



# ผลิตภัณฑ์เสาวรสหรือกะทกรกฝรั่ง

เสาวรสหรือกะทกรกฝรั่ง มีชื่อทางภาษาอังกฤษว่า passion fruit และทางพฤกษศาสตร์ว่า Passiflora foetida, Linn. จัดอยู่ในตระกูล Passifloraceae เป็นพันธุ์ไม้เลื้อยขนาดใหญ่เจริญเติบโตได้ดีและให้ผลผลิตสูงเมื่อปลูกในที่สูง อากาศหนาวเย็น เช่น ที่

ราบตามเชิงดอยหรือบนดอยสูง ๆ ทางภาคเหนือ มีผลขนาดใหญ่ เปลือกหนา เมื่อผลแก่จัดเปลือกสีม่วงหรือสีเหลือง ภายในผลมีส่วนของเมล็ดประกอบด้วยน้ำ และเนื้อเยื่อหุ้มเมล็ด น้ำคั้นจากเนื้อเยื่อหุ้มเมล็ด มีรสเปรี้ยวอมหวาน กลิ่นหอม สีส้ม

ผลวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของน้ำเสาวรสเฉพาะส่วนที่กินได้ มีดังนี้

		(๑)	(๒)
ความชื้น	ร้อยละ	๘๔.๖	๗๕.๑
โปรตีน (N x ๖.๒๕)	ร้อยละ	๐.๘๘	๒.๒
ไขมัน	ร้อยละ	๐.๓๕	๐.๗
กาก	ร้อยละ	๐.๐๔	—
เถ้า	ร้อยละ	๐.๖๘	๐.๘
คาร์โบไฮเดรต	ร้อยละ	๒๓.๕๕	๒๑.๒
ค่าพลังงานความร้อน	กิโลแคลอรี/๑๐๐ กรัม	๑๐๐.๕	๕๐.๐
แคลเซียม	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๓.๗๘	๑๓.๐
ฟอสฟอรัส	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๒๓.๕	๖๕.๐
เหล็ก	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๐.๒	๑.๖
โซเดียม	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๑.๖๗	๒๔.๐
โพแทสเซียม	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๓๑๑.๓	๓๔๘.๐
วิตามินซี	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๑๑.๒	๓๐.๐
วิตามินบี ๑	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	ไม่พบ	trace
วิตามินบี ๒	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๐.๑๓	๐.๑๓
ไนอาซีน	มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม	๒.๘๖	๑.๕

หมายเหตุ (๑) ผลวิเคราะห์ของกองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

(๒) จาก Composition of Foods by BERNICE K. WATT and AN-NABEL L. MERRILL United States Department of agriculture Revised December 1963.

งานถนอมอาหารและเทคโนโลยีอาหาร กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากผลเสาวรส เพื่อเป็นแนวทางในการให้คำแนะนำ เผยแพร่แก่ประชาชน ผู้สนใจนำไปทำรับประทาน หรือเป็นแนวทางริเริ่มอุตสาหกรรมภายในครอบครัว และเผยแพร่เทคโนโลยี การทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากผลเสาวรสไปสู่อ

ชนบท เป็นการเพิ่มรายได้ในครอบครัวของเกษตรกร  
ได้อีกทางหนึ่ง

ผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากผลเสาวรสที่ได้ศึกษาทดลอง  
ทำมีดังนี้

- น้ำเสาวรสด
- น้ำเสาวรส ร้อยละ ๒๐
- น้ำเสาวรสเข้มข้น
- น้ำเสาวรสหวานเข้มข้น
- เครื่องคั้นน้ำเสาวรสชนิดผง
- เครื่องคั้นน้ำเสาวรสชนิดเม็ด
- เยลลี่เสาวรส (อย่างอ่อน)
- เยลลี่เสาวรส (อย่างแข็ง)
- เปลือกเสาวรสเชื่อม
- เปลือกเสาวรสกวนปรุงรส

### น้ำเสาวรสด

ส่วนประกอบ

ผลเสาวรสด

กรรมวิธี

๑. ล้างผลเสาวรสที่สุกและแก่จัดให้  
สะอาด นำเนื้อข้างในผลเสาวรส  
ใส่ผ้าขาวบาง บีบ ได้น้ำเสาวรส
๒. ผ่านน้ำเสาวรสดเข้าเครื่องฆ่า  
เชื้อที่อุณหภูมิประมาณ ๔๐-๕๐  
องศาเซลเซียส (พาสเจอร์ไร-  
เซอร์) แล้วรีบทำให้เย็นทันที
๓. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อ สะอาดแห้ง  
และปิดสนิท

### น้ำเสาวรสร้อยละ ๒๐

ส่วนประกอบ

น้ำเสาวรสด ๔๕๐ มิลลิลิตร  
น้ำตาลทรายขาว ๓๕๐ กรัม  
เกลือ ๒ กรัม  
น้ำสะอาด ๑,๖๐๐ มิลลิลิตร

กรรมวิธี

๑. ล้างผลเสาวรสที่สุกและแก่จัดให้  
สะอาด นำเนื้อใส่ผ้าขาวบาง บีบได้  
น้ำเสาวรส คั้นให้  
เกือบเดือดประมาณ ๕ นาที

๒. ทำน้ำเชื่อม โดยใช้น้ำตาลทรายขาว  
และน้ำสะอาด คั้นให้เดือด กรอง
๓. ผสมน้ำเชื่อมร้อนลงในน้ำเสาวรส  
เค็มเกลือ คั้นให้เดือดอีกครั้ง ยก  
ลง
๔. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว ฆ่าร้อน  
ปิดฝา

หมายเหตุ

ถ้าต้องการเก็บไว้นาน ควรเติมโซ-  
เดียมเบนโซเอทร้อยละ ๐.๒ กรัม  
ค่อน้ำเสาวรส ๑ ลิตร (ร้อยละ ๒๐)  
ก่อนบรรจุขวด

### น้ำเสาวรสเข้มข้น

ส่วนประกอบ

น้ำเสาวรส

กรรมวิธี

๑. ระบายน้ำเสาวรสในหม้ออังไอน้ำจน  
ขึ้น ประมาณ ๕๐-๖๐ องศาบริกซ์  
หรือเหลือน้ำเสาวรส ประมาณ ๑  
ใน ๔ ของปริมาณน้ำเสาวรสก่อน  
ระเหย
๒. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว สะอาดแห้ง  
และปิดสนิท

หมายเหตุ

ควรเก็บไว้ในห้องเย็น ตู้เย็น หรือ  
ตู้แช่แข็ง เพื่อช่วยรักษาสี กลิ่น รส  
ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้องไว้นาน ๆ อาจจะ  
ต้องเค็มสารกันเสีย ในปริมาณ ๐.๕  
กรัม หรือ ๕ ซ่อนชา ค่อน้ำเสาวรส  
เข้มข้น ๑ ลิตร

### น้ำเสาวรสหวานเข้มข้น

ส่วนประกอบ

น้ำเสาวรส ๕๐๐ กรัม  
น้ำเชื่อม (๑ : ๑) ๑,๕๐๐ กรัม  
เกลือ ๑๐ กรัม

กรรมวิธี

๑. ล้างผลเสาวรสที่สุกและแก่จัดให้  
สะอาด นำเนื้อใส่ผ้าขาวบาง บีบได้  
น้ำเสาวรส คั้นให้เกือบเดือด ประ-  
มาณ ๕ นาที

๒. ทำน้ำเชื่อม โดยใช้น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม และน้ำสะอาด ๑ ลิตร คั้นให้เดือด กรอง
๓. ผสมน้ำเชื่อมร้อนลงในน้ำเสาวรส เดิมเกลือ คั้นให้เดือดอีกครึ่ง ยกกลง
๔. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว ขณะร้อน ปิดฝา

**หมายเหตุ**

ถ้าต้องการเก็บไว้นาน ควรเติมโซเดียมเบนโซเอท ๐.๕ กรัม หรือประมาณ  $\frac{1}{8}$  ช้อนชา ค่อน้ำเสาวรสหวานเข้มข้น ๑ ลิตร ก่อนบรรจุขวด

**เครื่องคั้นน้ำเสาวรสชนิดขง**

- ส่วนประกอบ** น้ำเสาวรสสด ๕๐๐ มิลลิลิตร  
 น้ำตาลทรายขาว ๑,๐๐๐ กรัม  
 เกลือ ๒.๕ กรัม

- กรรมวิธี**
๑. ล้างผลเสาวรสที่สุกและแก่จัดให้สะอาด เอาเนื้อใส่ผ้าขาวบางบีบได้น้ำเสาวรสสด
  ๒. ระบายน้ำเสาวรสด้วยไฟอ่อน ๆ จนข้นเหนียวหรือเหลือประมาณ  $\frac{1}{2}$  ของน้ำเสาวรสสด
  ๓. เดิมเกลือ ยกลงจากไฟ เดิมน้ำตาลทรายขาว คนผสมให้เข้ากัน
  ๔. ตากในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ ๖๐ องศาเซลเซียส จนแห้ง ตีปั่นเป็นผง และผ่านตะแกรงเบอร์ ๒๕ ได้เครื่องคั้นน้ำเสาวรสผง
  ๕. บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาด และปิดสนิท

**เครื่องคั้นน้ำเสาวรสชนิดเม็ด**

- ส่วนประกอบ** เครื่องคั้นน้ำเสาวรสชนิดผง ๑,๐๐๐ กรัม  
 น้ำสะอาด ๔๐ มิลลิลิตร

- กรรมวิธี**
๑. ค่อย ๆ เติมน้ำสะอาดทีละน้อยลงในเครื่องคั้นน้ำเสาวรสชนิดผง และผสมให้เข้ากัน จนน้ำสะอาดหมดหรือพอปั้นเป็นก้อนได้
  ๒. กดผ่านตะแกรงเบอร์ ๘ และตากในตู้อบลมร้อนที่ ๖๐ องศาเซลเซียสจนแห้ง
  ๓. บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาด และปิดสนิท

**เยลลี่เสาวรส (อย่างอ่อน)**

- ส่วนประกอบ** น้ำเสาวรสสด ๓๐๐ กรัม  
 น้ำตาลทรายขาว ๔๐๐ กรัม  
 น้ำสะอาด ๑๐๐ กรัม  
 เพกตินผง ๕ กรัม

- กรรมวิธี**
๑. ล้างผลเสาวรสที่สุก และแก่จัดให้สะอาด นำเนื้อใส่ผ้าขาวบาง บีบได้น้ำเสาวรสสด
  ๒. คั้นน้ำเสาวรส และน้ำสะอาด ด้วยไฟอ่อน ๆ พอร้อน ค่อย ๆ ใส่เพกตินผงผสมน้ำตาลทรายขาว ๘ เท่า ของเพกตินผง คนจนเพกตินผงละลาย
  ๓. เดิมน้ำตาลทรายขาวที่เหลือจนหมดเร่งไฟให้แรงขึ้น จนได้อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส หรือจนได้ที่
  ๔. บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาดและปิดสนิท

**เยลลี่เสาวรส (อย่างแข็ง)**

- ส่วนประกอบ** น้ำเสาวรสสด ๒๐๐ กรัม  
 แปะแซ ๒๕๐ กรัม  
 น้ำตาลทรายขาว ๑๐๐ กรัม  
 วนผง ๓ กรัม  
 เพกตินผง ๕ กรัม  
 กลูโคสผง

- กรรมวิธี**
- ล้างผลเสาวรสีที่สุกและแก่จัดให้สะอาด เอาเนื้อใส่ผ้าขาวบางบีบ ได้น้ำเสาวรสีสด
  - คั้นน้ำเสาวรสีด้วยไฟอ่อน ๆ พอร้อน ค่อยใส่เพคตินผงผสมวุ้น ผงและน้ำตาลทรายขาวเล็กน้อย คนจนกระทั่งเพคตินผงและวุ้นผงละลาย
  - เติมแบะแซและน้ำตาลทรายขาวที่เหลือจนหมด เเร่งไฟให้แรงขึ้นจนได้อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส
  - เทลงแบบพิมพ์ ขณะที่ยังร้อน ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วแกะออกจากพิมพ์
  - คลุกเยลลี่ด้วยกลูโคสผง
  - บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาดและปิดสนิท

### เปลือกเสาวรสีแช่เย็น

- ส่วนประกอบ**
- เปลือกเสาวรสี
  - น้ำตาลทรายขาว
  - กรดซิตริก
  - เกลือ
  - ชะเอมผง

- กรรมวิธี**
- ปอกผิวสีเหลือง หรือม่วง ของเปลือกเสาวรสีออก ได้เปลือกเสาวรสีสีขาว
  - คั้นเปลือกเสาวรสีให้น้ำเดือดประมาณ ๑-๒ นาที เอาชิ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
  - เตรียมน้ำเชื่อม โดยใช้น้ำตาลทรายขาว ๑ ส่วน ค่อน้ำสะอาด ๓ ส่วน คั้นให้เดือด กรอง
  - แช่เปลือกเสาวรสีในน้ำเชื่อม ตั้งทิ้งไว้ค้างคืน
  - วันต่อมา เทน้ำเชื่อมออก เติมน้ำตาลทรายขาว ๑๐๐ กรัม ค่อน้ำเชื่อม

- ฉีก คั้นให้เดือด กรอง แช่เปลือกเสาวรสีลงไปในน้ำทุกวันประมาณ ๕ วัน หรือ เมื่อเปลือกเสาวรสีเข้มข้น มีรสหวานจัดผิวเป็นมันและใส
- นำเปลือกเสาวรสีขึ้นจากน้ำเชื่อมวางบนตะแกรงผึ่งลมให้ผิวเปลือกเสาวรสีเข้มข้นแห้ง
- บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาด และปิดสนิท

### หมายเหตุ

ถ้าต้องการทำเปลือกเสาวรสีแช่เย็นปรุงรส ให้เติมกรดซิตริก เกลือ และชะเอมผง ให้มีรสเปรี้ยว เค็มหวาน ตามชอบใจ

### เปลือกเสาวรสีกวนปรุงรส

- ส่วนประกอบ**
- |               |          |
|---------------|----------|
| เปลือกเสาวรสี | ๕๐๐ กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว | ๓๕๐ กรัม |
| เกลือ         | ๑๘ กรัม  |
| กรดซิตริก     | ๕ กรัม   |
| ชะเอมผง       | ๕ กรัม   |
| น้ำเสาวรสี    | ๑๐๐ กรัม |

- กรรมวิธี**
- ปอกผิวสีเหลือง หรือม่วง ของเปลือกเสาวรสีออก ได้เปลือกเสาวรสีสีขาว
  - คั้นเปลือกเสาวรสีในน้ำเดือด ๑-๒ นาที เอาชิ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
  - หั่นและสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ในภาชนะยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ เติมน้ำตาลทรายขาว เกลือ กรดซิตริก และชะเอมผง กวนจนเกือบแห้งได้ที่ เติมน้ำเสาวรสี แล้วกวนต่อจนกระทั่งได้ที่
  - บรรจุในภาชนะที่แห้ง สะอาด และปิดสนิท หรือห่อด้วยกระดาษแก้วใสไม่มีสี