

ก 2148



น้ำปลาเค็ม

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ

คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

น้ำปลาเป็นเครื่องปรุงแต่งรสอาหารที่อยู่คู่กับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยมาทุกยุคทุกสมัย น้ำปลาที่ใช้นั้นอยู่ในปัจจุบันส่วนใหญ่จะเป็นน้ำปลาที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ เพื่อให้มีน้ำย่อยในตัวปลาและจากจุลินทรีย์ย่อยสลายโปรตีนในเนื้อปลาออกมาเป็นสารละลายของกรดอะมิโนชนิดต่าง ๆ น้ำปลาที่ได้จากวิธีการนี้จะมีคุณภาพดีมีกลิ่นรสหอมหวานและมีราคาแพง การผลิตน้ำปลาแต่ละครั้งจะต้องใช้ระยะเวลาอันยาวนานแม้ว่าในปัจจุบันจะมีการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาช่วยในการผลิตบ้างแล้วก็ตาม ดังนั้นจึงได้มีการศึกษาการทำน้ำปลาอีกประเภทหนึ่งขึ้นมา นั่นคือน้ำปลาเคมี

น้ำปลาเคมี ก็คือ น้ำปลาที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนของเนื้อปลาด้วยกรดอินทรีย์ที่นิยมใช้กันก็คือ กรดเกลือ ในการทำก็จะต้องนำวัตถุดิบคือ เนื้อปลา จะใช้น้ำจืดหรือน้ำเค็มก็ได้ แต่โดยทั่วไปมักจะใช้น้ำจืดที่มีราคาถูกหาได้ง่าย และมีไขมันต่ำ อาจเป็นเนื้อปลาสด ๆ หรือเนื้อ

ปลาแห้งก็ได้ นำมาย่อยด้วยกรดเกลือเข้มข้น 20% โดยใช้อัตราส่วนของเนื้อปลาค่อยกรดเท่ากับ 1:1 น้ำหนักต่อปริมาตร ทำการย่อยในภาชนะที่ทนกรดและความร้อนเช่น ถังย่อยที่บุภายในด้วยแก้วหรือพวกถังไฟเบอร์กลาสที่ทนร้อนทำการย่อยที่อุณหภูมิน้ำเดือดนาน 6-8 ชั่วโมง เสร็จแล้วปรับสารละลายให้เป็นกลางด้วยเกลือโซเดียมคาร์บอเนตจนได้ค่าความเป็นกรดต่างเท่ากับน้ำปลาทั่ว ๆ ไป นำสารละลายที่ได้มากรองแยกเอากากที่เหลือจากการย่อยออก แล้วทำการปรับปรุงกลิ่นรสโดยนำสารละลายมากำจัดกลิ่นรสที่ไม่ต้องการออกด้วยการใช้ผงถ่านกัมมันต์ และปรับปริมาณโปรตีนให้ได้ตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดไว้ด้วยการใช้โปรตีนสกัดจากพืช ก่อนนำไปบรรจุขวดหรือนำไปบ่มไว้ที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อให้มีน้ำปลาเคมีที่ได้มีกลิ่นรสดีขึ้น

น้ำปลาชนิดนี้แม้จะผลิตได้เร็ว แต่รสชาติความปลอดภัยจะสู้น้ำปลาที่ได้จากการหมักแบบดั้งเดิมไม่ได้ ดังนั้น น้ำปลาชนิดนี้จึงยังไม่แพร่หลายในปัจจุบัน.