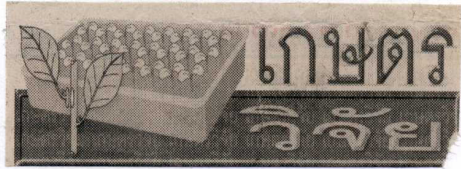


ก 3428

เดลินิวส์
 ฉบับที่ 18,540 วันจันทร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2543 ราคา 8 บาท DAILY NEWS
<http://www.dailynews.co.th>

หน้า 23



**มะม่วงดองไร้สารพิษ
 สูตรเด็ดจากนักวิจัยมก.**

กฤติยา มลาसानต์

กองสวนเทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม

มะม่วง ไม่ผลเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทย เป็นผลไม้ยอดนิยมทั้งของคนไทยและชาวต่างชาติ เพราะสามารถบริโภคได้ทั้งในรูปผลดิบ ผลสุก หรือนำไปแปรรูป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันอุตสาหกรรมมะม่วงแปรรูปนับวันจะขยายตัวมากขึ้น เนื่องจากมีตลาดรองรับทั้งภายในและต่างประเทศ ซึ่งอุตสาหกรรมมะม่วงแปรรูปที่นิยมทำในประเทศไทย คือ เนื้อมะม่วงเป็นชั้นใน น้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง น้ำมะม่วงกระป๋อง เนื้อมะม่วงบดใส่กระป๋อง มะม่วงตากแห้งหรืออบแห้ง มะม่วงดอง มะม่วงกวน มะม่วงเชื่อม หรือเชื่อมแล้วอบแห้ง เป็นต้น

สำหรับพันธุ์มะม่วงที่เกษตรกรต้องการจะมีลักษณะ คือ ผลขนาดใหญ่ ขายได้ทั้งรับประทานผลสดและแปรรูป ออกดอกง่าย ติดผลง่าย ผลผลิตต่อต้นสูงและสม่ำเสมอ เปลือกหนา เนื้อหนา ไม่มีเส้นใย เมล็ดบางหรือเล็ก อายุหลังเก็บเกี่ยวอยู่ได้หลายวัน ทนทานโรคและแมลงปานกลางหรือสูงไม่ร่วงหล่นเสียหายง่ายโดยลมหรือสภาพแวดล้อมอื่น ๆ

และในการแปรรูปมะม่วงนั้น “มะม่วงดอง” เป็นที่นิยมแปรรูปอย่างแพร่หลายมักจะทำโดยไม่ถูกสุขลักษณะ ประกอบกับมีการใช้ผงดองตลอดจนสารเจือปนต่าง ๆ ในปริมาณและชนิดที่ไม่เหมาะสม ทั้งนี้เพราะต้องการให้มะม่วงดองมีอายุการเก็บรักษานานโดยไม่ได้คำนึงถึงความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

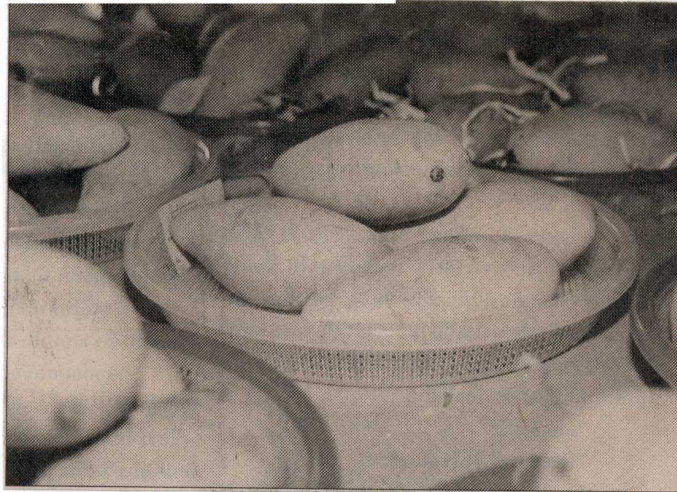
นางมณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด นักวิจัยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจาก สกว. (สำนักงานกองทุน

สนับสนุนการวิจัย) ในโครงการ “วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่าและการส่งออก” เพื่อพัฒนารวมวิธีการผลิตมะม่วงดองและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ยืดอายุการเก็บรักษา และมีความปลอดภัยในการบริโภค

จากการวิจัยดังกล่าวนี้พบว่า ในอุตสาหกรรมการดองมะม่วงส่วนใหญ่ไม่กล้าเสี่ยงต่อการดองโดยใช้เกลือเพียงอย่างเดียว เพราะไม่สามารถควบคุมสภาพการดองได้ นอกจากนี้กลุ่มแม่บ้านหลายแห่งก็มีวิธีการดองเช่นเดียวกับที่ใช้ในโรงงาน แต่ส่วนใหญ่นิยมใช้ผงดองมะม่วงที่มีจำหน่ายอยู่ทั่วไป ซึ่งพบว่าสารเจือปนต่าง ๆ ที่ใช้ดองมะม่วงในโรงงานและใช้เป็นส่วนผสมของผงดองนั้นมีเกลือเป็นหลักและผสมสารอื่น ๆ อีกหลายชนิด ซึ่งสารเจือปนที่ผู้ผลิตนิยมใช้และอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค คือ

แช็กคาริน (ซันทาสหรือคีนีน้ำตาล) ซึ่งเป็นสารให้ความหวานที่ไม่ให้พลังงาน มีสถานภาพทางกฎหมายอาหารและยาในต่างประเทศที่ระบุว่าเป็นสารก่อมะเร็งอย่างอ่อน

สารส้ม เป็นสารประกอบของอะลูมิเนียม ซึ่งมีผลการวิจัยว่าอาจมี



ผลต่อการเกิดโรคอัลไซเมอร์ได้

สี่ อาจจะสะสมเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งจากการศึกษาพบว่าการใส่สี่เป็นผลจากการใช้สารกันเสียที่ทำให้มะม่วงมีสีคล้ำเมื่อคงไว้เกิน 3 เดือน จึงจำเป็นต้องใส่สี่เพื่อนำมารับประทานมากขึ้น

จากการวิจัยดังกล่าวพบว่า การคงมะม่วงอย่างถูกวิธี เริ่มจากมะม่วงที่นำมาคงควรเป็นมะม่วงพันธุ์แก้วเขียว แก้วดำ และแก้วจุกต้องแก่จัดและสด หลังจากเก็บเกี่ยวให้ค้างคืน 1 คืน ถ้านำมาคงด้วยชั้นตอนและวิธีที่ถูกต้องจะได้มะม่วงที่มีเนื้อในเหลืองสวย เนื้อสัมผัสดีและกรอบแน่น ส่วนวิธีการคงนั้นเริ่มจาก การล้างมะม่วงให้สะอาดก่อนบรรจุใส่ในไหหรือถัง เติมน้ำเกลือที่เตรียมไว้ในสัดส่วนมะม่วงต่อน้ำเกลือ 1:1 ใช้ถุงพลาสติกบรรจุน้ำหรือน้ำเกลือ รัดยางให้แน่น วางทับมะม่วงให้จมแล้วปิดฝา คงทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน จึงนำมาบริโภคหรือทำมะม่วงคงปรุงรสก็ได้ เกล็ดลับการคงที่ดีที่สุดคือ น้ำ 9 ส่วนกับเกลือ 1 ส่วน หรือน้ำ 10 ส่วนกับเกลือ 1.36 ส่วน

สำหรับภาชนะที่ใช้ในการคง สามารถใช้ถังพลาสติกเกรด A หรือถังไฟเบอร์กลาส ซึ่งจากการทดลองเปรียบเทียบการคงในไหและในถังพลาสติก พบว่า การคงในถังพลาสติกไม่มีปัญหาการเน่าเสียเลย และหากการคงมะม่วงโดยใช้น้ำเกลือเพียงอย่างเดียววันนั้นก็เพียงพอสำหรับการเก็บรักษาและจะได้มะม่วงคงที่มีคุณภาพดี (หากภาชนะที่ใช้คงสะอาด)

สำหรับผู้สนใจวิธีการคงมะม่วงไว้สารพิษ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 942-8627, 579-5551 และ 942-8454.