

ก 2006

เดลินิวส์

ฉบับที่ 16,178 วันศุกร์ที่ 28 มกราคม พ.ศ.2537

ราคา 5.00 บาท

DAILY NEWS

น้ำเสาวรสเข้มข้น

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พิมพ์โดย บริษัท ดีไซน์ จำกัด

ได้มีโอกาสลิ้มรสน้ำสาวรสชนิดเข้มข้นที่ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จังหวัดเชียงใหม่ ขอนรับว่าน้ำสาวรสเป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาตior อร่อย กลิ่นหอม และสีขาว โดยเฉพาะกลิ่นแล้วสร้างความพึงพอใจและติดใจกันมาก นารูจักผลสาวรสกันบ้าง ชื่อสามัญทั่วไปคือ Passion Fruit หรือ กะทักรกฝรั่ง เป็นพืชไม้เลื้อยได้ขาวและไก่ ผลสาวรสมีเปลือกแข็ง ผิวเปลือกมีหลาຍสี แต่ที่พบเห็นมีสีเหลือง และสีน้ำเงิน ภายในผลสาวรสที่แก่จัด จะเห็นเนื้อมีคุณน้ำเป็นสีเหลืองทอง จนออกส้ม มีกลิ่นหอมแรงและรสเปรี้ยวจัด ด้วยคุณสมบัติเด่นดังกล่าว จึงนิยมมา

ใช้เป็นวัสดุคุณค่าในการผลิตน้ำผลไม้ชนิดเข้มข้นด้วยน้ำตาล อาจใช้เป็นสารปรับความเป็นกรด-ด่าง ปรับรสชาติของอาหารให้เปรี้ยว ปรับสีและปรุงแต่งกลิ่นของอาหารให้เหมาะสม ผลสาวรสพันธุ์สีเหลืองจะนิยมนำมาใช้ผลิตน้ำสาวรสเข้มข้น เพราะให้กลิ่นแรง และปริมาณกรดสูง องค์ประกอบทางเคมีโดยเฉลี่ย จะประกอบด้วยน้ำ 80% สารที่ละลายน้ำได้ 17.4% บริการ พน้ำตาลชนิดด่าง ๆ 3.4% ในรูปแบบ 4.2% กรดที่พบคือ กรดซิตริก และมาลิก น้ำตาลที่พบมากคือ กฤโภคส์ ส่วนสีที่พบจะไม่ละลายน้ำของกลุ่มน้ำสีคลาร์ตินอยด์และแซนโซฟิลล์.

ผลสาวรสที่นำมาแปรรูปเป็นน้ำสาวรสเข้มข้นจะใช้ผลที่แก่จัด สุก ผลสาวรสส่วนที่สุกมากจะหล่นลงพื้นผิวจะแตกเป็นแผ่น ช้า และเน่าเสียได้ ซึ่งต้องมีการตัดคุณภาพผลสาวรสก่อนการแปรรูปขั้นตอนไป การทำความสะอาดด้วยผิวของผลสาวรสมีความจำเป็นมาก เพราะที่ผิวจะมีสิ่งสกปรกปนเปื้อนมา หากใช้มือจับและใช้มีดฝานหันที่ สิ่งสกปรกโดยเฉพาะจุลินทรีย์จะปนเปื้อนมาสู่ส่วนเนื้อกายในผลได้ การล้างด้วยน้ำผสานคลอรินก็จะช่วยลดเชื้อจุลินทรีย์ จากนั้นต้องรอให้ผิวแห้ง ไม่มีหยดน้ำ จึงใช้มีดฝานออกเป็น 2

ชิ้ก เนื่องจากเปลือกแข็งและผิวเกลี้ยงสีน้ำเงิน จึงต้องระวังไม่ให้มีคนขาดมือ ภายในจะพบเนื้อรุ้น ใช้มีดครัวออกมาน แล้วผ่านการแยกเนื้อต่อออกด้วยเครื่อง Pulper และกรองเอาน้ำและเนื้อไม่เกิน 30% จากนั้นก็นำมาผลิตน้ำสาวรสเข้มข้นต่อไป

น้ำสาวรส 1 ส่วน โดยน้ำหนักจะผสมกับน้ำตาล 1 ส่วน หรือ 1:5 ส่วน ตามให้เดือดกรุ่น ๆ นาน 10 นาที เติมน้ำเกลือ และบรรจุขวดทันทีขณะร้อนจัด จะช่วยย่นเชื้อในขาว และช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้นาน.