



หน้า 10

โยเกิร์ต

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

โยเกิร์ต เป็นผลิตภัณฑ์นมหมักซึ่งมีแหล่งกำเนิดในกลุ่มประเทศตะวันออก บริเวณคาบสมุทรบอลข่าน แล้วไปนิยมแพร่หลายในยุโรปตะวันออกและยุโรปกลาง โดยความเปรี้ยวของนมเกิดจากจุลินทรีย์ที่เปลี่ยนน้ำตาลแลคโตส เป็นกรดแลคติก โดยมีความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง 3.8-4.6 มีกลิ่นเนย (buttery, diacetyl) และ กลิ่นนัท (nutty, acetaldehyde) โดยมีการใช้เชื้อผสมระหว่าง *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* และ *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* สามารถแบ่งโยเกิร์ตออกได้หลายชนิดดังนี้

1. แบ่งตามวิธีการผลิต คือ การผลิตโยเกิร์ตชนิดคงตัว (set yoghurt)

โดยจะเพาะเชื้อในนมแล้วบรรจุลงในภาชนะบ่มจนกระทั่งนมมีลักษณะแข็งเป็นก้อน และการผลิตโยเกิร์ตชนิดคน (stirred yoghurt) จะเติมเชื้อในน้ำนมแล้วบ่มในถังหมัก เมื่อนมแข็งตัวเป็นก้อนแล้วจะปั่นเพื่อทำลายโครงสร้างตะกอนนม แล้วจึงบรรจุลงในภาชนะ

2. แบ่งตามลักษณะกลิ่นรส คือ โยเกิร์ตชนิดธรรมดา (plain yoghurt) โยเกิร์ตที่ปรุงแต่งด้วยผลไม้ (fruit yoghurt) และ โยเกิร์ตที่ปรุงแต่งด้วยสารสังเคราะห์ (flavoured yoghurt) ซึ่งโยเกิร์ตทั้ง 3 กลุ่มนี้อาจจะผลิตเป็นแบบชนิดคงตัวหรือแบบคนก็ได้.