

ชาดำและชาอุหลง

ถ้าลองสำรวจตลาดใบชาดูจะพบว่า มีชาแบบต่าง ๆ หลากหลาย ทั้งชาจีน ชาญี่ปุ่นและชาฝรั่ง ซึ่งกรรมวิธีการปรุง แบบแผน การต้มก็แตกต่างกันออกไป อุหลงเป็นชาจีนที่อยู่ในความนิยมมาหลายสิบปี กรรมวิธีการผลิตใกล้เคียงกันกับชาดำ หลังจากเก็บใบชามาแล้ว ต้องผึ่งลมให้ใบชาสลดก่อน ถ้าเป็นอุหลงจะใช้เวลาผึ่งลมน้อยกว่าชาดำ คือใช้เวลา 20 นาที สำหรับอุหลงและ 60 นาที สำหรับชาดำ จากนั้นทำการนวดใบชาให้เอนไซม์ในใบชาทำงาน ถ้าเป็นชาดำกรรมวิธีการผลิตก็จะง่ายกว่าชาอุหลง กล่าวคือหลังจากนวดใบชาก็ทำแห้งได้เลย ส่วนอุหลง หลังจากนวดใบชาแล้วต้องบ่มต่ออีก 4 ชั่วโมง แล้วจึงนวดใบชานบนกระทะร้อนด้วยมือ นำมานวดซ้ำบนกระดังหรือกระบะไม้แล้วจึงทำแห้งในขั้นตอนสุดท้าย เนื่องจากอุหลงต้องผ่านขั้นตอนการทำหลายขั้นและมีกลิ่นรสเฉพาะตัวที่หอม จึงค่อนข้างมีราคาสูงกว่าเมื่อเทียบกับชาดำทั่ว ๆ ไป.

โครงการเผยแพร่ความรู้และบทความทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การผลิตลูกชิ้นและไส้กรอกปลาน้ำจืด

ปลาน้ำจืดประเทศไทยมีมูลค่าการตลาดประมาณ 3 พันล้านบาทต่อปี ซึ่งปัจจุบันการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าปลาน้ำจืดยังมีไม่มากนักและการแปรรูปปลาน้ำจืดในเชิงอุตสาหกรรมมีอยู่ค่อนข้างจำกัด ความนิยมในการบริโภคผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาน้ำจืดยังไม่แพร่หลาย ดังนั้นศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) จึงได้ให้การสนับสนุนคณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ในการพัฒนากระบวนการผลิตลูกชิ้นและไส้กรอกปลาจากปลาน้ำจืดเศรษฐกิจ ทั้งในรูปปลาสดและปลาแช่แข็ง โดยใช้หลักการปรับปรุงเนื้อสัมผัสของเจลจากปลา และพัฒนาการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ โดยใช้เทคโนโลยีการปรับสภาพบรรยากาศการบรรจุ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ และมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

จากต้นแบบผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาและไส้กรอกปลาน้ำจืด มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มและไม่ใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายเจือปน รวมทั้งวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาที่ใช้เทคโนโลยีการปรับสภาพบรรยากาศบรรจุ ทำให้ผลิตภัณฑ์ปราศจากการใช้สารกันเสีย เก็บรักษาได้นานถึง 40 วัน อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมในท้องถิ่นสามารถนำเทคโนโลยีนี้ไปประยุกต์ใช้ได้ ในอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืดต่อไป.