



ฉบับที่ 19,524 วันศุกร์ที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2546

# อุณหภูมิกับรสชาติของเครื่องต้มมีแอลกอฮอล์

ความเป็นความร้อนหรือที่เรียกว่าอุณหภูมิของอาหาร จัดเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่จะทำให้ผู้บริโภคอาหารได้รับรสชาติความอร่อยที่อบอุ่นอยู่ในอาหารได้อย่างเต็มที่ ซึ่งสามารถทดลองได้จากการบินทอดอาหารชนิดเดียวกัน ถ้าบริโภคขณะร้อน ๆ จะรู้สึกอร่อยมากกว่าตอนที่เย็นแล้ว ที่เป็นเช่นนี้ก็เนื่องมาจากอุณหภูมิที่ร้อนจะช่วยให้ระบบประสาทรับรสของเราให้ดีขึ้น ตัวอย่างเช่นในการต้มเครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์หลาย ๆ ชนิดจึงควรเลือกลูกอุณหภูมิต้มให้เหมาะสม เพื่อจะได้รับกลิ่นรสที่สุกหรือของเครื่องต้ม นั้น ๆ ได้อย่างเต็มที่

เครื่องต้มมีแอลกอฮอล์ แต่ละชนิดจะมีอุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การต้มแตกต่างกัน อย่างเช่นเครื่องต้มประเภทเบียร์ ถ้าจะต้มให้ได้กลิ่นรสที่ดีของเบียร์ ไม่ควรแช่เบียร์ให้เย็นจัดจนเป็นวัน ควรแช่เย็นประมาณ 3-5 °C ก็พอ ส่วนไวน์นั้น ถ้าเป็นไวน์อัดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่เรียกว่าสปาร์คิงไวน์ หรือพวกแชมเปญ

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ  
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

<http://www.ajinomoto.co.th>

และพวกไวน์ขาวที่หวานควรระมัดระวังที่อุณหภูมิ 6-8 °C ถ้าเป็นไวน์ขาวที่ไม่หวานและพวกโรเซ่ จะนิยมต้มที่อุณหภูมิประมาณ 8-12 °C ส่วนพวกไวน์แดงนั้น ถ้ามีบอดี้เบาบางก็จะต้มกันที่อุณหภูมิ 12-14 °C แต่ถ้ามีบอดี้หนัก ๆ จะต้มกันที่อุณหภูมิ 6-8 °C

การทำให้อุณหภูมิของเบียร์หรือไวน์เย็นลงนั้น นิยมใส่น้ำแข็งลงไป เพราะทำให้เครื่องต้มเจือจางเสียรสชาติ แต่ก็นำไปแช่เย็นจนได้อุณหภูมิต่ำกว่าที่ต้องการเล็กน้อยแล้วจึงนำมาเสิร์ฟ ถ้าเป็นเครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์สูง ๆ จะนิยมใช้น้ำแข็งทำให้เย็น เพราะต้องการเจือจางความเข้มข้นของแอลกอฮอล์

สำหรับการต้มสาโทหรือไวน์ขาว ควรต้มที่อุณหภูมิค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งสาโทที่บ่มไว้นานรสชาติยังไม่เข้าที่ ควรต้มที่อุณหภูมิเย็นจัดกว่าไวน์แดงเล็กน้อยแล้วจึงเสิร์ฟ เพราะความเย็นจะรบกวนระบบประสาท ทำให้ประสิทธิภาพในการรับรู้รสชาติจะต่ำลงซึ่งจะทำให้ผู้ที่ดื่มรับรสแปลกปลอมหรือรสฝาดเดือนของไวน์ไม่ได้.

