

การรมคว้นร้อน

การรมคว้นร้อนเป็นการรมคว้นที่ใช้อุณหภูมิในตุ้มคว้นตั้งแต่ 70-85 องศาเซลเซียส เป็นเวลาประมาณ 3-4 ชั่วโมง หากใช้อุณหภูมิมากกว่า 85 องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์จะสูญเสียน้ำและหดตัวมาก มักจะต้องแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือเป็นเวลาหลายชั่วโมงหรือข้ามวันก่อนที่จะนำมารมคว้น การเลือกใช้อุณหภูมิในการรมคว้นนั้นขึ้นกับชนิดของเนื้อสัตว์เป็นหลัก เพื่อความปลอดภัยควรระมัดระวังเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ที่อุณหภูมิขั้นต่ำ ดังนี้เนื้อหมู เนื้อวัวบดหรือเนื้อแกะบดที่ 71 องศาเซลเซียส เนื้อวัวที่ 63 องศาเซลเซียส และเนื้อไก่ที่ 74 องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรมคว้นแบบนี้จะสุกและสามารถรับประทานได้ทันทีหรือเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำ เช่น ในตู้เย็นได้เป็นเวลานาน.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การรมคว้นเย็น

การรมคว้นเย็นเป็นการรมคว้นที่ใช้อุณหภูมิต่ำ อุณหภูมิในตุ้มคว้นไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส และเนื่องจากการรมคว้นใช้ความร้อนต่ำ จึงต้องใช้เวลาอย่างมากตั้งแต่ 24 ชั่วโมง จนถึง 2 สัปดาห์ ควรรมคว้นเย็นขณะที่ควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ในตุ้มคว้นให้อยู่ที่ประมาณร้อยละ 80 เพื่อให้เกิดผลดีที่สุดในการสร้างสีและกลิ่นรสที่ดีของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ ความชื้นสัมพัทธ์ที่ต่ำเกินไปจะส่งผลให้เกิดการระเหยน้ำที่ผิวหน้าของชิ้นเนื้อมากเกินไปจนเกิดเป็นชั้นเกราะที่ป้องกันการเคลื่อนที่ของความชื้นจากชิ้นเนื้อออกสู่ภายนอก และป้องกันการแทรกผ่านของคว้นเข้าไปในชิ้นเนื้อ ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย การรมคว้นเย็นเป็นกระบวนการไม่ต่อเนื่อง มักต้องหยุดรมคว้นเป็นระยะ ๆ มีข้อดีคือคว้นและกลิ่นรสจากคว้นไม้จะแทรกในเนื้อได้อย่างทั่วถึง รวมทั้งการสูญเสียความชื้นในเนื้อสัตว์ก็จะค่อนข้างสม่ำเสมอมากกว่าการรมคว้นแบบอื่นด้วย ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรมคว้นแบบนี้จะยังคงมีความชื้นอยู่มากและไม่สุก จึงอาจต้องผ่านกระบวนการปรุงสุกก่อนรับประทาน.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย