

ก 2095

เทคโนโลยี

ฉบับที่ 16,058 วันพฤหัสบดีที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2536

เนื้อหาเต็ม

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

เนื้อปูทะเลเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีรสชาติดี มีกลิ่นหอมเฉพาะที่ผู้บริโภครู้จักชื่นชอบกัน สามารถใช้ประกอบเป็นอาหารได้หลายอย่าง เป็นที่ต้องการของทั้งตลาดภายในและต่างประเทศมาก แต่เนื่องจากสภาพแวดล้อมของชายฝั่งทะเล ซึ่งเป็นที่อยู่อาศัยของปูทะเลถูกทำลายและเปลี่ยนแปลงไปมาก ทำให้ปริมาณปูทะเลลดลงอย่างรวดเร็ว หาได้ยากและมีราคาแพงขึ้น และเพื่อที่จะสนองความต้องการของผู้บริโภคเนื้อปู ดังนั้นจึงได้มีการทำเนื้อปูเทียมลอกเลียนแบบเนื้อปูจริงขึ้นมา

เนื้อปูเทียมที่ทำขายกันในปัจจุบันนี้ ทำมาจากเนื้อของปลาที่ได้เอากระดูกออกแล้ว และผ่านกระบวนการต่าง ๆ จนได้ออกมาเป็นเนื้อปลาสด (ซึ่งได้เคยเขียนลงในคอลัมน์นี้หลายครั้งแล้ว) นำเนื้อปลามาผสมกับแป้ง น้ำตาล เกลือ ไข่ขาว แล้วตีผสมให้เข้ากัน พร้อมกับเติมสาร

ที่ให้กลิ่นปลาลงไป ซึ่งสารนี้สกัดได้จากปูจริง ๆ เมื่อผสมจนเข้ากันดีแล้วจึงนำส่วนผสมทั้งหมดไปเข้าเครื่องรีดเป็นแผ่นบาง ๆ จากนั้นนำไปอบไอน้ำร้อน แล้วทำให้แห้งเล็กน้อยเพื่อให้เหมาะสมแก่การนำไปรีดเป็นเส้นแล้วม้วนและห่อให้มีลักษณะเหมือนเนื้อของปูจริง ๆ จากนั้นตัดเป็นท่อนพร้อมทั้งแต่งสีส้มออกแดง ๆ เหมือนสีของเนื้อปูที่ผ่านความร้อนแล้ว หลังจากนั้นนำเนื้อปูเทียมไปนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำก่อนนำไปใช้รับประทานเป็นอาหารต่อไป

เนื้อปูเทียมที่ผลิตได้โดยทั่วไปมีลักษณะคล้ายเนื้อปูจริงมาก ทั้งด้านรูปร่าง สีและกลิ่น แต่ทางด้านเนื้อสัมผัสนั้นยังไม่ค่อยเหมือนเนื้อปูจริงนัก แต่แม้กระนั้นเนื้อปูเทียมก็พอจะใช้แก้ขัดแทนเนื้อปูจริงได้บ้าง และถ้ามีการพัฒนามากขึ้นก็คาดว่าอีกไม่นานเวลาบริโภคเนื้อปูจริงอาจจะคิดว่า เป็นเนื้อปูเทียม.