

ก 2868



เต้าหู้หลอด

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

**เต้าหู้หลอด** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากของเหลว ซึ่งสกัดได้จากการบดถั่วเหลืองกับน้ำผสมกับสารช่วยจับเป็นก้อน บรรจุในหลอดพลาสติก นำไปต้มในน้ำร้อนเพื่อทำให้เกิดการแข็งตัว และช่วยทำลายเชื้อจุลินทรีย์ จากนั้นเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส เต้าหู้หลอด ประกอบด้วยสารอาหารโปรตีนเป็นหลัก มีคุณลักษณะที่สำคัญได้แก่ (1) สี ซึ่งต้องมีสีขาวนวลถึงสีเหลืองนวล ตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ (2) กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสตาม

ธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ปราศจากกลิ่นรสอื่น ๆ ที่ไม่พึงประสงค์ เช่น รสขม รสเปรี้ยว เป็นต้น (3) ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องมีลักษณะไม่แข็งหรือเหลวเกินไป เนื้อเนียน ไม่แยกชั้น และไม่มีฟองอากาศ ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของเต้าหู้หลอด ได้แก่ ระดับความร้อนที่ใช้ในการย่อยโปรตีน ในของเหลวผสมถั่วเหลือง ชนิดและความเข้มข้นของสารช่วยจับเป็นก้อนและอัตราส่วนน้ำที่ผสมในช่วงบดถั่วเหลือง.