

ก 2133

เดลินิวส์

ฉบับที่ 16,582 วันพุธที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2538

ราคา 5.00 บาท

DAILY NEWS

เจดีย์เวอร์ค

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

อ่านหัวเรื่องแล้วอาจไม่คุ้นเคย แต่เชื่อว่าท่านผู้อ่านทุกท่านคงจะเคยรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารจำพวกนี้มาแล้ว อันคำว่า jelly work นั้นเป็นคำที่ใช้เรียกรวม ๆ ของผลิตภัณฑ์จำพวกเยลลี่ หรือวุ้น และขนมหวานที่ใช้สารให้ความหนืดจำพวก แป้ง,เจลาติน,วุ้น,เพคติน และกัม gum) เป็นองค์ประกอบ

ผลิตภัณฑ์อาหารจำพวก jelly work นับเป็นขนมหวานประเภทหนึ่ง ที่มีน้ำตาลเป็นองค์ประกอบ และมีสารให้ความยืดหยุ่นอยู่ด้วย หากจะเรียงสารตามความหนืดจากมากไปหาน้อยจะพบว่า gumหนืดมากกว่า เจลาติน แป้ง วุ้น (agar) เพคติน ซึ่งมีความหนืดหรือความยืดหยุ่นน้อยที่สุด กรรมวิธีการผลิต jelly work มีหลักการคล้าย ๆ กัน แต่ก็อาจแตกต่างกันไปบ้างแล้วแต่ส่วนผสมที่ใช้ว่าจะใช้อะไรเป็นตัวให้ความหนืด และจะผลิตออกมาเป็นกลิ่นรสอะไร แต่โดยรวมแล้วจะเริ่มจากการนำส่วนผสมต่าง ๆ มาทำให้เป็นสารละลายก่อน โดยต้มสารละลายวุ้นและสารละลายน้ำตาลแยกกันก่อนในคอนแรก จากนั้นผสมรวมกันเพื่อใส่พิมพ์แล้วค่อย ๆ ทำให้เย็นจนเจลเกิดการคงตัว และแกะออกจากแบบตามต้องการ อุณหภูมิที่ใช้ต้มขนมหวานพวกนี้นั้นจะต่ำกว่าของหวานจำพวกลูกอม

และลูกกวาดชนิดอื่น ๆ โดยจะอยู่ในช่วงมากกว่า 100 แต่ไม่เกิน 110 องศาเซลเซียส ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด เช่น โยโย่ จอลลี่แบร์และวุ้นเคลือบผงน้ำตาลทรายแบบต่าง ๆ อย่างไรก็ตาม ยังมีผลิตภัณฑ์พวกนี้บางประเภทที่ใช้แป้งเป็นตัวให้ความยืดหยุ่นที่มีวิธีการผลิตแตกต่างไปจากนี้ กล่าวคือ จะผสมส่วนผสมต่าง ๆ ลงในเครื่องบีบอัดแบบเกลียว หรือที่เรียกกันว่า เครื่องเอกซ์ทรูดเดอร์ ซึ่งวัตถุดิบจะถูกบีบอัด และให้ความร้อนจนแป้งเกิดเจลและตุกออกมาจากเครื่องในลักษณะเป็นเส้นเล็ก ๆ ยาว ๆ คล้ายเส้นบะหมี่ ซึ่งแตกต่างจากวิธีการผลิตวิธีแรกที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ออกมามีรูปร่างตามแม่พิมพ์ที่เทสารละลายวุ้นลงไป

สำหรับ jelly work เท่าที่กล่าวมานั้น เป็นเพียงบางประเภทของผลิตภัณฑ์จำพวกนี้เท่านั้น ยังมีผลิตภัณฑ์ที่จัดว่าอยู่ในจำพวกเดียวกันอีกหลายชนิด เช่น พาสตีล, เยลลี่จากเพคติน,เคอร์กีช ดีไลท์ (TURKISH DELIGHT) และอื่น ๆ ที่อาจไม่คุ้นหูท่านผู้อ่านนัก แต่หากท่านสนใจโอกาสหน้า เราจะนำเสนอรายละเอียดของผลิตภัณฑ์เหล่านี้อีกครั้งหนึ่ง.