



ปัจจัยบางประการ ที่มีผลต่อคุณภาพผักดองเปรี้ยว
 โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน
 คณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ในการแปรรูปผักสดไปเป็นผักดองเปรี้ยวซึ่งกระบวนการผลิตจำเป็นต้องอาศัย
การหมักจากเชื้อจุลินทรีย์กลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรีย เพื่อให้การหมักมีประสิทธิภาพสูง
เชื้อแบคทีเรียกลุ่มนี้เจริญได้ดีและผลิตกรดแลคติกในปริมาณที่เหมาะสมตลอดจนให้
กลิ่นและรสชาติของผักดองที่ดีแล้ว มีปัจจัยหลายประการที่ต้องควบคุมควบคุมไปด้วย

1. ปริมาณเกลือและความบริสุทธิ์ของเกลือ เกลือแกงนับว่าเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดใน
กระบวนการหมัก เพราะเกลือที่เพิ่มในการหมักทำหน้าที่เป็นสารชะลอการเจริญของ
แบคทีเรียชนิดอื่น แต่กลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรียเจริญได้ดีในน้ำเกลือเข้มข้นไม่เกิน
ร้อยละ 5 นอกจากนี้เกลือยังช่วยให้รสชาติของผักดองดีขึ้น แต่สารอื่น ๆ ที่เจือปนมา
กับเกลือมีผลต่อคุณภาพของผักดองเกลือของแคลเซียมและแมกนีเซียมในรูปแบบคาร์โบเนต
และฟอสเฟต มีผลต่อการลดลงของปริมาณกรด โลหะหนักชนิดอื่น เช่น เหล็กทำให้
เกิดสีดำ ดังนั้นจึงไม่ควรมีสารอื่นเจือปนเกินร้อยละ 1

2. ปริมาณสารอาหารคาร์บอนได้แก่ แป้งและน้ำตาลทั้งที่มีอยู่ในส่วนประกอบ
ของผักและที่เติมลงไปควรมีปริมาณที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ปริมาณกรดที่ไม่น้อยเกินไป
และส่วนหนึ่งเป็นอาหารของเชื้อจุลินทรีย์ด้วยก็ควรควบคุมให้มืออยู่ในปริมาณร้อยละ 1.5-
2.0

3. ปริมาณออกซิเจนควรควบคุมโดยการใช้อัตราที่ปิดกั้นให้น้ำเกลือปริมาณ
1 ฟุตจากผิวหน้าและอุณหภูมิก็ต้องเหมาะสมไม่ร้อนจัดเกิน 40°C และไม่ต่ำกว่า 20°C
เพราะมีผลต่อกลิ่นรสชาติของผักดอง.