



การทำวุ้นมะพร้าว

วุ้นมะพร้าว หรือวุ้นสวรรค์มีชื่อเรียกได้หลายอย่าง เช่น วุ้นน้ำส้ม เคิร์ดเซีย นาค้า เดอโคโค (Nata de coco) เป็นอาหารที่นิยมบริโภคเป็นอาหารหวาน โดยเฉพาะในประเทศฟิลิปปินส์ เป็นวุ้นที่เกิดขึ้นที่ผิวหน้าของน้ำมะพร้าว หรือน้ำสับปะรด (Nata de pina) ที่มีระดับความหนาพอเหมาะ ประเทศไทยเราริเริ่มมีการผลิตกันมากขึ้น และนำมาใช้ผสมในฟรุทสลัด เจลลี่ และผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่น ๆ หรือขายในรูปของวุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม

วุ้นมะพร้าว หรือนาค้า เป็นสารประกอบพวกเซลลูโลส (cellulose) สร้างโดยเชื้อแบคทีเรีย *Acetobacter aceti subsp. xylinum* แต่เนื่องจากเป็นสารเซลลูโลส ดังนั้นร่างกายมนุษย์จึงไม่สามารถย่อยไปใช้ประโยชน์ได้ จึงจัดเป็นอาหารแคลอรีต่ำ และมีประโยชน์เป็นอาหารที่หักากใยช่วยในระบบการขับถ่าย (dietary fiber) ได้มีการนำวุ้นมะพร้าวไปผสมในอาหารเหลวสำหรับผู้ป่วยที่ต้องรับอาหารทางสายยางเพื่อเพิ่มกากใย

การทำวุ้นมะพร้าว การผลิตวุ้นมะพร้าวเป็นการนำของเหลือ เช่น น้ำมะพร้าวหรือเศษผลไม้มาใช้ให้เป็นประโยชน์ แล้วกรองให้ได้เอาแต่น้ำ ผสมน้ำแอซิลแอลกอฮอล์ 5% น้ำตาล 5% และธาตุอาหารพวกแอมโมเนียฟอสเฟต หรือแอมโมเนียมซัลเฟตเล็กน้อย ใส่ขวดโหลปากกว้างให้ระดับของเหลวสูงประมาณ 3-5 นิ้ว ใส่หัวเชื้อของ *Acetobacter xylinum* หรือเชื้อจากวุ้นมะพร้าวขวดเก่า 10-20% ปิดฝาด้วยผ้าขาวบาง เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง 4-5 วัน จะเห็นแผ่นฟิล์มบาง ๆ เกิดขึ้นบริเวณผิวหน้าของน้ำผลไม้ หลังจาก 2-4 สัปดาห์ แผ่นฟิล์มนี้จะหนาขึ้นใน 1-3 นิ้ว ในช่วงที่หมักไม่ควรให้มีการกระทบกระเทือนขวดโหล เพราะทำให้แผ่นวุ้นจมลงข้างล่างเมื่อยังไม่หนาเพียงพอ

เมื่อแผ่นวุ้นหนาได้ที่ก็คัดออกมาล้าง ส่วนในขวดโหลเดิมก็จะมีวุ้นแผ่นใหม่เกิดขึ้นมาได้อีก ครอบที่ยังมีสารอาหารเพียงพอ แผ่นวุ้นที่ได้ต้องนำมาล้างน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง ตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ และนำไปต้มในน้ำร้อนหลาย ๆ ครั้ง จนวุ้นหมดกลิ่นและรสเปรี้ยว นำมาทำให้สะอาดแล้วไปต้มกับน้ำเชื่อม (น้ำตาล 1 ส่วน น้ำ 1 ส่วน) 5 นาที แช่ค้างคืนในน้ำเชื่อม นำวุ้นออกและต้มในน้ำเชื่อมอีกครั้ง เพิ่มน้ำตาลอีกครั้งหนึ่งซึ่งที่ใช้ครั้งแรก ต้มให้น้ำตาลละลาย และนำวุ้นลงไปต้มอีกบรรจุขวดใส่อากาศออก ปิดฝาให้แน่นต้มต่ออีก 15 นาที

การกำจัดกรดอะซิติกหรือกรดน้ำส้มที่ติดมาจากกระบวนการหมักวุ้นมะพร้าว อาจทำได้โดยการแช่วุ้นในด่างโซเดียมไฮดรอกไซด์ 1% 24 ชั่วโมง เปลี่ยนด่างทิ้งไว้อีก 6 ชั่วโมง ล้างด้วยน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง เทลงใน 1% กรดอะซิติกที่เย็น 1 ชั่วโมง เพื่อให้หมดด่าง ล้างด้วยน้ำ จากนั้นก็นำไปเชื่อมน้ำตาลดังกล่าวแล้ว.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์