

ไส้กรอกอีสาน

ไส้กรอกอีสานเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อหมักพื้นบ้านชนิดหนึ่งที่ทำจากเนื้อหมูและส่วนผสม แล้วบรรจุในไส้หมูหรือไส้อย่างอื่นที่บริโภคได้ ส่วนผสมหลักจะคล้ายคลึงกับแฮม คือประกอบด้วยหนังหมูสุก ข้าวสุก กระเทียมป็น พริกไทย เกลือแกง เกลือไนไตรท์ และมีข้อแตกต่างที่เล็กน้อย ในเรื่องเนื้อที่ใช้ไม่จำเป็นต้องเอาไขมันออก อาจใช้หมูสามชั้นผสมหนังหมูต้มบดหยาบ เพื่อลดต้นทุน หรือใช้หมูสามชั้นผสมกับเนื้อแดงก็ได้ ส่วนข้าวที่ใช้เป็นส่วนผสมสามารถใช้ได้ทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้าที่สุกแล้ว และมักใส่ใบปริมาณมากกว่าใบแฮม รวมทั้งส่วนผสมที่เป็นน้ำก็มีปริมาณมากกว่า เพื่อให้สามารถอัดบรรจุลงในไส้หมูได้ง่าย นอกจากนี้ยังใส่มันหมูและน้ำตาล บางรายจะใส่รุ้นเส้นด้วย ส่วนผสมทั้งหมดเมื่อผสมเข้ากันดีแล้วจะบรรจุลงในไส้หมู และ

มัดเป็นปล้อง ๆ จากนั้นนำไปหมักทิ้งแดดทิ้งไว้เพียง 1-2 วัน ก็นำมารับประทานกับถั่วทอด ต้นหอม กระเทียม พริกชี้หนูสด ขิงของ หรือพริกชี้หนูแห้งทอด ด้วยการทำให้สุกก่อน อาจปิ้งย่างหรือทอด

ระหว่างที่หมักสภาวะของไส้กรอกจะอยู่ในสภาพที่ไม่มีอากาศ ซึ่งเป็นสภาวะที่แลคติกแบคทีเรียชอบ ทำให้แบคทีเรียกลุ่มนี้เจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว โดยในระยะแรกจะพบเชื้อ *Pediococcus cerevisiae* *Pediococcus pentosaceus* *Pediococcus acidilactici* เจริญได้ดี ทำให้ pH เริ่มลดลง หลังจากนั้นจะพบแลคติกแบคทีเรียที่สร้างและทนกรดได้ดี พวก *Lactobacillus plantarum* *Lactobacillus* spp. ปริมาณมากขึ้น ทำให้ไส้กรอกมีรสเปรี้ยวมากขึ้น

ชมรมเทคโนโลยีอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย - <http://www.ajinomoto.co.th>

เทคโนโลยียืดอายุการเก็บรักษาขึ้นปลากะพงขาว

ปลากะพงขาว เป็นที่นิยมบริโภคทั้งภายในประเทศและประเทศใกล้เคียง เช่น มาเลเซีย และสิงคโปร์ ส่วนใหญ่จำหน่ายในลักษณะปลาทั้งตัว แต่ปัจจุบันปลากะพงขาวรูปแบบพร้อมปรุง เช่น เนื้อปลาแล่หรือปลาชิ้น ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากขึ้น เนื่องจากให้ความสะดวกสบายกับผู้บริโภค แต่มีอายุการเก็บรักษาในระยะเวลาจำกัด การเก็บรักษาโดยวิธีดั้งเดิม เช่น การแช่น้ำแข็ง ไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีลักษณะบอบบางและเน่าเสียง่าย

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) ได้สนับสนุนนักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในการศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาขึ้นปลากะพงขาว โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศ โดยพัฒนากระบวนการบรรจุแบบดัดแปลงสภาพบรรยากาศ โดยการปรับสัดส่วนก๊าซสำหรับบรรจุที่เหมาะสม รวมทั้งได้แนวทางการลดปัญหาน้ำแข็งที่เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ภายใต้การแช่เย็น ซึ่งสามารถยืดอายุการเก็บรักษาขึ้นปลากะพงขาวได้นานกว่า 3 สัปดาห์ จากการทดสอบคุณภาพด้านประสาทสัมผัส พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค การบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศร่วมกับการใช้ความเย็นเป็นแนวทางหนึ่งที่มีศักยภาพในการรักษาและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับได้นานขึ้น อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มความเข้มแข็งในการส่งออกเป็นสินค้ารูปแบบ Consumer Product ได้อีกด้วย