

ก 1941



ข่าวหมาก

โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อสารมวลชน ภาควิชาจุลชีววิทยา

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ข้าวหมากหรือข้าวหมัก เป็นของหวานชนิดหนึ่ง ซึ่งนิยมรับประทานกันมาแต่โบราณ ปัจจุบันก็ยังมีผู้นิยมบริโภค และมีวางขายอยู่ตามท้องตลาดบ้าง การผลิตข้าวหมาก เป็นลักษณะการผลิตภายในครัวเรือน กรรมวิธีการผลิตเริ่มจากการนึ่งข้าวเหนียวให้สุก ต้มซัดให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง พอหมาด ๆ แล้วนำมาคลุกเคล้าด้วยลูกแป้งข้าวหมากที่ป่นละเอียด หมักไว้ประมาณ 2-3 วัน ก็รับประทานได้

ข้าวหมากที่ดีจะต้องมีลักษณะใส หรือมีสีนวลอ่อน ๆ เป็นสีเดียวเสมอกัน ไม่มีสีอื่นปะปน ข้าวเหนียวยังคงมีลักษณะเป็นเม็ด มีรสหวาน กลิ่นหอม การผลิตข้าวหมากที่ดีมีรสอร่อยนั้น นอกจากจะขึ้นอยู่กับกล้าเชื้อในลูกแป้งที่นำมาใช้แล้ว ยังขึ้นอยู่กับวิธีการป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์อื่น ๆ ที่ไม่ต้องการ และอุณหภูมิที่พอเหมาะ (ประมาณ 24-30 องศาเซลเซียส)

การที่ข้าวหมากมีรสหวาน หอม ก็ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ในลูกแป้งได้แก่ รา และยีสต์บางชนิดที่ผสมปะปนกันอยู่อย่างเหมาะสม ในการเปลี่ยนแป้งให้เป็นน้ำตาล และช่วยปรุงแต่งให้ข้าวหมากหวาน หอม ชวนรับประทาน รส และกลิ่นของข้าวหมากที่ได้ จะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับชนิดของสายพันธุ์จุลินทรีย์ที่มีอยู่ในลูกแป้ง ซึ่งมาจากการเตรียมที่แตกต่างกัน

ลูกแป้งข้าวหมากไม่ค่อยมีขายในท้องตลาด เพราะเกี่ยวกับกฎหมายการผลิตแอลกอฮอล์ เนื่องจากลูกแป้งข้าวหมาก และการผลิตข้าวหมากอาจจะนำไปสู่การผลิตแอลกอฮอล์ เหล้า กระแช่ อุสาโท ซึ่งเป็นสิ่งผิดกฎหมาย การซื้อขายลูกแป้งข้าวหมากจึงไม่เป็นไปอย่างเปิดเผย เป็นเหตุให้การแสวงหาข้อมูลเรื่องลูกแป้งข้าวหมากเป็นไปด้วยความยากลำบาก.