

หน่วยงานรับผิดชอบ

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 5 (นครสวรรค์)

ชื่อกิจกรรมที่ดำเนินการศึกษา การทำน้ำตาลโตนด

การทำน้ำตาลโตนด

การทำน้ำตาลโตนด แต่เดิมทำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน ถ้าเหลือก็แจกจ่ายญาติพี่น้อง โดยใช้เวลาว่างหลังจากการทำนาแล้ว ปัจจุบันมีการทำน้ำตาลโตนดเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพ มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลโตนด รวบรวมน้ำตาลสดเพื่อส่งเตาเคี้ยวน้ำตาล ผลิตน้ำตาลปีบ และน้ำตาลปึกส่งขายทั้งในและนอกประเทศช่วงในการทำน้ำตาลอยู่ระหว่างเดือนมกราคม - พฤษภาคม หรือประมาณ 5 เดือน ทำได้ทั้งต้นตัวผู้ และต้นตัวเมีย ปกติต้นตาลจะสามารถทำน้ำตาลได้ ต้องอยู่ในวัยเจริญพันธุ์อายุตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป อยู่ในระยะแทงช่อดอกใหม่ๆ ซึ่งมีวิธีทำคล้ายๆ กันทั้งต้นตัวผู้ และต้นตัวเมีย แต่แตกต่างกันเฉพาะไม้ที่ใช้ขนาดจั่น ที่เรียกว่า "ไม้คาบ" คือไม้คาบที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวผู้ (จั่น) จะมีลักษณะแบน ส่วนไม้คาบที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวเมีย จะมีลักษณะกลมและยาวกว่าไม้คาบที่ใช้กับต้นตัวผู้



อุปกรณ์ในการทำน้ำตาล



กระบอกใส่น้ำตาลสด



ไม้คาบตัวผู้ ,ตัวเมีย



พะอง

1. มีดปาดตาล
2. เชือกหรือเข็มขัดหนังสำหรับเหน็บมีด
3. กระจบอกใส่น้ำตาล
4. พะอง
5. ไม้คาบตัวผู้ ไม้คาบตัวเมีย
6. ผะยอม
7. กางเกงขาสั้นหรือกางเกงขาก๊วย

อุปกรณ์ในการเคี้ยวน้ำตาล

1. เตา ส่วนใหญ่จะก่อด้วยอิฐฉาบปูน ขนาดของเตาขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลสดที่ได้ อาจจะเป็น 1 - 3 เตา 3 - 5 เตา ปัจจุบันมีการรวมกลุ่มกันสร้างเตาเคี้ยวตาลขนาดใหญ่ สามารถเคี้ยวตาลได้ครั้งละ 10 เตา ในเวลาเดียวกัน ซึ่งตั้งอยู่ที่ตำบลบ้านหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี



เตาอิฐ



กระทะเหล็กสำหรับต้มน้ำตาล



ตะแกรงสำหรับตักฟองน้ำตาล



ไม้กระแทกน้ำตาล

2. กระทะเหล็ก เป็นกระทะขนาดใหญ่
3. ตะแกรงสำหรับตักฟองน้ำตาล
4. ไม้กระแทกน้ำตาล
5. อุปกรณ์อื่นๆ เช่น กงสำหรับใส่น้ำตาล ถ้วย กระบวยตักน้ำตาล เสียม

วิธีการทำน้ำตาล

1. ถ้าเป็นต้นตัวผู้ ต้องเป็นต้นที่ออกจั่นแล้ว (อายุ 10 ปีขึ้นไป) ยาวประมาณ 50 เซนติเมตร ถ้าเป็นตัวเมียจั่น หรือวงตาลต้องยังไม่ลึ่มตาหรือผลตาลมีขนาดเท่าผลมะนาว
2. ต้นตัวผู้ รวบจั่นเข้าด้วยกัน ใช้ไม้คาบตัวผู้มัดเบาๆ วันละครั้งประมาณ 3-4 วัน ใช้มีดปาดตาลปาดปลายวงในตอนเช้า ถ้ามีน้ำตาลไหลซึมออกมาไม่หยุดแสดงว่าใช้ได้ ถ้าเป็นต้นตัวเมียใช้ไม้คาบตัวเมียนวดระหว่างลูกประมาณ 3 วัน ใช้มีดปาดตาลปาดปลายจั่น (วง) ดูถ้ามีน้ำตาลไหลซึมไม่หยุดแสดงว่าใช้ได้
3. นำกระบอกน้ำตาลใส่พะยอมเล็กน้อย (พะยอม เป็นไม้ยืนต้นใช้แทนสารกันบูด) กั้นน้ำตาลเสีย อย่าใส่มากจะทำให้น้ำตาลมีรสขมได้ นำกระบอกไปรองรับน้ำตาลสดซึ่งวันแรกๆจะได้ไม่มากนัก และจะเพิ่มมากขึ้นในวันต่อๆ ไป โดยปาดปลายวงตาลก่อนรองน้ำตาลทุกครั้ง จนปริมาณน้ำตาลที่ได้น้อยไม่คุ้มกับการขึ้นต้นตาลก็หยุด ตาลต้นหนึ่งๆ ให้น้ำตาล 4-5 กระบอกหรือ 20 ลิตร/ต้น/วัน
4. นำน้ำตาลสดที่ได้กรองด้วยผ้าขาวบาง นำไปเคี่ยวให้เดือด ถ้าจำหน่ายในรูปน้ำตาลสดก็เคี่ยวพอน้ำตาลเดือด (ประมาณ 100 เซลเซียส) ปรงแต่งกลิ่น รสตามใจชอบ เช่น ใส่ใบเตยหอม สารแต่งกลิ่นอื่นๆ สารกันเสีย บรรจุขวดเพื่อจำหน่ายต่อไป หรือถ้าทำเป็นน้ำตาลชั้น หรือน้ำตาลปึก ก็เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ 2-3 ชั่วโมง จนน้ำตาลแก่ (ชั้น แดง พู) ฟองจะรวมกันก็ยกกลงจากเตา คนให้เข้ากันโดยใช้เหล็กกระแทกตักใส่แบบพิมพ์น้ำปึกที่รองด้วยผ้าขาวตั้งทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง นำไปจำหน่ายได้



นำน้ำตาลสดตั้งไฟใส่น้ำตาลทรายแล้วเคี่ยวจนเดือดเป็นฟอง



ยกลงจากเตาคนให้เข้ากันโดยใช้ไม้กระแทกปั้นจนเหนียวน้ำตาลชั้นเหนียว



ตักใส่แบบพิมพ์น้ำปึกที่รองด้วยผ้าขาวบาง



ตั้งทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วแกะออกจากพิมพ์นำไปบรรจุถุงเพื่อจำหน่ายต่อไป

การทำความสะอาดกระบอคน้ำตาล

หลังจากเทน้ำตาลออกจากกระบอคน้ำตาลแล้ว จะทำความสะอาดโดยใช้น้ำสะอาดเขย่าๆ แล้วเททิ้งไป หลังจากนั้นนำไปรมโดยวางครอบรูเตาประมาณ 30 นาที ระวังอย่าให้ ไฟแรงเกินไป จะทำให้กระบอคน้ำตาลแตกได้ บางท้องถิ่นอาจจะใช้น้ำร้อนเทลงกระบอคน้ำตาลก็ได้ จากการสอบถามถึงสาเหตุที่ไม่ใช้สารเคมีทำความสะอาดกระบอคน้ำตาลได้ความว่า ถ้าใช้สารเคมีแล้วจะทำให้น้ำตาลหตุได้ (น้ำตาลที่ได้จะน้อยกว่าปกติ) และน้ำตาลที่ได้จะมีกลิ่นของสารเคมีปนได้



ทำความสะอาดกระบอคน้ำตาลโดยการล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำไปรมไฟ

การจัดจำหน่าย



นำน้ำตาลปีกบรรจุใส่ถุงและจัดวางจำหน่าย



การเก็บเกี่ยวและการแปรรูปผลผลิตจากตาลโตนด

การเก็บผลเพื่อขายผลตาลอ่อน (ลอนตาล)

ต้นตาลจะเริ่มให้ผลหลังจากปลูกประมาณ 15 ปีขึ้นไป ต้นตาลที่เก็บผลเพื่อขายตาลอ่อน ต้องเป็นต้นตัวเมียเท่านั้นโดยใช้พะองปีนขึ้นไป ใช้มีดเฉือนซี่ทะลาย ผูกเชือกค้อยๆ หย่อนลงพื้นดินเฉาะเอาเมล็ดตาลในผลออกที่เรียกว่า " ลอนตาล " ตาล 1 ผลจะให้ลอนตาลประมาณ 1 – 4 ลอน นำไปใส่ถุงขาย กิโลกรัมละ 20 - 30 บาท แล้วแต่ฤดูกาลในลอนตาลเมื่อปลอกเปลือกออกจะเป็นเนื้อสีขาว อ่อนนุ่ม รสหวานใช้บริโภคสด หรือทำขนมประเภทของหวานรับประทาน กับน้ำแข็ง แต่ถ้าไม่เก็บผลเพื่อขายลอนตาล ผลตาลจะค่อยๆ แก่ และสุก หลังจากออกจั่นแล้วประมาณ 5 เดือน จากการสังเกตเมล็ดตาลอ่อน หรือลอนตาลที่วางขายอยู่ริมถนนเพชรเกษมพบว่า มีการนำลอนตาลที่เฉาะใหม่ๆ จุ่มลงในสารฟอกขาว ซึ่งเป็นสารพวกโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ หรือสารพวกโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ สารดังกล่าวนี้ ทำให้อ่อนตาลมีสีขาวสวยคงสภาพหลายชั่วโมง ผู้บริโภคที่ซื้อไปถ้า ไม่ล้างทำความสะอาดเสียก่อน อาจจะทำให้ท้องเสียได้ ทางที่ดีควรเลือกซื้อลอนตาลที่มีสีขาวอมแดง ซึ่งเป็นสีปกติของลอนตาลที่ปฏิกิริยากับอากาศจะปลอดภัยกว่า



ลักษณะของลอนตาล

การทำจาวตาล

ปัจจุบัน จาวตาลเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศ และนอกประเทศ ถ้าเป็นตลาดภายในประเทศ นิยมทำเป็นจาวตาลเชื่อม รับประทานกับข้าวเหนียว ส่วนตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะฮ่องกง นิยมมากถือว่าเป็นยาบำรุง

กำหนดชนิดหนึ่ง และการทำจาวตาลนี้อาจจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้จำนวนต้นตาลไม่เพิ่มขึ้น เพราะการทำจาวตาล จะเด็ดปลายรากของตาลออก ซึ่งเป็นจุดที่จะเจริญเป็นต้นใหม่ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

1. นำเมล็ดตาลที่ได้จากผลตาลที่สุกเต็มที่แล้วนำมาใส่กระสอบปุ๋ยผูกปากกระสอบให้แน่น แช่น้ำไว้ประมาณ 5 วัน (อย่าแช่นานกว่า 1 เดือน เมล็ดจะเน่า)
2. นำเมล็ดตาลขึ้นจากน้ำ กองทับกันแล้วใช้ฟางคลุมรดน้ำ 2 – 3 วัน/ครั้ง ประมาณ 15 วัน จะงอกรากยาวประมาณ 1 คืบ เด็ดปลายรากออกเล็กน้อย เพื่อให้จาวสมบูรณ์เต็มที่ ทิ้งไว้อีก 30 วัน จาวตาลจะขยายเต็มเมล็ด การสังเกตว่าจาวตาลเต็มเมล็ดหรือยังนั้น ให้สังเกตที่รากตาล ถ้ารากตาลมีสีน้ำตาล และส่วนที่ติดกับเมล็ดเริ่มคอดลง นำมาผ่าเอาจาวตาลด้านในได้



ผลตาลแก่



งอกตาล



จาวตาล

การแปรรูปตาลโตนดเป็นอาหาร-ขนม

การแปรรูปลูกตาลเป็นอาหาร-ขนม ถือเป็นภูมิปัญญาในการทำขนมจากลูกตาลของท้องถิ่นมาช้านาน ในส่วนของขนม เช่น ลูกตาลลอยแก้ว ลูกตาลน้ำเต๋ โดยการนำเอาลูกตาลขนาด ทรามกีน คือ ยุม (ยวง) ตาลสดที่ไม่อ่อนไม่แก่จนเกินไปมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ต้มน้ำเชื่อม โดยเติมน้ำผึ้งโหนด (ในอดีต) ให้มีรสหวาน ปัจจุบันใช้น้ำตาล



ทรายเคี้ยวเป็นน้ำเชื่อมแล้วใส่ลูกตาลสดลงไปเหยาะน้ำมันแมว หรือลอยดอกมะลิ บางถิ่นเรียก ลูกตาลเชื่อม ลูกตาลน้ำเท ใช้กะทิสดตั้งไฟให้สุกใสน้ำตาลทรายหรือน้ำผึ้งโหนดเต็มเกลือชิมดูให้พอมีสหวานมัน เค็ม จึงใส่ลูกตาลสดลงไป บางถิ่นเรียก ลูกตาลน้ำเทดิบ

จาวตาลเชื่อม



จาวตาลนิยมนำไปเชื่อมรับประทานเป็นของหวาน ในการนี้ จะต้องใช้ความชำนาญผ่าเอาเปลือกแข็งชั้นนอก ซึ่ง เปรียบเสมือนกะลามะพร้าวออกก่อน จากนั้นจะต้องผ่าเอา เปลือกชั้นรอง คือส่วนที่เป็นน้ำเพื่อขัดผิวออกด้วยใบไม้ หรือที่ ชาวบ้าน เรียกว่า ใบซอ เพื่อให้เมือกหรือโคลหมดไปจนขาว สะอาด เมื่อสะเด็ดน้ำแล้ว นำลงกระทะทองเหลืองเชื่อมกับ น้ำตาลทราย ต่อไปก็จะได้ "จาวตาลเชื่อม" หรือนิยมเรียกกันว่า "ลูกตาลเชื่อม"

การเชื่อมจาวตาลนิยมนำเป็น 2 แบบคือ เชื่อมเปียก จาวตาลจะนำน้ำตาล หรือเชื่อมแห้ง จาว ตาลจะมีเกร็ดน้ำจับแข็ง ซึ่งสะดวกต่อการบรรจุในภาชนะและเก็บได้นาน

ถ้านำจาวตาลเชื่อมไปรับประทานพร้อมกับข้าวเหนียวมูนกะทิ เต็มจากั้วผสมน้ำตาลทรายเกลือป่น และมะพร้าวโย จะได้ขนมอีกอย่างหนึ่ง เรียกว่า ข้าวเหนียวโตนด หรือข้าวเหนียวหน้าโตนด หรือข้าว เหนียวลูกตาล

ขนมตาล

ทำจากเนื้อตาลสุกที่ได้จากการยีมีลักษณะเหลวๆ นำไปห่อผ้าดิบให้สะเด็ดน้ำเสร็จแล้วเ้ากับแป้ง และน้ำเล็กน้อยนวดให้เข้ากัน นำไปผึ่งแดดประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง ขนมตาลที่ได้จะฟูขึ้นโดยไม่ต้องใส่ผง ฟู ตักใส่กระทงหรือถ้วยนำไปหนึ่งจะได้ขนมตาลที่มีกลิ่นหอม อร่อยปลอดภัยจากสารเคมีเจือปน



ข้าวเหนียวลูกตาล

เป็นขนมที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรีชนิดหนึ่งมีลักษณะคล้ายข้าวเหนียวมะม่วง ต่างกันตรงที่เมื่อนึ่งข้าวเหนียวเสร็จแล้วก็ตักข้าวเหนียวใส่จานราดด้วยหัวกะทิชั้นๆ ผานจาวตาล ที่เชื่อมแล้วเป็นชั้นบางๆ วางทับบนข้าวเหนียวโรยทับด้วยมะพร้าวขูดที่เป็นเส้นใยบางๆ ตามด้วยน้ำตาลทรายที่คลุกกับงาดำที่คั่วแล้วก็จะได้ข้าวเหนียวลูกตาลที่แสนจะอร่อย

ขนมโตนดทอด

เป็นขนมที่ใส่เป็นจาวตาลเชื่อม นำมาชุบแป้งข้าวเหนียวที่ผสมกับน้ำตาลโตนด หัวกะทิบางสูตรผสมแป้งข้าวเจ้าชนิดน้อย นำไปทอดลงในกระทะน้ำมันร้อนๆ จะได้ขนมโตนดทอดที่นุ่มหอมหวานน่ารับประทาน

แกงหัวตาล

แกงหัวตาลได้มาจากลูกตาลอ่อนหรือ ลอนตาลที่ยังอ่อนอยู่โดยปอกเปลือก และผานเป็นชั้นบางๆ ต้มกับน้ำเกลือหรือแช่น้ำมะขามเปียกเสร็จแล้วล้างน้ำให้สะอาด นำไปแกงกับกะทิแบบ แกงเผ็ดใส่กระชายให้มากหน่อย ใส่พริกแกงที่ผสมเนื้อปลาอย่างลงไปปรุงรสด้วยน้ำตาลพร้อมกับใส่เนื้ออย่างลงไปรับประทานได้เลย



ยำ คั่ว แกง

ส้ม แกงเลียง



การแปรรูป ลูกตาลโตนดเป็นอาหาร ถือเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านในการทำอาหารจากลูกตาลมีหลายชนิด เช่น ยำ คั่ว แกงส้ม แกงเลียง และ ยำลูกตาล มีทั้งยำแบบแห้ง และยำแบบน้ำ ใช้ลูกตาลข้าวอ่อนที่นิยมใช้ลูกตาลข้าวเพราะมีรสหวาน นำตาลมาชอยแช่น้ำเกลือ แล้วขยำให้สะเด็ดน้ำ แล้วปรุงด้วย กะปิ ถั่วลิสงคั่ว มะพร้าวคั่ว กุ้งต้มน้ำผึ้ง หรือปลานึ่งฉีกฝอยผัดแห้ง น้ำส้มตาล น้ำตาล คลุกให้เข้ากันดี ใช้หอมแดงซอย พริกชี้ฟ้าสด

กุ้งแห้งป่น ที่ขาดไม่ได้คือยอดมะสังอ่อน โรยบนตามลำดับ รสชาติชิมตามชอบ

ลูกตาลต้มกะทิ

ใช้หัวลูกตาลข้าวอ่อน หั่นบางๆ ต้มกับกะทิใส่กุ้งสด หรือกุ้งแห้ง แล้วแต่จะชอบ



แกง

เรียงลูกตาล

เป็นอาหารพื้นบ้านที่ทำจากลูกตาล โดยการนำลูกตาลข้าวอ่อนมาปาดส่วนหัวให้เป็นชิ้นบาง ๆ มาใส่แกงเลียงกับผักพื้นบ้านอื่น ๆ เช่น ตำลึง , ผักหวาน ผักโขม , ฟักเขียว , หัวมัน , ปลีกล้วย แล้วใส่กุ้งสด , กุ้งแห้ง หรือปลาแล้วแต่จะหาได้ในท้องถิ่น

แกงส้มลูก

ปาดส่วน



ตาลอ่อน

โดยการนำลูกตาลข้าวอ่อน ๆ มาปาดส่วนหัวให้เป็นชิ้นบาง ๆ ทำเป็นผักใส่แกงส้ม



แกงคั่วลูกตาลอ่อน

การนำลูกตาล ข้าวโพดอ่อน ๆ มาปาด ส่วนหัวให้เป็นชิ้นบาง ๆ ทำเป็นผักใส่แกงคั่ว กุ้ง , เนื้อ , ไก่ หมู ฯลฯ

เฟอร์นิเจอร์จากไม้ตาล

ปัจจุบันเป็นที่นิยมมาก เนื่องจากแข็งแรง ทนทาน ราคาไม่แพงมากนัก มีตั้งแต่ของใหญ่ พวก โต๊ะ เก้าอี้ เติงนอนจนถึงของชำร่วยเล็กๆ เช่น กล้องใส่บุหรี ถ้วยน้ำชา แจกัญใส่ดอกไม้ ครกและอื่นๆ อีกมากมาย

ใบตาลและทางตาล

สามารถทำเป็นพัด โดยตัดเจียน แล้วเย็บริมขอบให้เข้ารูปหรืออาจคัดเลือกใบตาลอ่อนแล้วรีดให้เรียบ นำมาจักเป็นใบ ๆ แล้วเย็บเป็นพัดใบตาลแบบพับก็ได้ ซึ่งเหมาะที่จะพกติดตัวไปได้ พัดแบบนี้อาจผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก โดยตกแต่งสีสันทให้สวยงาม นอกจากนี้ใบตาลอ่อนยังสามารถนำมาจักสานทำเป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ สำหรับแขวนให้



เด็กดูเล่นได้อีกหลายชนิด เช่น ปลาตะเพียน กุ้ง ตั๊กแตน ชู๊ว หรือทำเป็นรูปสัตว์ ใส่ขอล้อแบบล้อ เกรียนให้เด็ก ๆ ลากเล่นหรือนำมาจักเป็นเส้นตอก ถ้าใช้เส้นใหญ่มักสานขึ้นเป็นรูปกระเช้า ถ้าใช้ตอกเส้นเล็กนิยมสานเป็นกระเป๋าสตางค์

เมล็ดตาลสุก

ถ้านำไปล้างแลฟอกให้สะอาด แล้วนำไปตากแห้งจะมีลักษณะฟูฝอยละเอียดสวยงามคล้ายขนสัตว์ นิยมนำไปเป็นของเล่นสำหรับเด็ก โดยใช้หวี หรือแปรงจัดรูปทรงได้หลายแบบ สมมติว่าคล้ายช่างทำผม หรือตัดย้อมให้เป็นสีต่าง ๆ นับเป็นของเล่นของเด็กผู้หญิงอีกอย่างหนึ่ง

เปลือกแข็ง

คือส่วนที่เป็นกะลาหลังจากที่ผ่าเอาจาวตาลออกแล้วนิยมนำไปทำเชื้อเพลิง เมื่อนำไปเผาเตาเผา จะได้ถ่านสีดำที่มีเปอร์เซ็นต์ของคาร์บอนสูง ปัจจุบันมีผู้รับซื้อถ่านที่ผลิตได้จากเปลือกแข็งของลูกตาลจำนวนมาก เพื่อเป็นสินค้าส่งออก นอกจากนี้ยังใช้เป็นส่วนประกอบของยาแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ และลดกรดในกระเพาะอีกด้วย

ในส่วนที่เป็นกะลานั้น หากเลือกลูกที่สวยงามมาผ่าครึ่งเป็นสองฝา นำมาขัดเช็ดถูผิววนอกให้สะอาดเกลี้ยงเกลาจนขึ้นเงา เขาจะชอบด้านในของฝาหนึ่งกับชอบนอกของอีกฝาหนึ่ง แล้วแต่งขอบด้านนอกและด้านใน ให้สวมปิดเข้ากันได้สนิท ก็ใช้แทนตลับหรือกล่องสำหรับเก็บสิ่งของเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น กระดุม เข็ม ไขวจาก เส้นยาสูบ

ปัจจัยที่มีผลต่อสีของน้ำตาลสด

จากการศึกษาพบว่า ถ้าฝนตก คุณภาพของน้ำตาลไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากความเข้มข้นของน้ำตาลลดลง สีจะขุ่น และถ้าแดดจัด สีของน้ำตาลสดจะจางใส ความเข้มข้นของน้ำตาลจะมาก จากการสังเกตพบว่า พื้นที่ปลูกแต่ละแหล่งให้คุณภาพของน้ำตาลต่างกัน และเมื่อนำไปเคี่ยวจะได้เนื้อน้ำตาลต่างกันด้วย

ข้อสังเกตน้ำตาลปึกแท้หรือหรือน้ำตาลปึกเทียม

น้ำตาลโตนดแท้	น้ำตาลโตนดเทียม
1. สีออกจะแดง	1. สีจะออกขาว
2. ถูกอากาศจะเหลว	2. แข็งอยู่ได้นาน
3. รสหวานนุ่ม	3. รสหวานเลี่ยน
4. มีกลิ่นตาลโตนดชัดเจน	4. มีกลิ่นตาลโตนดน้อย
5. เนื้อละเอียด	