

น้ำส้มสายชูจากตาลโตนด (Vinegar from palm juice)

ต้นตาลโตนด เป็นพืชที่นิยมปลูกมากในเขตภาคใต้ของไทย การนำน้ำตาลโตนดมาแปรรูปเป็นน้ำส้มสายชู จะได้น้ำส้มสายชูที่หอมและเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร การผลิตเริ่มจากการนำน้ำตาลสดที่ได้จากช่อดอกส่วนที่เรียกว่า จวงตาล และป้อตาล ซึ่งให้น้ำหวานได้ทั้งสองชนิด น้ำตาลสดที่ได้จะมีองค์ประกอบที่สำคัญคือ น้ำตาลทั้งหมด (น้ำตาลอินเวิร์ท) ร้อยละ 11.54 น้ำตาลซูโครสร้อยละ 13-17 น้ำตาลกลูโคสร้อยละ 0.78 โปรตีนร้อยละ 0.02-0.03 ค่ากรด-ด่าง 4.69 กรดซัคทริกร้อยละ 0.098 และค่าปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ประมาณ 14° บริกซ์ หลังจากนั้นนำน้ำตาลสดมากรองและเอาสิ่งสกปรกออก ต้มให้เดือดนาน 30 นาที เพื่อทำลายจุลินทรีย์ต่าง ๆ ให้หมด ทั้งไว้ให้เย็นแล้วเทลงในไหที่ผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ให้ระดับน้ำตาลต่ำกว่าปากไห ประมาณ 3 นิ้ว ใส่ลูกแป้งเหล้าหรือ

ยีสต์ที่ทำจากเชื้อทำเหล้าชื่อ *Saccharomyces cerevisiae* ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่จะเปลี่ยนน้ำตาลสดให้เป็นแอลกอฮอล์ลงในไหแล้วปิดปากไหด้วยผ้าขาวบาง หมักทิ้งไว้ 7 วัน เมื่อหมักน้ำตาลได้ครบ 7 วัน จะเกิดฟอง แสดงว่าได้แอลกอฮอล์ในไห ให้ถ่ายแอลกอฮอล์คือ น้ำใสส่วนบนออก แล้วใส่ลูกแป้งน้ำส้ม ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่จะเปลี่ยนแอลกอฮอล์ให้เป็นกรดน้ำส้ม ทำให้เกิดรสเปรี้ยว แล้วปิดปากไหด้วยผ้าขาวบาง หมักทิ้งไว้ 30-45 วัน จะได้ความเปรี้ยว ค่าความเป็นกรดค้างประมาณ 3 ระหว่างนี้ต้องกวนด้วยไม้สะอาด ทุก 2-3 วัน เพื่อให้มีอากาศสำหรับการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย กรองน้ำส้มสายชูหมักที่ได้แล้วนำไปบรรจุ ถ้ามีการควบคุมสุญญากาศในการผลิต และความสะอาดของอุปกรณ์ที่ดี จะได้น้ำส้มสายชูหมักที่มีกลิ่นรสดีและสามารถเก็บไว้ได้นาน.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์