เดลินิวส์

ฉบับที่ 20547 วันเสาร์ที่ 14 มกราคม พ.ศ. 2549 หน้า 34

ก 6665

เหล้ารัม

เหล้ารัมเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประเภทกลั่น มีความแรงของแอลกอฮอล์ประมาณ 40 ดีกรี ใช้อ้อยเป็นวัตถุดิบ อาจใช้น้ำอ้อยสด น้ำตาลทรายดิบที่ได้จากอ้อย หรือกากน้ำตาลอ้อยก็ได้ แหล่งผลิตเหล้ารัมที่มีชื่อ คือ แถบอเมริกากลางและหมู่เกาะในทะเลแคริบเบียน เช่น ประเทศคอสตาริกา, จาร์ไมกา เป็นต้น

ส่วนยีสต์ที่ใช้มี 2 ชนิด เดิมใช้เชื้อ *Shizosaccharomyces prombe* ซึ่งจะให้กลิ่นรสดี ปัจจุบันหันมานิยมใช้เชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* แทน ทั้งนี้เพราะหมักได้เร็ว และให้แอลกอฮอล์สูง เหมาะกับสภาพทางเศรษฐกิจที่ต้องเร็วและผลิตได้มากในเวลาที่จำกัด หลังจากที่หมักน้ำอ้อยได้แอลกอฮอล์แล้วจึงนำมากลั่น กรณีที่ต้องการเหล้ารัมชนิดหนักหรือค่อนข้างหนัก และสีค่อนข้างเข้มจะใช้วิธีกลั่นครั้งละหม้อ ให้ได้แอลกอฮอล์ออกมาประมาณ 80 ดีกรี จากนั้นจะทำการเจือจางด้วยน้ำและแต่งสีด้วยสีคาราเมล ส่วนเหล้ารัมชนิดเบาที่ใสไม่มีสี หรือสีเหลืองฟาง มักได้จากการกลั่นตามลำดับส่วนแบบต่อเนื่องมากกว่า จากนั้นปรับดีกรีของแอลกอฮอล์ด้วยน้ำ และแต่งสีให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เดลินิวส์

ฉบับที่ 20,551 วันพุธที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2549 หน้า 23

การทำซอสปรุงรสจากเศษเหลือของกุ้ง

ในอุตสาหกรรมการแปรรูปกุ้งไปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งออก ไม่ว่าจะเป็นการผลิตกุ้งแช่แข็ง หรือกุ้งบรรจุกระป๋องก็ตาม อุตสาหกรรมเหล่านั้นก็มักจะมีของเสียที่ต้องทิ้ง ได้แก่ พวกส่วนเปลือก ส่วนหัวและหางของกุ้ง ซึ่งมีอยู่เป็นปริมาณ 52-68% ที่เอาไปใช้ประโยชน์จริง ๆ คือส่วนเนื้อกุ้งซึ่งมีอยู่เพียง 32-48% เท่านั้น

ส่วนที่เป็นของเสียของกุ้งเหล่านี้ บางส่วนจะนำไปใช้เป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์ บางส่วนก็สามารถจะนำไปสกัดเอาสารไคตินและสารไคโตแซนที่มีประโยชน์ ซึ่งเคยได้กล่าวถึงมาแล้ว นอกจากนั้นของเสียของกุ้งเหล่านี้ โดยเฉพาะส่วนของหัวกุ้งยังสามารถนำกลับมาใช้ทำเป็นผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสกลิ่นกุ้งได้อีกด้วย ซึ่งอาจารย์ของภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ก็ได้ทำการวิจัยในเรื่องนี้ได้ผลเป็นที่น่าพอใจ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

การทำก็โดยการนำเอาเศษหัวกุ้งที่เหลือจากอุตสาหกรรมการผลิตกุ้งแช่แข็งมาบดละเอียดกับน้ำแล้วสกัดเอาโปรตีนและสารให้กลิ่นจากหัวกุ้ง โดยใช้เอนไซม์ย่อย จากนั้นกรองเอาน้ำที่สกัดได้จากหัวกุ้งเก็บไว้ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตซอสปรุงรสกลิ่นกุ้ง

นำเอาน้ำสกัดจากหัวกุ้งที่ได้มา แล้วเติมส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ ซอสปรุงรสหรือซีอิ๊วเคมี น้ำตาลทราย แป้งแปรรูป เกลือแกง สารกันเสีย และสารปรุงแต่งรสอื่น ๆ ลงไปผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปอุ่นให้ร้อนและคนจนผสมจนแป้งสุก แล้วจึงบรรจุลงในขวดที่สะอาด เก็บเอาไว้ใช้ปรุงรสอาหารต่อไป

การนำเอาเศษเหลือทิ้งจากกุ้งมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ นอกจากจะเป็นการช่วยกำจัดของเสียจากวัสดุอาหารประการหนึ่งแล้ว ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับของที่ใช้การไม่ได้แล้วให้สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้ใหม่.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ

คณะวิทยาศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย