



## ขนมจีนแห้ง จากข้าวขึ้นน้ำ

**ขนมจีน** เป็นอาหารที่คนไทยส่วนมากนิยมรับประทาน นอกจากนั้นยังเป็นที่นิยมของประเทศเพื่อนบ้าน เช่น เมียนมา และเวียดนาม บางครั้งปริมาณการผลิตในแต่ละวันมีมากเกินไป จนบริโภคไม่หมด เป็นที่น่าเสียดายที่ไม่สามารถบริโภคได้อีกถ้าเก็บขนมจีนไว้ในรูปขนมจีนสดนานกว่า ๑ วัน เพราะขนมจีนจะเกิดการบูดมีกลิ่นเหม็น

ด้วยเหตุนี้การหาวิธีที่จะเก็บถนอมรักษาขนมจีนไว้ให้นาน ซึ่งเป็นแนวทางส่งออกขายคนไทยที่อยู่ต่างประเทศ หรือชาวต่างชาติที่ไม่สามารถผลิตขนมจีนได้อีกด้วย

ดังนั้น การทำขนมจีนให้อยู่ในรูปขนมจีนแห้งเป็นรูปแบบหนึ่งที่สามารถเก็บขนมจีนไว้ได้เป็นเวลานาน ตามหลักการเก็บถนอมอาหาร

จากการที่สามารถแปรรูปเมล็ดข้าวขึ้นน้ำที่ข้าวสุกมีคุณสมบัติพิเศษคือ มีความร่วนแข็งเพราะมีปริมาณอมิโลสสูงกว่า ๒๕ เปอร์เซ็นต์ เป็นขนมจีนที่มีคุณภาพดีแล้ว ก็ควรนำมาแปรรูปเป็นขนมจีนแห้งอีกทีหนึ่ง จึงเป็นช่องทางที่สามารถเพิ่มตลาดข้าวขึ้นน้ำได้อีกรูปแบบหนึ่ง

นำขนมจีนสดที่ทำจากข้าวขึ้นน้ำพันธุ์ต่างๆ จำนวน ๑๑ พันธุ์ ทำให้แห้งโดยการตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียส จนกระทั่งขนมจีนมีความชื้น ประมาณ ๖ เปอร์เซ็นต์ แล้วบรรจุในถุงพลาสติกที่ปิดสนิท เก็บไว้เป็นเวลา ๑ ปี หลังจากนั้นนำมาคืนรูป

ตารางแสดง เวลาที่ใช้ในการแช่น้ำ (นาท) ในการคืนรูปขนมจีนแห้งจากข้าวที่มี ปริมาณอมิโลสต่าง ๆ

พันธุ์	แช่น้ำธรรมดา	แช่น้ำร้อน	เปอร์เซ็นต์อมิโลส
หัตตรา ๖๐**	๑๑	๓	๒๕.๘
SPR 76 COM 3-5-2	๑๑	๖	๓๐.๓
เหลืองบ้านนา**	๒๘	๑๑	๒๕.๖
ห้ารวง***	๓๑	๑๑	๓๐.๒
กข ๑๙**	๓๒	๑๑	๓๐.๑
พลายงามปราจีนบุรี*	๓๓	๑๑	๓๑.๐
เล็บมือนาง ๑๑๑*	๙๙	๗	๓๐.๔
ปิ่นแก้ว ๕๖*	๙๙	๑๐	๓๐.๒
ขวัญชัย***	๑๔๖	๑๑	๒๕.๑
ข้าวบ้านนา***	>	๑๑	๓๐.๘
ข้าวห้าร้อย***	>	๑๐	๒๙.๐

\* ข้าวพันธุ์รับรอง

\*\* ข้าวสายพันธุ์ดีเด่น

\*\*\* ข้าวพันธุ์พื้นเมือง

โดยการแช่น้ำที่อุณหภูมิห้อง เปรียบเทียบกับการแช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียส จนเส้นอ่อนนุ่มแล้วนำไปนึ่งไอน้ำร้อน เปรียบเทียบเวลาที่ใช้ในการคืนรูปขนมจีนแห้งของข้าวขึ้นน้ำทั้ง ๑๑ พันธุ์

พบว่า วิธีการที่แตกต่างกัน คือ การอบและการตาก จนขนมจีนมีความชื้นประมาณ ๖ เปอร์เซ็นต์ จะไม่ทำให้คุณภาพเส้น ความเหนียว กลิ่น ของขนมจีนแห้ง แตกต่างกันถึงแม้จะเก็บไว้เป็นเวลาถึง ๑ ปี

วิธีการคืนรูปขนมจีนแห้งจะใช้เวลาแตกต่างกัน เมื่อแช่เส้นขนมจีนในน้ำธรรมดาและในน้ำร้อน เส้นที่แช่ในน้ำธรรมดาจะใช้เวลา นานกว่าการแช่ในน้ำร้อนที่จะทำให้เส้นอ่อนนุ่ม ซึ่งจะแตกต่างกันตามพันธุ์ พันธุ์

ที่ใช้เวลานั้นกว่าเมื่อแช่ในน้ำธรรมดา คือ พันธุ์หัตตรา ๖๐ SPR 75' COM 3-5-2 เหลืองบ้านนา ห้ารวง พลายงามปราจีนบุรี กข ๑๙ ปิ่นแก้ว ๕๖ ตามลำดับ ใช้เวลาประมาณ ๑๑-๓๐ นาที

ส่วนการแช่ในน้ำร้อน ทุกพันธุ์จะใช้เวลาใกล้เคียงกัน ประมาณ ๓-๑๐ นาที พันธุ์ที่เส้นนุ่มเร็วใช้เวลาในการแช่น้ำร้อนสั้น คือ พันธุ์หัตตรา ๖๐ SPR 75' COM 3-5-2 เล็บมือนาง ๑๑๑ ใช้เวลาประมาณ ๓-๗ นาที ส่วนพันธุ์ที่เหลือใช้เวลาในการแช่น้ำร้อนประมาณ ๑๐ นาที ดังนั้นการแช่น้ำร้อนจึงเป็นวิธีที่สะดวก และรวดเร็ว ในการคืนรูปขนมจีนแห้ง หลังจากนั้นนึ่งเส้นด้วยไอน้ำร้อนประมาณ ๕ นาที จะได้เส้นขนมจีนที่คุณภาพเส้นเหนียว

นุ่ม ไม่มีกลิ่นเหมือนเส้นขนมจีนสดทั่วไป  
 สรุปได้ว่า ขนมจีนที่ทำจากข้าวขึ้นน้ำ  
 สามารถนำมาเก็บรักษาให้อยู่ในรูปขนมจีนแห้ง  
 ได้ดี ซึ่งวิธีการทำให้แห้งที่ง่ายที่สุดคือ  
 การตากแดดประมาณ ๒-๓ แดด จะสามารถเก็บ  
 ไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทได้เป็นเวลานานถึง ๑ ปี  
 โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงทางด้านคุณภาพ สี  
 กลิ่น และไม่มีการทำลายของแมลง

วิธีการคืนรูปที่สะดวกที่สุด คือ แช่เส้น  
 ในน้ำร้อน ๑๐๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๓-๑๐  
 นาที จนเส้นนุ่มแล้วนำไปนึ่งให้เส้นเหนียวประ-  
 มาณ ๕ นาที จะได้เส้นที่มีความเหนียว  
 เหมือนเส้นขนมจีนสด วิธีการนี้ใช้ได้กับ  
 ขนมจีนที่ทำจากข้าวขึ้นน้ำทุกพันธุ์

จารุวรรณ บางแวก



**ปุ๋ยดีมีคุณภาพ ปุ๋ยแห่งชาติ**  
**ทางเลือกใหม่ของคนไทย**  
 เพิ่มผลผลิตกับไร่ เทบะไร่กับทุกพื้นที่ (โดว้ถักังบาสวนและบิฮอโร)



**บริษัท ปุ๋ยแห่งชาติ จำกัด (มหาชน)**  
 อาคารเล่าเบ็งจวัน 1 เลขที่ 333 ชั้น 17-19 ถ.วิภาวดี แขวงลาดยาว  
 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
 โทร. 618-8100 แฟกซ์ 6188200