

เทคโนโลยี

ฉบับที่ 18,916 วันเสาร์ที่ 28 กรกฎาคม พ.ศ. 2544

หน้า 10

เนยโกโก้

เนยโกโก้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก เมล็ดโกโก้แห้งที่มีคุณภาพดี ซึ่งผ่านการอบหรือคั่ว แล้วนำส่วนเนื้อเมล็ดที่เรียกว่า nibs มาสกัดน้ำมันออกมาได้เป็นเนยโกโก้โดยกระบวนการสกัดมี 3 วิธีคือ วิธีแรกเป็นการบีบอัดด้วยระบบไฮดรอลิก ที่แรงกดไม่สูงมาก นำน้ำมันที่ได้ไปกรอง นำไปใช้ได้โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ วิธีที่สองคือ การบีบอัดแรงสูง ได้จากเมล็ดโกโก้ที่มีคุณภาพรองลงมา เช่น เมล็ดโกโก้ที่ไม่แก่เต็มที่ หมักไม่ดีหรือน้ำหนักเบา ก่อนบีบอัดต้องนำไปนึ่ง เพื่อช่วยให้เซลล์น้ำมันแตกตัวและต้องผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ก่อนนำไปใช้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีกลิ่นจางกว่าชนิดแรก วิธีสุดท้ายเป็นการสกัดด้วยตัวทำละลาย แล้วนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ วิธีนี้นิยมใช้ส่วนเหลือที่ได้จากกากในการบีบอัดจาก 2 วิธีแรก มาสกัดส่วนไขมันที่ยังเหลืออยู่ เนยโกโก้ชนิดนี้จะไม่มีการกลั่นโกโก้และไม่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

เนยโกโก้เป็นของเหลวใส สีเหลืองอ่อน แข็งตัวที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส มีลักษณะแข็งเปราะเริ่มหลอมละลายที่อุณหภูมิ 32-35 องศาเซลเซียส มีช่วงการหลอมเหลวค่อนข้างแคบ เนยโกโก้ประกอบด้วยกรดไขมันหลัก 3 ชนิด ได้แก่ กรดโอเลอิก 38.7% กรดสเตียริก 35.4% และกรดปาล์มติก 24.4% จะมีกรดลิโนลอิกปนอยู่ประมาณ 2% คุณสมบัติพิเศษของเนยโกโก้ คือ หลอมละลายรวดเร็วในปาก เนื่องจากเนยโกโก้มีโครงสร้างผลึกหลายรูปแบบ แต่ละรูปแบบผลึกจะมีรูปแบบการหลอมเหลวที่แตกต่างกันโดย ผลึกรูปแบบเบต้า (β -form) จะเสถียรที่สุด

เนยโกโก้ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ ลูกกวาด ลูกอม โดยเฉพาะช็อกโกแลต แต่เนื่องจากเนยโกโก้มีราคาแพง จึงมีการนำไขมันพืชชนิดอื่น ๆ มาใช้ทดแทน เช่น Illipe butter จากพืช *Shorea stenoptera* และ shea butter จากพืช *Butyrospermum parkii* เป็นต้น.