

ท 4047

เตลีนิวส์

วันพฤหัสบดีที่ 25 ตุลาคม พ.ศ. 2544

หน้า 12

ไอศกรีม : มหัศจรรย์ความเย็น

(ICECREAM : THE MIRACLE OF ICE)

ขนมหวานที่แสนมหัศจรรย์ชนิดนี้ถือกำเนิดมากว่า 4,000 ปีแล้ว โดยชนชาติจีนที่ได้นำมันจากสัตว์เลี้ยงในฟาร์มไปฝังไว้ในหิมะ เพื่อให้กลายเป็นนมแช่แข็ง เมื่อศตวรรษที่ 14 นักสำรวจชื่อก้อง "มารโคโปโล" ได้เดินทางไปเยือนประเทศจีน และลิ้มลองรสชาติของไอศกรีมเป็นครั้งแรกและคิดถึงขนาดนำสูตรกลับไปยังอิตาลีด้วย ชาวฟลอเรนซ์เป็นผู้ริเริ่มไอศกรีมที่ทำจากครีมล้วน ๆ ชื่อเสียงด้านความอร่อยของไอศกรีมก็แพร่กระจายไปอย่างรวดเร็ว

สำหรับคนไทยเริ่มรู้จักไอศกรีมราวปลายสมัยรัชกาลที่ 5 เมื่อมีผู้นำเครื่องทำน้ำแข็งจากตะวันตกเข้ามา แต่ไม่เป็นที่แพร่หลายนัก เพราะถือเป็นของกินที่เก๋ไก๋เฉพาะหมู่ชนชั้นสูงเท่านั้น ดังที่สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพทรงบันทึกไว้ว่า "ไอศกรีมเป็นของกินวิเศษในเวลานั้น เพราะเพิ่งได้เครื่องทำน้ำแข็งอย่างเล็กสำหรับเขากำหนดที่เมืองนอกเข้ามาถึงเมืองไทย ทำบางวันน้ำก็แข็ง บางวันก็ไม่แข็ง มีไอศกรีมตั้งเครื่อง แต่บางวันจึงเห็นเป็น 'ของวิเศษ'"

ไอศกรีมจัดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากนมชนิดหนึ่ง สามารถแบ่งไอศกรีมออกตามปริมาณไขมันได้เป็นไอศกรีมชนิดธรรมดา (มีปริมาณไขมันนมไม่ต่ำกว่า 10%) ไอศกรีมไขมันต่ำและไอศกรีมปราศจากไขมัน สำหรับส่วนประกอบส่วนใหญ่ไอศกรีมประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์จากนม น้ำตาล น้ำ สารปรุงแต่งกลิ่นและรส ไข่หรือผลิตภัณฑ์จากไข่ และสารให้ความคงตัว

กระบวนการผลิต เตรียมวัตถุดิบผสม (Ice cream mix) โดยผสมส่วนประกอบต่าง ๆ คือ สารให้ความหวาน สารให้ความคงตัว (stabilizer) และสารที่ทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsifier) ส่วนผสมที่ได้จะถูกนำไปให้ความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์เชชัน (pasteurization) แล้วผ่านเข้าสู่เครื่องโฮโมจีไนเซชัน เพื่อทำให้เม็ดไขมันในนมแตกตัวเป็นอนุภาคเล็ก มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงนำไปบ่ม (aging) เพื่อพัฒนาเนื้อสัมผัสและรสชาติให้ดียิ่งขึ้น จากนั้นจึงนำไปตีปั่น (whip) เพื่อทำให้ไอศกรีมมีรูพรุนหรือช่องว่างอากาศ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์ไอศกรีม ในขั้นตอนนี้จะมีการเติมส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น กลิ่นรส น้ำเชื่อม ผลไม้ ถั่ว และคุกกี้ แล้วบรรจุไอศกรีมลงในกล่องหรือทำเป็นรูปร่างต่าง ๆ เช่น ไอศกรีมแท่ง ก่อนเข้าสู่กระบวนการทำให้แข็ง (hardening) ที่อุณหภูมิ -20 ถึง -40 ° F แล้วนำไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิดังกล่าวก่อนที่มีการจัดจำหน่ายต่อไป.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์