



หมุยอ = ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านของไทย

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

หมูขอส เป็นการแปรรูปเนื้อหมูไปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นก้อนกลม ๆ กล้าย
ไส้กรอกชนิดต้มสุกแต่มีขนาดใหญ่กว่า สมัยก่อนจะห่อด้วยใบตองหลายชั้น แต่ในระยะ
หลังมีการบรรจุในถุงพลาสติกใสทำให้มองเห็นลักษณะของเนื้อหมูขอสได้ชัดเจนชวนให้น่า
ซื้อมากขึ้น

หมูขอส เป็นวิธีการเก็บถนอมเนื้อหมูในอีกรูปแบบหนึ่ง ที่ทำกันมานานแล้วแถว
ภาคอีสาน จนพูดกันติดปากว่า หมูขอสโคราช และในจังหวัดภาคเหนือ ตอนหลังผู้คนนิยม
รับประทานผลิตภัณฑ์ชนิดนี้กันมากขึ้น ทำให้มีการผลิตหมูขอสในแถบภาคกลางและใน
กรุงเทพมหานคร มีการนำเครื่องจักรเครื่องทุ่นแรงเข้ามาใช้ในการผลิตมากขึ้น

มีการนำหมูขอสมาใช้ในการประกอบอาหารในหลาย ๆ รูปแบบ ตั้งแต่การยำ การ
ทอด จูบแป้งทอด ผัดกับผัก ทำแกงจืด หรือเป็นกับแกล้มของเครื่องดืมมีอัลกอฮอล์

องค์ประกอบของหมูขอสของแต่ละบริษัทส่วนใหญ่จะคล้าย ๆ กัน องค์ประกอบ
หลักก็คือ เนื้อหมูอาจมีมันติดได้บ้างเล็กน้อย นอกนั้นก็มีแป้ง เครื่องปรุงแต่งรสชาติ เช่น
เกลือแกง เครื่องเทศพวกพริกไทย สารช่วยให้ส่วนผสมต่าง ๆ เกาะตัวกันอย่าง
สม่ำเสมอ ส่วนปริมาณที่ใส่จะขึ้นอยู่กับสูตรผสมของแต่ละแห่ง

การทำหมูขอส ควรใช้เนื้อหมูสดที่ยังไม่ได้ผ่านการแช่เย็น หรือแช่แข็ง เพราะจะทำ
ให้อายุของหมูขอสที่ได้ไม่เหมียวและจับตัวกันไม่ดี

นำเนื้อหมูมาล้างทำความสะอาด จากนั้นหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วบดให้ละเอียด
ขณะเดียวกันก็ใส่ส่วนผสมอื่นลงไป เมื่อบดได้ที่แล้วจึงนำมาอัดลงพลาสติกขนาดตาม
ที่ต้องการ จากนั้นผูกเชือกมัดถุงพลาสติกให้แน่น แล้วนำไปต้มหรือึ่งให้สุกด้วยไอน้ำ
ทิ้งให้เย็นก่อนนำไปเก็บไว้ในห้องเย็นเพื่อรอการจำหน่ายต่อไป