิวดำ ซึ่งคุณสมบัติของถั่วเขียวผิวดำ เมื่อเพาะเป็นถั่วงอกแล้วถั่วงอกจะมีสีขาวกว่า แต่ถ้าใช้ถั่วเขียวผิวมัน ถั่วงอกที่ได้จะออกเหลืองอ่อน ๆ ไม่ขาวเท่าถั่วงอกที่เพาะจากถั่วเขียวผิวดำ

2. นำเมล็ดถั่วเขียวที่จะเพาะมาล้างในน้ำที่สะอาด โดยใช้ตะแกรงหรือกระชอนช้อนแยกเมล็ดถั่วเขียวที่ลอยอยู่ที่ผิวหน้าน้ำด้านบนออก ไม่ควรนำมาใช้เพาะเป็นถั่วงอก เพราะเมล็ดจะอ่อนเกินไป แต่ผู้ประกอบการสามารถนำเมล็ดที่ลอยน้ำมาแยกไปตากแดดให้แห้ง และนำไปขายให้กับโรงงานทำแป้งจากถั่วเขียวแทนได้ ต้องคัดเฉพาะถั่วเขียวที่จมน้ำมาเตรียมใช้เพาะถั่วงอกเท่านั้น เพราะเป็นเมล็ดที่แก่จัด ซึ่งน้ำที่ใช้แช่ถั่วเขียวนี้อาจผสมคลอรีนลงไป โดยใช้ความเข้มข้นของคลอรีน 100 พีพีเอ็ม แช่เมล็ดถั่วเขียวนาน 1–2 ชั่วโมง คลอรีนจะช่วยทำความสะอาดเปลือกนอกของเมล็ดถั่วเขียวที่อาจมีเชื้อราหรือเชื้อแบคทีเรียติดมากับเมล็ดได้สะอาดถึงร้อยละ 95 ถ้าไม่สามารถหาผงคลอรีนได้ อาจใช้น้ำร้อนผสมกับน้ำเย็น อัตราส่วน 1:1 ทำเป็นน้ำอุ่น และนำเมล็ดถั่วเขียวลงแช่นาน 1–2 ชั่วโมง น้ำอุ่นสามารถป้องกันกำจัดเชื้อโรคที่ติดมากับผิวเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวได้ถึงร้อยละ 75

3. ใส่ถั่วเขียวที่แช่แล้วลงในถังเพาะที่เจาะรูระบายน้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของรู 2 – 3 มิลลิเมตร เจาะตามแนวเส้นรอบวงของถัง มีข้อสังเกตว่าขนาดความสูงของถังเท่าใดก็ตาม ต้องใส่เมล็ดถั่วเขียวที่จะใช้เพาะไม่เกิน 1 ใน 3 ของความสูงถังเพาะ เพราะเมื่อถั่วงอกเจริญเติบโตแล้ว ถั่วงอกจะดันขึ้นมาเองเป็นชั้น ๆ และสูงขึ้นมาไม่กินขอบความสูงของปากถัง การที่ผู้เพาะใส่เมล็ดถั่วเพียง 1 ใน 3 ก็เพื่อป้องกันไม่ให้ถั่วที่เพาะได้ล้นหกออกมานอกถังเลอะการทำงานในห้องเพาะ เพื่อขนย้ายถั่วงอกออกมาขายจะทำได้สะดวกยิ่งขึ้น

4. ถั่วเขียวที่ใส่ลงถังเพาะแล้ว ควรใช้มือเกลี่ยผิวหน้าด้านบนเมล็ดถั่วเขียวให้เรียบ ผิวหน้าด้านบนของเมล็ดถั่วเขียวอาจใช้กระสอบป่าน กระสอบไนล่อนสีส้ม หรือผ้าซาแลน หรือฟองน้ำ ที่ผ่านการทำความสะอาด โดยการนึ่งฆ่าเชื้อ หรือต้มในน้ำจนเดือดแล้วรอจนเย็นแล้วจึงนำมาคลุมผิวหน้าของถังเพาะถั่วงอกที่ใส่เมล็ดถั่วเขียวลงไปแล้ว

5. นำถังเพาะไปวางบนอิฐบล๊อคทำเป็นขาตั้งรองถังเพาะถั่วงอก เพื่อช่วยในการระบายน้ำและอากาศ ให้ผ่านเข้าออกทางด้านก้นถังได้ด้วย หรือถ้าเป็นพื้นของโรงเรือนเพาะถั่วงอก วางแผ่นสำเร็จรูปแบบที่มีช่องระบายน้ำและอากาศแบบพื้นคอกโรงเลี้ยงหมูก็ได้เช่นกัน ถ้าเป็นพื้นโรงเพาะแบบนี้ก็ไม่จำเป็นต้องวางถังเพาะถั่วงอกบนอิฐบล๊อคก็ได้

6. การรดน้ำถั่วเขียวที่เพาะอยู่ในถังพลาสติก ไห ถังซีเมนต์ ตลอดจนปี๊บอลูมิเนียม ปริมาณน้ำที่ใช้แต่ละครั้งต้องให้น้ำเพียงพอที่จะทำให้ถั่วที่เพาะไม่เกิดความร้อนสะสมมากเกินไป วิธีสังเกตง่าย ๆ ใช้มือสัมผัสดูผิวหน้าเมล็ดถั่วในถังชั้นบนสุด ช่วงการให้น้ำแต่ละครั้งต้องไม่เกิดสภาพไอร้อนผ่าวขึ้นมา ซึ่งแสดงว่าการให้น้ำเพียงพอ เพราะถ้าให้น้ำไม่เพียงพอและเกิดความร้อนขึ้นในถังเพาะมาก มีผลเสียต่อการเจริญเติบโตของถั่วงอกทำให้ถั่วงอกมีรากฝอยมากขึ้นและต้นจะโตแบบไม่สมบูรณ์ โดยเฉพาะเมื่อเพาะถั่วงอกในถังพลาสติกควรหมั่นรดน้ำสม่ำเสมอ ทุก ๆ 2–3 ชั่วโมง ทั้งกลางวัน และกลางคืน เพราะถังพลาสติกจะไม่ค่อยเก็บความเย็นไว้ได้เหมือนถังซีเมนต์หรือไห ถังซีเมนต์สามารถรดน้ำทุก ๆ 4–6 ชั่วโมงได้เพราะจะเก็บความเย็นจากน้ำได้ดีกว่าถังพลาสติก

7. เมื่อเพาะถั่วงอก และถั่วงอกเจริญเติบโต มีรากงอกออกมาเล็ก ๆ ขนาดความยาวของราก 0.5–1 เซนติเมตร หรือเพาะไปแล้วนาน 18–20 ชั่วโมง ในเชิงการค้าจะมีการรดสารอ้วน เพื่อให้ถั่วอ้วนเป็นการเพิ่มธาตุอาหารให้กับถั่วงอกที่เพาะจะช่วยให้ถั่วงอกมีการสะสมโปรตีนเพิ่มมากขึ้น ทำให้ถั่วงอกอ้วนและมีน้ำหนักดีขึ้น โดยก่อนการใช้สารถั่วอ้วนผสมน้ำรด ควรงดการให้น้ำก่อนและหลังนาน 2 ชั่วโมง เพื่อให้ผิวถั่วแห้งและดูดธาตุอาหารเข้าไปใช้ได้เต็มที่และอัตราการใช้สารถั่วอ้วนสามารถใช้อัตรา 1 ซีซีผสมน้ำสะอาด 1 ลิตร หลังจากการรดสารถั่วอ้วนไปแล้ว ก่อนเริ่มรดน้ำใหม่ควรรดน้ำให้มากกว่าปกติ 5–6 เท่า เพิ่มให้ถั่วขยายขนาดเพิ่มขึ้น ผู้เพาะควรผสมน้ำกับสารถั่วอ้วนรดถั่วงอกที่เพาะวันละหนึ่งครั้ง และอย่างน้อยควรรดติดต่อกัน 2 วัน โดยห่างจากการให้ครั้งแรกนาน 24 ชั่วโมง ในกรณีผู้ที่จะเพาะทานเองในบ้าน จะเพาะแบบธรรมชาติไม่รดสารถั่วอ้วนก็ได้ แต่ถั่วงอกที่ได้จะผอมยาวและมีรากฝอยเกิดขึ้นมาก อาจจะไม่สามารถนำไปวางขายในเชิงธุรกิจได้

8. เมื่อเพาะถั่วงอกครบ 68–72 ชั่วโมง ถ้าเป็นการเพาะในฤดูร้อน หรือฤดูฝน สามารถเก็บออกมาขายได้ แต่ถ้าสถานที่เพาะตั้งอยู่ในที่มีอากาศเย็น หรือเป็นฤดูหนาว อาจต้องขยายเวลาการเจริญเติบโตของถั่วงอกเป็น 96 ชั่วโมง จึงจะเก็บไปขายได้

9. ถั่วงอกเมื่อจะนำออกขายควรนำไปร่อนให้หัวหลุดออก ใช้กระด้งหรือเครื่องร่อนสายพานก็ได้ แต่ถั่วงอกเมื่อเพาะแล้วในสภาพการขายในบ้านเราจะถูกแสงแดดและหัวถั่วงอกสามารถกลับเขียวขึ้นมาใหม่ได้ ผู้เพาะอาจใช้น้ำผสมสารส้มขุ่น ๆ รดในน้ำสุดท้ายก่อนเก็บถั่วงอกออกมาขาย แต่จะป้องกันการเปลี่ยนสีของหัวถั่วงอกได้ในช่วงสั้น ๆ ในเชิงการค้ามีการใช้สารฟอกสี ประเภทโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ จะปลอดภัยมากกว่าการใช้สารฟอกประเภทโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ เพราะสารประเภทหลังส่วนใหญ่ใช้ในธุรกิจฟอกย้อมอวนมากกว่า และภาคราชการไม่แนะนำให้นำเอาสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์มาใช้กับธุรกิจประเภทอาหารในปัจจุบัน ซึ่งผู้ประกอบการควรใช้สารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ในระดับที่ต่ำและไม่เกินค่าความปลอดภัยผสมน้ำรดถั่วงอกในน้ำสุดท้ายก่อนนำออกจำหน่าย เพื่อป้องกันไม่ให้ถั่วงอกเปลี่ยนสี หรือคล้ำลง