

## ชันโรง: ศักยภาพและโอกาสทางเศรษฐกิจจากผลิตภัณฑ์ชันโรง

โดย สิริเชษฐ์ รัตนชาติธวัช

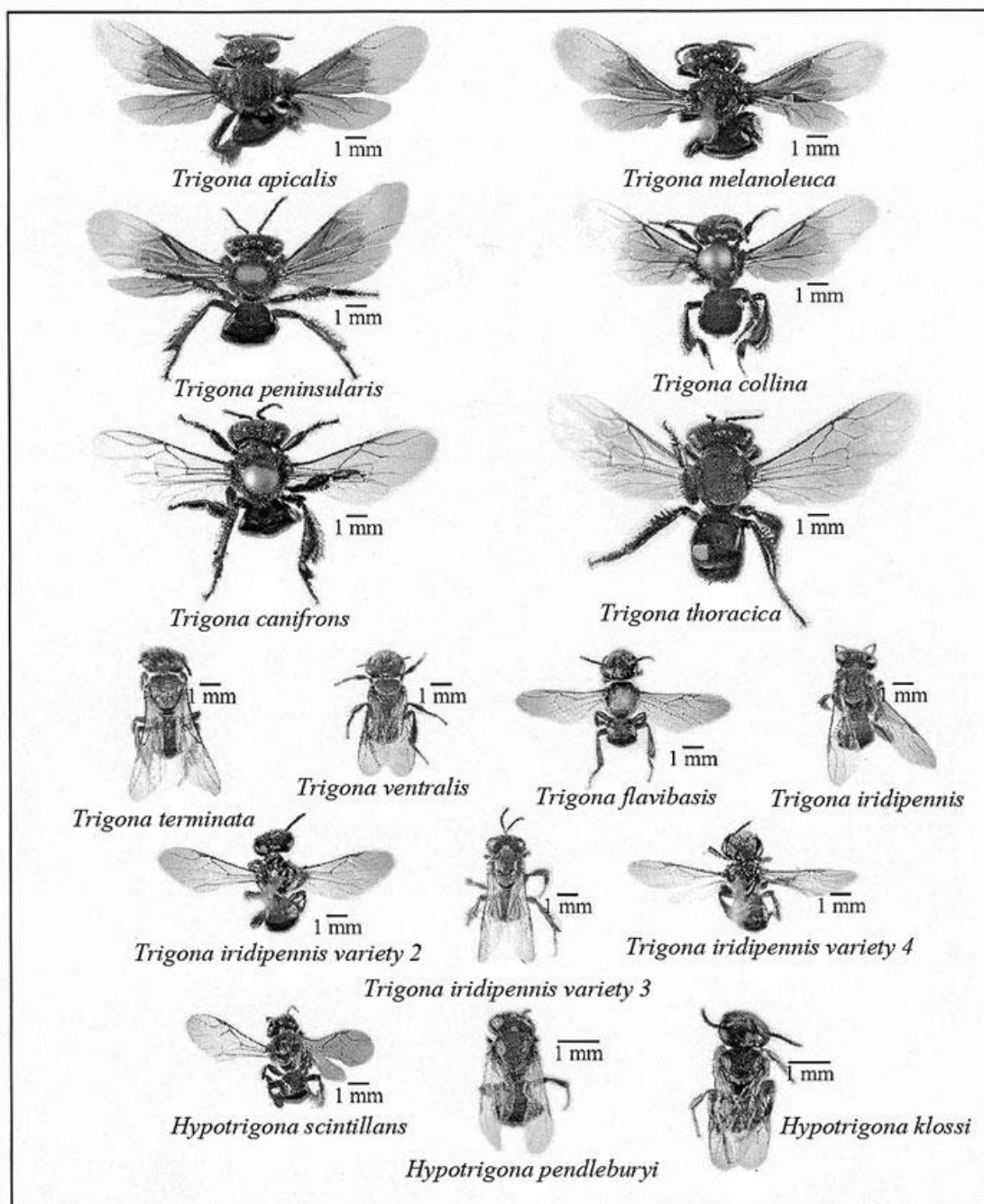
สวัสดีครับท่านผู้อ่านทุกท่าน ขอนำเสนอบทความที่อาจจะกล่าวได้ว่าเป็นกึ่งสารระ ผมในฐานะผู้เรียบเรียงบทความนี้จะขอเสนอบทความที่ถ่ายทอดจากความอยากรู้ของตัวเองและคิดว่าน่าจะเป็นประโยชน์บ้าง ที่มาของเรื่องก็คือผมได้มีโอกาสได้พบกับคุณวิสิทธิ์ ธนูอาจ เกษตรกรชาวจันทบุรี ผู้ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการเลี้ยงชันโรง สำหรับผมเองเคยได้ยินตอนเด็กๆ สมัยปู่ย่าตายายเล่าให้ฟังว่ามีการนำชันไปอุดเรือ เอาไปทำของขลัง ตอนนั้นผมเองก็ยังไม่เคยทราบว่าที่มาของชันนั้นมาจากไหน กระทั่งได้มาพบกับคุณวิสิทธิ์และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นจันทบุรี ต.วังแฉ่ม อ.มะขาม จ.จันทบุรี โดยกลุ่มฯ ของคุณวิสิทธิ์ได้มีการรวมกลุ่มและเลี้ยงชันโรงเพื่อประกอบการทำสวนผลไม้เป็นหลัก ทั้งยังเป็นศูนย์การเรียนรู้และถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการเลี้ยงชันโรงให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป พอได้ทราบเรื่องราวเกี่ยวกับชันโรงจากคุณวิสิทธิ์ ผมก็เกิดความสนใจและอยากที่จะเป็นส่วนหนึ่งในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับชันโรงให้กับบุคคลทั่วไปได้รับรู้รับทราบถึงประโยชน์และความน่าสนใจของน้ำผึ้งชันโรงที่อาจจะนำไปทำเป็นอาชีพเสริมได้



ภาพที่ 1 คุณวิสิทธิ์ ธนูอาจ

ที่มา:<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=104588539685145&set=a.104588536351812.7515.100004019984180&type=1&theater>

ดังนั้นผมจะขอเริ่มโดยให้ข้อมูลทั่วไปของชันโรงพอสังเขปครับ **ชันโรง** หรือ **Stingless bee** เป็นแมลงขนาดเล็ก จัดอยู่ในกลุ่มผึ้งแต่ส่วนใหญ่มีขนาดเล็กกว่าผึ้ง หาน้ำหวานจากเกสรดอกไม้ช่วยผสมเกสรพืช โดยเฉพาะพืชป่าและพืชพื้นเมืองเช่นเดียวกับผึ้งและที่สำคัญไม่มีเหล็กใน จากการศึกษาพบว่าทั่วประเทศไทยมีการค้นพบพันธุ์ชันโรงประมาณ 9 สกุล จำนวน 32 ชนิด (อัญชลี สวาสดิ์ธรรม, 2556) โดยข้อมูลตัวอย่างเกี่ยวกับลักษณะทางกายภาพของชันโรงจำนวน 16 ชนิด ดังภาพที่ 2 พบว่าชันโรงจะมีลักษณะทางกายภาพที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ลักษณะของปากทางเข้าสู่รังของชันโรงก็มีความแตกต่างกันตามชนิด ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 2 ลักษณะทางกายภาพของชันโรง 16 ชนิด

ที่มา: <http://www.magnoliathailand.com/webboard/index.php?topic=11940.0>



ภาพที่ 3 ลักษณะของปากทางเข้าสู่รังของชันโรงชนิดต่างๆ

ที่มา: <http://www.magnoliathailand.com/webboard/index.php?topic=11940.0>

การสะสมน้ำผึ้งของชันโรง ดังภาพที่ 4 การสะสมน้ำผึ้งของชันโรงพันธุ์ขนเงินในรังไม้ที่เกษตรกรเลี้ยง ลักษณะการสะสมน้ำผึ้งของชันโรงจะสะสมน้ำผึ้งในถ้วย โดยเมื่อสะสมน้ำผึ้งจนเต็มถ้วยก็จะปิดฝาถ้วย ถ้วยที่ผึ้งกำลังรอน้ำผึ้งก็จะเป็นถ้วยที่ยังเปิดฝายู่ดังในภาพที่ 4



ภาพที่ 4 ลักษณะภายในรังของชันโรงที่มีการขยายรังจนเต็มพื้นที่พร้อมสำหรับการเก็บเกี่ยว  
ที่มา: คุณวิสิทธิ์ ธนูอาจ

ชันโรงมีการเลี้ยงอย่างแพร่หลายในประเทศต่างๆ เช่น บราซิล มาเลเซีย อินโดนีเซีย ออสเตรเลีย เม็กซิโก ฟิลิปปินส์ สำหรับประเทศไทยเองยังมีการเลี้ยงที่ยังไม่แพร่หลายนัก สำหรับชันโรงที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มของคุณวิสิทธิ์ คือชันโรงสายพันธุ์ขนเงิน โดยมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Tetragonula pegdeni* Schwarz โดยข้อมูลการศึกษาถึงสารสำคัญของน้ำผึ้งชันโรงในประเทศไทยนั้นยังคงมีไม่แพร่หลายมากนัก Issaro และคณะ (2013) ได้เปรียบเทียบน้ำผึ้งชันโรงจากชันโรง 3 ชนิด คือ *Trigonalaeviceps* Smith, *Trigona* sp. และ *Trigonapagdenis* Schwarz ที่เลี้ยงในสวนมังคุดในจังหวัดจันทบุรี โดยวิเคราะห์ค่าคุณภาพที่เป็นไปตามค่ามาตรฐานของน้ำผึ้งไทย เช่น pH, diastase activity, moisture content, reducing sugars content, ash content, total acidity, electrical conductivity, HMF content, insoluble matter content และ nitrogen content พบว่าน้ำผึ้งชันโรงจากชันโรง 3 สายพันธุ์ ที่เลี้ยงในสวนมังคุดมีค่าคุณภาพแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ Silva และคณะ (2013) ได้ศึกษาสารฟีนอลิกและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของน้ำผึ้งชันโรงที่เก็บตัวอย่างจากรัฐ Amazonas จำนวน 7 ตัวอย่าง ในประเทศบราซิล พบว่าน้ำผึ้งชันโรงมีปริมาณของสารประกอบฟีนอลิกอยู่ระหว่าง 17-66 มิลลิกรัม แกลลิกต่อกรัมของสารสกัด มีฤทธิ์ต้านออกซิเดชันและฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ และนอกจากนี้ยังพบสาร flavonoid taxifolin ซึ่งไม่เคยพบในน้ำผึ้งมาก่อน

โดยปกติผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชันโรง ได้แก่ น้ำผึ้ง เกสรชันและชัน โดยชันจะมีสีน้ำตาลค่อนข้างคล้ำ น้ำผึ้งและเกสรของชันโรงมีราคาแพงกว่าน้ำผึ้งทั่วไปเนื่องจากเชื่อกันว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า คุณภาพของน้ำผึ้งโดยปกติจะมีความหลากหลายในเรื่องของคุณภาพของส่วนประกอบของน้ำผึ้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแหล่งของวัตถุดิบ สายพันธุ์ของผึ้ง สภาพอากาศ คุณภาพของการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษา องค์ประกอบหลักของน้ำผึ้งก็จะมีน้ำตาลกลูโคส น้ำตาลฟรุคโตส กรดอะมิโน สารประกอบพวกฟีนอลิก วิตามิน แร่ธาตุ ไขมัน และเอนไซม์ต่างๆ ปัจจุบันทางวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นคนจันทบุรีก็ได้มีการนำผลิตผลจากชันโรงจำหน่ายทั้งน้ำผึ้งบรรจุขวด ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่มีส่วนผสมของน้ำผึ้งชันโรง และผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งชันโรงแปรรูปต่างๆ รวมถึงเกสรและชันผึ้ง น้ำผึ้งชันโรงที่จำหน่ายในปัจจุบันราคา 1,500 บาท ต่อ 750 มิลลิลิตร อ้างอิงราคาจากจันทรฟาร์มชันโรง ต.ปอแก้ว อ.มะขาม จ.จันทบุรี ดังนั้นชันโรงจึงมีความน่าสนใจที่จะทำเป็นอาชีพหรือกิจกรรมเสริมในสวนผักผลไม้ คือ เลี้ยงง่าย ไม่ต้องใช้การดูแลมาก ลงทุนต่ำ เพียงแต่มีรังไม้ให้อยู่ ปล่อยให้ไว้ในที่ที่ไม่โดนแดด โดนฝนก็สามารถทำการเลี้ยงได้ และที่สำคัญไม่มีอันตรายที่อาจจะเกิดจากการถูกต่อย

#### เอกสารอ้างอิง

อัญชลี สวาสดิธรรม. 2556. มหัศจรรย์ชันโรง. ทริปเพิ้ล กรุ๊ป. กรุงเทพฯ. 27 น.

Issaro N., Weerakul T., Machana S., Ornnim P., Phanudulkitti C., Srijan T., Laiwattanaphaisal J. and Pattarapanich C. 2013. Stingless bee honey II: Qualitative and quantitative studies on honey produced by three stingless bee species collected from a mangosteen garden in Chantaburi Province, Thailand. Thai J Pharm Sci. (38) 16-18 p.

Da-Silva A., I.A., Silva, T.M. S., Camara, C.A., Queiroz, N., Magnani, M., Novais, J.S., Soledade, L.E.B., Lima, E.O., De Souza, A.L. and De Souza, A.G. 2013. Phenolic profile, antioxidant activity and palynological analysis of stingless bee honey from Amazonas, Northern Brazil. Food Chem. 141: 3552-3558. doi: 10.1016/j.foodchem.2013.06.072