



ชนิดและคุณภาพของสับประรดกระป๋อง

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ดีย่อมได้จากผลผลิตการเกษตรที่มีคุณภาพดี คงเป็นไปได้ยากที่จะเนรมิตคุณภาพขั้นสุดท้ายได้ คุณภาพเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นมามีตั้งแต่ต้นตั้งใจจะได้คุณภาพอย่างไร ต้องวางแผนตั้งแต่เริ่มต้นจึงจะได้คุณภาพตามที่กำหนดไว้ได้ เช่นเดียวกับคุณภาพของสับปะรดกระป๋องจะดีเพียงไร ย่อมขึ้นกับการวางแผน กำหนดรายละเอียดและสร้างคุณภาพมาตั้งแต่ต้น แม้แต่ผลสับปะรดสดแต่ละช่วงฤดูกาลก็จะมีคุณภาพไม่เท่ากัน สับปะรดที่เก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายน ธันวาคม และมกราคม เรียกว่า Winter Crop จะมีคุณภาพดีกว่าฤดูกาลอื่น มีน้ำหนักผลมาก สีสวย สดส่วนน้ำตาลและกรดซิดริกอยู่ในอัตราส่วนที่เหมาะสม สับปะรดที่ผ่านการคัดคุณภาพจะนำไปผลิตเป็นสับปะรดกระป๋อง โดยเน้นสับปะรดแฉ้นเป็นชนิดที่ตลาดต้องการสูงสุด สับปะรดที่มีตำหนิแตกหักและมีรอยแผล ไม่อาจนำไปผลิตเป็นสับปะรดแฉ้นได้ ก็จะทำมาผลิตสินค้าชนิดอื่น ๆ เช่น สับปะรดเสี้ยว แฉ้น สับปะรดชิ้นใหญ่ สับปะรดลิ้ม สับปะรดชิ้นกะ สับปะรดตีป่น และสับปะรดลูกเต๋า เศษเนื้อติดเปลือกและแกนสับปะรดก็มีประโยชน์ในการนำไปคั้นเป็นน้ำสับปะรด กากสับปะรดเป็นแหล่งเส้นใยที่ดี.

ทางด้านคุณภาพของสับปะรดกระป๋องก็ได้แบ่งสินค้ามีหลายชั้นคุณภาพ คุณภาพดีเลิศจะกำหนดคุณภาพของสับปะรดแฉ้นต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอ ไม่มีสีขาวปน สีของผลจะเป็นสีนํมเบอร์ 3-4 สำหรับรอยจิกคาด้านข้าง มีได้ 1 ที่ต่อ 1 แฉ้น และมีได้ 1 แฉ้น คอกระป๋อง แฉ้นไม่เบี้ยว แฉ้นหัวและท้ายไม่มีชั้นคุณภาพดีก็ได้กำหนดลักษณะแฉ้นได้ดังนี้ สับปะรดแฉ้นต้องมีสีเหลืองอ่อน นํมเบอร์ที่กำหนดก็มี 2-4 รอยจิกตามีได้ 2 ที่ต่อแฉ้น ส่วนของแกนมีป่นได้เล็กน้อย ไม่เกินร้อยละ 7 แฉ้นแตกมีได้ไม่เกินร้อยละ 20 ของจำนวนแฉ้น สับปะรดที่จัดเป็นชั้นคุณภาพมาตรฐานได้กำหนดสีของสับปะรดเป็นสีเหลืองอ่อนหรือสีขาว รอยจิกมีได้ไม่เกิน 4 ที่ต่อ 1 แฉ้น หรือมีได้ทุกแฉ้นคอกระป๋อง สำหรับคุณภาพชนิดอื่น ๆ ก็มีการกำหนดรายละเอียดแตกต่างกันไป ส่วนใหญ่กำหนดสีของแฉ้นและคุณภาพของแฉ้นที่จะนำมา เช่น สับปะรดชิ้นใหญ่ ต้องมีสีเหลือง ห้ามมีสีขาว แฉ้นมีความหนาเป็น 2 เท่าของแฉ้นปกติ มีรอยจิกคา 3-4 ที่ แกนมีได้บ้าง อย่างไรก็ตาม คุณภาพที่ต้องการจะบอกได้ว่าตามเกณฑ์คุณภาพหรือไม่ ต้องผ่านการตรวจสอบและวัดค่าคุณภาพ.

เดลินิวส์

ฉบับที่ 16,061 วันอาทิตย์ที่ 3 ตุลาคม พ.ศ. 2536

ราคา 5.00 บาท

DAILY NEWS

การทำสับประรดกระป๋องชนิดต่าง ๆ

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬา

สับประรดกระป๋องของไทยเราเป็นผลผลิตจากอุตสาหกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่มีคุณภาพสูงอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่นานาประเทศให้การยอมรับ ซึ่งแต่ละปีจะมีการส่งออกเป็นจำนวนมากจนติดอันดับโลก

ในการผลิตสับประรดกระป๋องนั้น ทางโรงงานจะพิถีพิถันกับคุณภาพของวัตถุดิบคือสับประรดที่ใช้มาก มีการตรวจลักษณะต่าง ๆ ของสับประรดตั้งแต่ระดับความสุกต้องพอดี สังเกตดูได้จากสีผิวของเปลือกหรือไม้ที่สุ่มตัวอย่างนำไปวัดปริมาณสารไนโตรเจนในสับประรด ถ้าสับประรดยังดิบก็มีสารไนโตรเจนสูง นอกนั้นก็ดูลักษณะซ้ำ เน่า รอยดำหนิ รวมทั้งลักษณะผิดปกติที่เรียกว่าแกรน (สับประรดมีลักษณะแข็งตรงบริเวณคาสับประรด) ถ้ามีสับประรดไม่อยู่ในเกณฑ์มาก ทางโรงงานก็ไม่รับซื้อ ถ้ามีบ้างเล็กน้อยทางโรงงานก็จะซื้อแล้วหักน้ำหนักของสับประรดที่ไม่ได้เกณฑ์ออก

สับประรดที่ซื้อแล้วจะนำมาฉีดล้างด้วยน้ำและไอน้ำเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกและแมลง แล้วนำมาคัดขนาด จากนั้นเอาเข้าเครื่องปอกเปลือกและเจาะแกน ซึ่งอาจทำพร้อมกันหรือทำคนละครั้งขึ้นอยู่กับแต่ละโรงงาน เนื้อสับประรดที่ได้จะมีลักษณะเป็นทรงกระบอกที่มีรูเจาะตรงกลาง เนื้อสับประรดส่วนนี้ถ้ายังมีเปลือกและคาหลงเหลือ

อยู่ หรือมีส่วนที่เน่าก็จะถูกนำมาคัดแต่งก่อนผ่านไปยังขั้นตอนการทำเป็นแวน โดยเครื่องทำแวนสับประรด แวนสับประรดที่มีลักษณะสมบูรณ์จะใช้ทำสับประรดกระป๋องชนิดแวน ส่วนแวนสับประรดที่บกพร่องเล็กน้อย ก็จะนำมาคัดเป็นชิ้นๆ แล้วทำเป็นสับประรดกระป๋องชนิดชิ้น ขนาดรูปร่างลักษณะของชิ้นจะแตกต่างกันไปตามความต้องการของลูกค้า บางครั้งถ้าลูกค้าสั่งสับประรดชนิดชิ้นมาเป็นกรณีพิเศษ ก็จะนำเนื้อสับประรดทรงกระบอกมาทำเป็นชิ้นโดยตรง ไม่ทำจากแวนที่บกพร่อง

ส่วนเนื้อสับประรดที่มีข้อบกพร่องมากไม่เป็นแวน หลังจากผ่านเครื่องทำแวนแล้ว จะนำมาลดขนาดทำเป็นสับประรดตีปนบรรจุกระป๋อง

สำหรับเศษเนื้อสับประรดจากส่วนต่าง ๆ เช่น จากการคัดแต่ง จิกคาจากแกนและเปลือกก็จะนำมาทำเป็นน้ำสับประรด ซึ่งมีทั้งชนิดอื่นได้ทันทีและชนิดเข้มข้นมีทั้งบรรจุในกระป๋องและถังขนาดใหญ่

จะเห็นได้ว่าทุกส่วนของสับประรดมีการนำมาใช้ประโยชน์ได้หมด แม้แต่เปลือกก็นำมาทำเป็นอาหารสัตว์ แต่ไม่ได้บรรจุกระป๋องเท่านั้น.