

ปัญหาสุราแช่ของหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล (ตอนที่ 4)

หลายคนคงมีประสบการณ์เกี่ยวกับสุราแช่ที่บรรจุขวดแล้วขุ่น การขุ่นมิได้หลายสาเหตุเช่น ในขั้นตอนการเตรียมผลไม้ที่ทำการบดสับเนื้อผลไม้ละเอียดเกินไปและ/หรือบดสับเมล็ดผลไม้ปนไปด้วย ทำให้มีสารแขวนลอยปะปนอยู่มาก ยากต่อการกำจัดให้หมดไป สารแทนนินจากเมล็ดนอกจากให้รสที่ฝาดขมแล้วยังอาจรวมตัวกันเป็นสารที่มีขนาดใหญ่แล้วตกตะกอนภายหลังการกรอง การกรองที่ไม่มีประสิทธิภาพก็เป็นอีกสาเหตุหนึ่งของการขุ่นของสุราแช่ในขวด การปล่อยทิ้งไว้ให้ตกตะกอนนอนกันโดยธรรมชาตินั้นมักไม่ค่อยได้ผล ส่วนการกรองด้วยเครื่อง

filter press และมีสารช่วยกรองร่วมด้วยจะให้ผลิตภัณฑ์ที่ใสเป็นประกาย สุราแช่เกือบทั้งหมดที่จำหน่ายมีรสหวานซึ่งบ่งชี้ให้เห็นว่ายังมีน้ำตาลหลงเหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์ร่วมกับสารที่ไม่ดีสุขภาพที่ดี ทำให้มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์หลังบรรจุขวด ถ้าเป็นการปนเปื้อนด้วยยีสต์นอกจากขุ่นแล้วยังมีก๊าซภายในขวด ถ้าเป็นการปนเปื้อนด้วยแบคทีเรียนอกจากจะขุ่นแล้วสุราแช่ยังมีรสเปรี้ยวผิดปกติที่ควรจะเป็น บางครั้งยังมีกลิ่นเหม็นของก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์ (H_2S) หรือก๊าซไข่เน่าร่วมด้วย.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

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