

ชนิดและคุณภาพของน้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้กันมานานหลายศตวรรษ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข น้ำส้มสายชูเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ น้ำส้มสายชูตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มี 3 ชนิด คือ

น้ำส้มสายชูหมัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืช ผลไม้ หรือน้ำตาล มาหมักเก็บเชื้อ น้ำส้มสายชูตามกรรมวิธีธรรมชาติ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร ที่ 27 องศาเซลเซียส มีสารหนูไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม และตะกั่วไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม ไม่มีกรดน้ำส้มที่ได้มาจากการผลิตน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น ไม่มีกรดกำมะถันหรือกรดแอสโตรอย่างอื่น ไม่มีหนอนน้ำส้ม และใช้น้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

น้ำส้มสายชูกลั่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจางมาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู หรือเมื่อหมักแล้วนำไปกลั่นอีก หรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักมากลั่น คุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำส้มสายชูกลั่นจะเหมือนกับของน้ำส้มสายชูหมัก แต่น้ำส้มสายชูกลั่นจะต้องใสไม่มีตะกอน

น้ำส้มสายชูเทียม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกรดน้ำส้มมาเจือจาง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้ มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4 กรัม และไม่เกิน 7 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร ที่ 27 องศาเซลเซียส ปริมาณสารหนู ต้องไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม และตะกั่วต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม มีลักษณะใสไม่มีตะกอน ไม่มีกรดกำมะถันหรือกรดแอสโตรอย่างอื่น ไม่มีการเจือสีใด ๆ ไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส ใช้น้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

ดังนั้นในการเลือกซื้อน้ำส้มสายชูที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กล่าวมาแล้ว จึงควรอ่านฉลากอาหารและสังเกตเครื่องหมาย อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อมวลชน สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย



น้ำตาลที่เข้มข้นกว่า 25% การทำไวน์ที่จะให้แอลกอฮอล์แรงกว่าธรรมดา จึงมีการหมักน้ำผลไม้จนจะหมดหรือหมักน้ำตาลแล้วก็เติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อมที่ฆ่าเชื้อแล้วลงไป หรือบางครั้งเติมน้ำตาลและเดมยีสต์ทั้งสองอย่าง ก็จะเกิดการ

ไวน์: แอลกอฮอล์ในน้ำผลไม้หมักได้ก็เปอร์เซ็นต์

ถาม การหมักไวน์จากน้ำผลไม้ที่ว่า จะหมักน้ำตาลและเพิ่มแอลกอฮอล์อย่างช้า ๆ ได้ประมาณ 11-15% ส่วนใหญ่ได้ 11-12% จะอย่างไรก็ตาม เมื่อแอลกอฮอล์แรงขึ้นหรือหมักต่อไปเรื่อย ๆ จนแอลกอฮอล์สูงเกิน 15% เข้มข้นขึ้น คิวยีสต์ทนไม่ได้ก็จะตายลง กฎหมายใช้วิธีแบบชาวบ้านธรรมดา ทำได้หรือไม่ ไทยจึงกำหนดให้สุราแช่ เช่น ไวน์, สาโท มี (ผู้เข้าอบรมการทำไวน์เบื้องต้น วิทยุ มก.ขอนแก่น แอลกอฮอล์สูงสุดไม่เกิน 15% ส่วนใหญ่อยู่ที่ 11-12%)

ตอบ น้ำผลไม้ที่เตรียมการหมักให้เป็นไวน์ จะได้รับการปรับจำนวนน้ำตาลให้อยู่ที่ 25 องศาบริกซ์ หรือน้ำตาล 25% หากยีสต์ไวน์บางชนิด จนแอลกอฮอล์เฉลี่ยสูงกว่า 15% ย่อยน้ำตาลจนหมดได้เป็นครายไวน์ ก็จะได้ตามที่กฎหมายกำหนด เช่นนี้ก็ไม่จำเป็นสุราแช่แอลกอฮอล์และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อย่างถือเป็นสุรากลั่นต้องเสียภาษีและควบคุมตามละประมาณครึ่งหนึ่ง ก็คือใกล้เคียงกับ 11-12% ลักษณะของสุรากลั่น ในขณะที่เกษตรกรควรทำถ้าจะหมักอีกให้แอลกอฮอล์สูงกว่านี้ก็ต้องให้ไวน์ผลไม้เป็นเพียงสุราแช่ธรรมดาไปก่อนน้ำตาลสูงกว่านี้ แต่ถ้าจะหมักในครั้งเดียวโดยจะดีกว่า. ให้น้ำตาลเข้มข้นกว่านี้ ยีสต์ทั่วไปจะเจริญไม่ดีใน

ดิพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ