

# การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารพื้นบ้าน

อาหารพื้นบ้าน (Traditional foods) เป็นอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อรับประทานเองหรือจำหน่ายในท้องถิ่นเป็นหลัก โดยใช้สูตรการผลิตที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษและใช้วิธีการง่าย ๆ เช่น การอบแห้ง การรมควัน การหมักดองและการแช่แข็ง เป็นต้น ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านหลายชนิดได้มีการผลิตในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมและขนาดกลาง เพื่อการจำหน่ายที่กว้างขวางมากขึ้น ปัญหาที่พบกันบ่อยก็คือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพไม่คงตัวและเกิดการเน่าเสียเมื่อเก็บไว้นาน อันมีสาเหตุหลักมาจากการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพไม่แน่นอน และผู้ผลิตขาดความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิต ดังนั้น การปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคนั้น ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมี

ความรู้หลาย ๆ ด้านที่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิต ไม่ว่าจะเป็นความรู้ทางจุลินทรีย์วิทยาภาพ เคมีและชีวเคมี และมีการทำวิจัยเพิ่มเติม การควบคุมคุณภาพเบื้องต้นต้องเริ่มจากการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและใช้เทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตต้องมีความเชี่ยวชาญและให้ความร่วมมือในการควบคุมคุณภาพเป็นอย่างดี เทคโนโลยีใหม่ ๆ ควรนำมาประยุกต์ใช้ เช่น ระบบการคัดตัววัตถุดิบที่รวดเร็ว การควบคุมการผลิตแบบอัตโนมัติและการใช้คอมพิวเตอร์ การใช้เทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม การคัดเลือกสายพันธุ์จุลินทรีย์ที่ดี และการเปลี่ยนแปลงไปใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดใหม่ ๆ เป็นต้น วิธีการเหล่านี้นอกจากจะช่วยให้อาหารมีคุณภาพและปลอดภัยแล้วยังช่วยลดต้นทุนการผลิตและสามารถแข่งขันในตลาดได้มากขึ้น

- โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
- คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

# ประเภทของนมหมัก

นมหมักเป็นผลิตภัณฑ์เมื่อย่างหนึ่งที่ได้จากการนำนมของสัตว์ อาจเป็นโค กระบือ และแกะ นมวัว หรือนมจากสัตว์เคี้ยวเอื้องชนิดอื่นกับจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น พวกแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติกบางชนิด ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นรสเฉพาะ ซึ่งแตกต่างจากนมสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบ และในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังคงมีจุลินทรีย์ที่มีชีวิตที่เป็นประโยชน์อยู่จากการบวนการหมัก ที่เวารูจักกันดีก็ได้แก่พวกแบคทีเรียพวกแลคโตบาซิลลัส

ผลิตภัณฑ์นมหมักมีอยู่หลายชนิด บางชนิดมีการเติมสารบางอย่างลงไปเพื่อปรับปรุงคุณภาพ สี กลิ่น รสชาติ ให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค หลายชนิดยังไม่มีจำหน่ายในบ้านเรา ตัวอย่าง เช่น

1. บัตเตอร์มิลค์ (Butter milk) นมหมักชนิดนี้ส่วนใหญ่ทำมาจากนมไขมันเนยหมักกับแลคติกแบคทีเรียสองสายพันธุ์ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีกรดประมาณ 0.9% มีไขมัน 1-1.8%
2. ชวาร์ตซ์ (Sour cream) ผลิตภัณฑ์จะมีไขมันเนยสูงไม่น้อยกว่า 18% มีกรดแลคติกน้อยกว่า 0.5% มีการเติมสารปรุงแต่งสี กลิ่น รส

## ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ

คณะวิทยาศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. เอซิโดฟิลัสมิลค์ (Acidophilus milk) ก็คือเมเปรี้ยวที่เราดื่มกันทั่วไป ได้จากการนำนมตัวเชื้อแบคทีเรีย แลคโตบาซิลลัส เอซิโดฟิลัส ผลิตภัณฑ์ที่ได้มักมีการปรุงแต่งสีกลิ่นและรสชาติ
4. โยเกิร์ต (Yoghurt) ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ได้รับความนิยมจากคนรุ่นใหม่ มีลักษณะข้นเป็นครีม ต้องใช้ช้อนตักรับประทาน มีการปรุงแต่งให้มีรสชาติของผลไม้หลายชนิดให้เลือก
5. คีเฟอร์ (Kefir) เป็นนมหมักที่มีรสชาติแปลกกว่านมหมักที่กล่าวมาแล้ว เพราะมีกลิ่นรสของแอลกอฮอล์อยู่ด้วย เนื่องจากในการหมักจะให้หัวเชื้อที่เรียกว่าคีเฟอร์แกรนที่ผลิตจากเชื้อผลหลายชนิด ทั้งแบคทีเรียสร้างกรดแลคติกและยีสต์ผลิตแอลกอฮอล์
6. คูมิส (Kumiss) มีลักษณะคล้ายคีเฟอร์ คือ ผลิตภัณฑ์มีทั้งรสชาติของกรดแลคติกและแอลกอฮอล์ ในการผลิตจะใช้เชื้อผสมหลายตัวเช่นเดียวกัน แต่เป็นเชื้อคนละชนิดกับที่ใช้ในการหมักคีเฟอร์
7. ยเมร์ (Ymer) และแลคโตฟิล (Lactofil) เป็นนมหมักที่ใช้ในการตกแต่งของหวานหรือผลิตภัณฑ์บรรจุของจากรดนม ๆ ประกอบด้วยไขมัน 3% โปรตีน 7% และของแข็งไม่ละลายน้ำประมาณ 12%