



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21709 วันพฤหัสบดีที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 7

เปลือกแดงโม่เหลือง สกัดเพคตินผสมเยลลี่



อุตสาหกรรมอาหารทั่วไปจะใช้สารเพคตินเป็นส่วนประกอบในการแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เยลลี่ เพื่อให้เกิดการคงรูปของอาหาร ยืดอายุให้นานวัน และแต่ละปีเราต้องนำเข้าเพคตินจากต่างประเทศที่ผลิตมาจากเปลือกส้ม และแอปเปิ้ล ในราคาสูงถึง กก.ละ 1,000-2,000 บาท

ด้วยเหตุนี้ น.ส.สุวิมลฐา จันทร์อิน และ น.ส.จิรัชญา เกาะลอย นักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี โดยมี ผศ.อัญชลินทร์ สิงห์คำ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา จึงได้ทำโครงการศึกษาวิจัยหาเปลือกผลไม้ของไทยชนิดใดบ้างจะมีเพคตินในปริมาณสูง โดยเริ่มจากนำเปลือกส้มมาศึกษาแต่เปลือกส้มบ้านเราบางเกินไป ให้ปริมาณเพคตินน้อย ไม่เหมือนเปลือกส้มต่างประเทศที่หนา กว่าแต่ในที่สุดพบว่าเปลือก



ผลไม้บ้านเราที่มีเพคตินมากที่สุดคือแดงโม่ จึงนำมาทำการสกัดเอาสารเพคติน

ด้วยการนำเปลือกแดงโม่มาล้างให้สะอาด ขูดเนื้อสีแดงออกให้หมด เอาเฉพาะสีเขียวและสีขาว หั่นเป็นชิ้นดัมกับน้ำอัตราส่วน 1 : 1 ที่อุณหภูมิ 80 °C นาน 10 นาที แล้วนำมาบดด้วยเครื่องปั่น

ผลไม้กรองด้วยผ้าขาวบางก่อนจะอบแห้งอุณหภูมิ 50 °c นาน 15 ชม. จนเหลือความชื้น 10% นำไปบดละเอียดอีกครั้งและร่อนผ่านตะแกรงร่อนขนาด 212 ไมโครเมตรเพื่อให้เป็นผงเมื่อนำเพคตินสกัดจากเปลือกแตงโมมาทดสอบ



คุณสมบัติทางเคมีผล.อัญชลินทร์เผยว่า มีค่าใกล้เคียงกับเพคตินที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ และเมื่อนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตแยมกระเจี๊ยบแดงแยมกระเจี๊ยบ

แดงผสมด้วยเพคตินจากเปลือกแตงโม มีรสชาติ

มีค่าสี ปริมาณกรดทั้งหมด

ผลการบริโภคไม่แตกต่าง

ไปจากแยมกระเจี๊ยบแดง

ผสมเพคตินที่นำเข้ามา

สนใจสอบถามเพิ่มเติม

ได้ที่คณะเทคโนโลยี

การเกษตร มทร.ธัญบุรี

0-2549-1955.

