

ขนมจีน

ณรงค์ นียมวิทย์

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ขนมจีนเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวที่มีผู้นิยมรับประทานกันมาก พบได้ทุกหนทุกแห่งในประเทศไทย นับตั้งแต่ชนบทจนถึงเมืองใหญ่ นับตั้งแต่หาบเร่ แผงลอยจนถึงร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม งานบุญ และงานพิธี ทำให้ดูเหมือนคนไทยขาดขนมจีนไม่ได้ การที่ขนมจีนเป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวางนั้นเนื่องมาจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปรุงรสได้หลายแบบ ทำให้ไม่เบื่อที่จะรับประทาน นอกจากนี้ยังสามารถดัดแปลงให้เข้ากับระบบการรับประทานของท้องถิ่นได้คือความจริงแล้วขนมจีนได้ชื่อว่าเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวที่ให้สารอาหารครบ ตัวขนมจีนเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรต เครื่องปรุงรส เช่น น้ำยา น้ำพริก แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงขี้เหล็ก ไข่ไขมันและโปรตีน ส่วนเครื่องเคียง เช่น ถั่วงอก มะระ โหระพา

ใบแมงลัก พริกชี้ฟ้า ถั่วฝักยาว ให้วิตามินและเกลือแร่ นอกจากนี้ยังมีไข่ต้ม กุ้งฝอยชุบแป้งทอด และทอดมันปลาเป็นส่วนที่ให้โปรตีน

การผลิตขนมจีนในประเทศไทยเริ่มมาแต่เมื่อใดนั้นไม่มีหลักฐานบันทึกไว้ แต่เข้าใจว่าเป็นของโบราณ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีคลองชื่อคลองขนมจีน และคลองน้ำยาปรากฏอยู่ ทำให้เข้าใจว่าขนมจีนเป็นอาหารไทยที่มีมาแต่โบราณ การบันทึกเกี่ยวกับขนมจีนได้เริ่มมีมาตั้งแต่สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชการทำขนมจีนเลี้ยงเป็นงานใหญ่ ต่อมาในแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวก็มีการกล่าวถึงขนมจีนกันอีก โดยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวรับสั่งว่าขนมจีนมิใช่เป็นของชาวจีน

สักแต่ซื้อเป็นเงินเท่านั้น ด้วยเหตุนี้จึงทำให้
แน่ใจว่าเป็นของที่คนไทยทำ แต่อย่างไรก็
ตามคำว่า “ขนมจีน” มีความเป็นมาอย่างไร
ยังไม่เป็นที่เข้าใจกันดีนัก มีบางท่านให้เหตุ
ผลว่าน่าจะมาจากภาษามอญ “คนอมจีน” ซึ่ง
แปลว่า “ของที่สุก” ทั้งนี้เพราะขนมจีนเป็น
อาหารที่ผ่านการทำให้สุกถึงสองครั้ง ส่วน
เหตุผลที่ว่าทำไมจึงเรียกว่า “ขนม” นั้น
กล่าวกันว่าเพราะเคยใช้ เป็นของหวานมา
ก่อน โดยนำมาใส่มะพร้าวขูด งาคั่ว และ
น้ำตาล ต่อมาเมื่อคนนำน้ำยาและเครื่องปรุง
รสอื่น ๆ มาใส่ลงไปและรับประทานแบบของ
คาว แต่คำว่าขนมยังคงติดปากและใช้กัน
เรื่อยมา

เรื่องขนมจีนนั้นยังไม่มีผู้ใดศึกษากัน
อย่างจริงจัง ความจริงแล้วเป็นผลิตภัณฑ์อีก
ชนิดหนึ่งที่น่าสนใจ น่าจะมีการศึกษาว่าชั้น
ตอนต่าง ๆ ที่ได้ปฏิบัติกันมานั้นมีความจำ
เป็นเพียงใด จะมีวิธีการใดบ้างที่จะลดชั้น
ตอนการผลิตให้น้อยลง นอกจากนี้ควรจะมี
การศึกษาวิธีการที่เหมาะสมสำหรับการเก็บ
ขนมจีน ทำให้เก็บได้นานขึ้นซึ่งจะมีผลให้ม
ีการสูญเสียให้น้อยลง

ชนิดของขนมจีน

1. **ขนมจีนแห้งหมัก** เป็นขนมจีนที่มีผู้นิยม
บริโภคกันมาก ผลิตจากข้าวเจ้าที่หมักไว้

2-3 วัน มีเนื้อเหนียวนุ่ม สีคล้ำเล็กน้อย
และมีกลิ่นหมัก

2. **ขนมจีนแป้งสด** เป็นขนมจีนที่ไม่ค่อยมี
ผู้นิยมบริโภคกันมากนัก ผลิตจากแป้งสด
ไม่มีการหมัก มีเนื้อค่อนข้างกระต้าง สีขาว
และไม่มีการหมัก

วัตถุดิบที่ใช้ผลิต

1. **ข้าว** รายละเอียดเกี่ยวกับข้าวที่ใช้ผลิต
ขนมจีนมีค่อนข้างจำกัด จากการไต่ถามผู้
ประกอบอาชีพนี้ระดับชาวบ้าน ระดับอุต
สาหกรรมในครัวเรือน และระดับโรงงาน
ต่างก็มีความเห็นแตกต่างกัน อย่างไรก็ตาม
ก็พอสรุปได้ว่าขนมจีนนั้นไม่ต้องการความ
เหนียวมากนัก แต่ต้องการความนุ่มมากกว่า
ด้วยเหตุนี้ข้าวที่ใช้ผลิตจึงไม่จำเป็นต้องมีค่า
set back สูงมาก การเลือกข้าวที่ใช้จึงไม่สู้
จะพิถีพิถัน ที่นิยมใช้กันมากคือข้าวเหลือง-
อ่อน ข้าวนางพระยา ข้าวปั้นแก้ว และ
ข้าวตะเพราแก้ว แต่อย่างไรก็ตามข้าวเหล่านี้
ควรเป็นข้าวเก่า เก็บมาแล้วไม่ต่ำกว่า 3-4
เดือน นอกจากนี้ควรเป็นข้าวที่ปลูกบนที่
ดอน มีดินเป็นทราย จะให้ผลิตภัณฑ์ที่มี
คุณภาพดีกว่าข้าวที่ปลูกในที่ลุ่ม โดยปกติ
แล้วโรงงานมักใช้ข้าวหักหรือปลายข้าวมาก
กว่าข้าวที่มีเปอร์เซ็นต์ต่ำ เพราะเป็นข้าวที่
มีราคาถูก

2. **น้ำ** น้ำที่ใช้ผลิตควรเป็นน้ำสะอาดปราศจากสิ่งห้อยแขวน มีความกระต้างต่ำ ถ้าเป็นน้ำบาดาลควรสูบขึ้นมาพักไว้เพื่อให้เหล็กตกตะกอนเสียก่อน แล้วจึงนำไปกรองทรายและผ่านเครื่องกำจัดความกระต้าง ถ้าเป็นน้ำประปาไม่ควร มีคลอรีน มากเกินไป จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นผิดปกติ ถ้าใช้น้ำขุ่นจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีคล้ำ ปัจจุบันโรงงานส่วนใหญ่ในพระนครและธนบุรีใช้น้ำคลอง

วิธีการผลิต

การผลิตขนมจีนในประเทศไทยนั้น มีอยู่หลายระดับ มีตั้งแต่ผลิตแบบพื้นบ้านแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือน และแบบอุตสาหกรรมใหญ่ ขนมจีนแบบพื้นบ้านผลิตขึ้นในงานบุญ หรืองานพิธี ปริมาณที่ผลิตไม่มากนัก มากพอที่จะใช้ในงานเท่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ผลิตก็มีลักษณะง่าย ๆ ข้าวที่ใช้อาจบดด้วยมือหรือไม่ด้วยไม้หินที่หมุนด้วยมือ การนวดแป้งและโรยเส้นก็ทำด้วยแรงคน สำหรับการผลิตเป็น อุตสาหกรรมในครัวเรือนนั้นปริมาณที่ผลิตมีมากขึ้น การไม่แป้งอาจทำด้วยไม้หินที่หมุนด้วยมือ หรือหมุนด้วยมอเตอร์ไฟฟ้า และนวดด้วยมือหรือเครื่องจักร แต่สำหรับการผลิตเป็น อุตสาหกรรม

กรรมใหญ่นั้นการไม่ การนวด และการโรยเส้นจะทำด้วยเครื่องจักรทั้งสิ้น

1. **การหมักข้าว** ข้าวที่ใช้ผลิตจะต้องนำมาล้างให้สะอาด ใส่ลงในภาชนะที่น้ำไหลผ่านได้สะดวก เช่น ข่ง กระบุง ตะกร้า หรือถังไม้ ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ผลิต รดน้ำทุกวัน วันละ 2 ครั้ง คือเช้าและเย็น พร้อมทั้งกลับข้าวจากข้างล่างขึ้นมาอยู่ข้างบนหมุนเวียนกันไป หมักไว้ 2-3 วัน ขึ้นอยู่กับโรงงาน ถ้าเป็นโรงงานอุตสาหกรรมใหญ่มักใช้เวลาหมักเพียง 2 วันเท่านั้น ข้าวจะเปื่อยและมีสีคล้ำเล็กน้อย แต่ถ้าเป็นการผลิตแบบพื้นบ้านหรืออุตสาหกรรมในครัวเรือนมักใช้เวลาหมักถึง 3 วันเพื่อให้ข้าวเปื่อยมากขึ้น สามารถบี้ได้ด้วยมือ ข้าวที่ผ่านการหมักมาแล้วจะมีกลิ่นแรงและมีสีคล้ำเนื่องจากมีเชื้อ *Lactobacillus* และ *Streptococcus* ขึ้นมาก เชื่อกันว่าการหมักทำให้เม็ดแป้งคูดน้ำและแตกตัวได้ง่ายเมื่อสัมผัสกับความร้อน ทั้งนี้เนื่องจากโปรตีนที่หุ้มอยู่รอบ ๆ เม็ดแป้งได้สลายตัวไป 2-3 เปอร์เซ็นต์ แต่อย่างไรก็ตามถ้าหมักนานเกินไปขนมจีนที่ได้ อาจไม่เหนียวเนื่องจากการทำงานของเอ็นไซม์อีกชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในข้าวและที่ได้จากรา ทำให้โมเลกุลของแป้งแตกตัวและมีขนาดเล็ก

ลง การแตกของเม็ดแป้งมากขึ้นมีผลให้ amylose หลุดออกมามากขึ้นด้วยและจับตัวกันเป็นเจลเมื่อเย็นตัว ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความเหนียวมากขึ้น นอกจากนี้การที่มีโปรตีนในแป้งต่ำลงจะมีผลให้เจลหรือเส้นขนมจีนที่ได้มีลักษณะนุ่ม ไม่กระด้างเหมือนเส้นหมี่

2. การบดข้าว นำข้าวที่ผ่านการหมักแล้วมาบดให้ละเอียด การบดเป็นวิธีที่ปฏิบัติกันมากในการผลิตแบบพื้นบ้าน และในอุตสาหกรรมในครัวเรือน การบดอาจทำได้ง่ายถ้าข้าวเปียกมาก และมักจะทำบนผ้ากรองที่ซึ่งไว้บนปากตุ่ม ข้าวที่บดแล้วจะผ่านผ้ากรองลงไปในตุ่ม ขณะบดควรเติมน้ำลงไปทีละน้อย จะช่วยให้ทำงานได้สะดวกขึ้น ทำให้การกรองเป็นไปอย่างรวดเร็ว การใช้ผ้ากรองจะเป็นการควบคุมมิให้ข้าวที่มีได้ผ่านการบดหรือที่บดยังไม่ละเอียดลงไปปะปนกับแป้งที่ละเอียดแล้ว แต่อย่างไรก็ตามถ้าต้องการบดข้าวปริมาณมากจะต้องทำด้วยไม้หิน สำหรับการบดข้าวที่ใช้สำหรับโรงงานขนาดใหญ่จะเริ่มด้วยนำข้าวที่หมักไว้มาล้างน้ำให้สะอาดไม่ให้ละเอียด นำน้ำแป้งที่ได้ไปกรองผ่านผ้ากรอง ในขณะที่บดนั้นจะต้องใส่เกลือลงไปด้วยในปริมาณ 7 เปอร์เซ็นต์ของน้ำ-

หนักข้าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันมิให้แป้งเกิดการหมักเมื่อตั้งทิ้งไว้ในขั้นตอนการอนน้ำแป้ง

3. การอนน้ำแป้ง ขั้นตอนนี้มีความจำเป็นมากสำหรับอุตสาหกรรมในครัวเรือนและแบบพื้นบ้าน โดยปกติแป้งที่ไม่แล้วจะมีสีคล้ำมาก และเมื่อตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนน้ำที่ได้จะมีสีเหลือง มีตะกอนค้ำลอยอยู่เหนือแป้ง การล้างแป้งหลาย ๆ ครั้งจะช่วยกำจัดตะกอนนี้ให้หมดไป นอกจากนี้ยังทำให้กลิ่นหมักน้อยลงด้วย การล้างทำได้ง่ายเพียงแต่ใส่น้ำลงไปในแป้งคนให้เข้ากัน แล้วปล่อยทิ้งไว้ให้ตกตะกอน รินน้ำใส ๆ ทิ้งไป น้ำที่ใช้ล้างทุกครั้งควรมีเกลืออยู่ด้วยและควรทำซ้ำ 5—6 ครั้งหรือจนกว่าแป้งจะขาวและมีกลิ่นหมักน้อยลง แป้งที่ล้างแล้วนี้อาจนำไปทำขนมจีนได้โดยตรงหรือเก็บไว้ก็ได้ ถ้าต้องการเก็บไว้จะต้องใส่น้ำเกลือและเปลี่ยนน้ำเกลือทุกวัน สำหรับข้าวที่ไม่แบบอุตสาหกรรมนั้นจะปล่อยให้แป้งตกตะกอนไว้ 1 คืน แล้วนำไปผลิตโดยตรง

4. การทับน้ำ การทับน้ำเป็นการกำจัดน้ำส่วนเกินออกไป วิธีการที่ปฏิบัติกันอยู่จะไม่แตกต่างกันมากนัก ทั้งการผลิตแบบพื้นบ้าน อุตสาหกรรมในครัวเรือน และอุตสาหกรรมใหญ่ กล่าวคือนำน้ำแป้งใส่ถุง ผูกปากถุง

ให้แน่น ทับด้วยของหนัก 1 คืน น้ำที่เหลืออยู่ในแป้งจะมีประมาณ 42—44 เปอร์เซ็นต์ ขึ้นอยู่กับน้ำหนักและเวลาที่ใช้ทับ

5. การคัมหรือนึ่งแป้ง การคัมหรือนึ่งแป้งเป็นการทำให้แป้งสุกบางส่วน และทำให้แป้งเหนียว ไม่ขาดง่ายเมื่อนำไปบีบผ่านแว่น การคัมแป้งเริ่มด้วยนำแป้งที่ทับไว้มาปั่นเป็นก้อน มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20—25 เซนติเมตร แล้ววางลงบนเสวียนหย่อนลงคัมในน้ำเดือด คัมให้แป้งสุกเข้าไปประมาณ 1—2 เซนติเมตร หรือประมาณ 27—34 เปอร์เซ็นต์ของแป้งทั้งหมด ไม่ควรให้สุกมากเกินไป มิฉะนั้นแป้งจะเหนียวมาก ทำให้โรยเส้นได้ยาก ถ้าเป็นโรงงานขนาดใหญ่ไม่นิยมคัมแป้งเนื่องจากไม่สะดวก แต่จะใช้วิธีนึ่งแป้ง ส่วนหลักการและปริมาณแป้งสุกก็เหมือนกันทุกประการ

6. การนวดแป้ง การนวดแป้งเป็นการผสมแป้งดิบและแป้งสุกเข้าด้วยกัน นอกจากนี้ยังทำให้เม็ดแป้งแตกมากขึ้น การนวดอาจทำได้ด้วยมือหรือด้วยเครื่องจักร ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต การนวดแบบชาวบ้านมักใช้ครกไม้ ตำด้วยสากมือจนแป้งเหนียวเข้ากันดี ถ้าแป้งแห้งเกินไปให้ใช้น้ำร้อนเติมลงไปและนวดให้เข้ากัน ขั้นตอนนี้เรียกว่า “การนึ่งแป้ง” แป้งจะมีความหนืดพอดีถ้า

มีความชื้น 70—75 เปอร์เซ็นต์ กล่าวคือข้าว 1 กิโลกรัมจะได้แป้งที่นวดแล้วประมาณ 3.0—3.5 กิโลกรัม

7. การกรอง การนึ่งทำให้แป้งสุกและจับตัวเป็นก้อน การนวดไม่สามารถทำให้แป้งแตกออกได้หมด บางส่วนยังเป็นก้อนเล็ก ๆ ปะปนอยู่ การกรองจึงเป็นขั้นตอนที่จำเป็นเป็นการกำจัดเม็ดแป้งที่หลงเหลืออยู่ให้หมดไป ทำให้ไม่มีปัญหาในการโรยเส้น ขนมจีนที่ได้จะมีเส้นเรียบสม่ำเสมอ การกรองแป้งนิยมใช้ผ้าขาวบางโดยนำแป้งที่นวดแล้วใส่ลงไป รวบชายผ้าเข้าหากัน บีบแป้งให้ผ่านผ้าออกมา

8. การโรยเส้น การโรยเส้นขนมจีนอาจทำได้หลายวิธี ถ้าเป็นการผลิตแบบพื้นบ้านมักใช้แว่นหรือเฟือง แว่นมีลักษณะเป็นแผ่นโลหะกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 นิ้ว เจาะรูเล็ก ๆ ตามขนาดที่ต้องการไว้ นำผ้าดิบขนาด 40 × 40 เซนติเมตร เจาะรูตรงกลางให้มีขนาดเล็กกว่าแว่นเล็กน้อย เอาแว่นวางลงตรงรูพอดี ใช้เข็มเย็บขอบแว่นให้ติดกับผ้า และตรึงให้แน่น เมื่อใส่แป้งลงในแว่นแล้วต้องรวบชายผ้าเข้าหากัน ใช้อีกมือหนึ่งบีบแป้งให้ผ่านรูแว่นออกไปและลงในน้ำร้อน เคลื่อนมือไปรอบ ๆ กระทะเป็นวงกลม พยายามรักษาระยะระหว่างแว่นกับ

กะทะไว้ให้คงที่ และพยายามอย่าให้เส้นขาด กะทะที่ใช้ต้มขนมจีนต้องมีขนาดใหญ่มากพอ มิฉะนั้นน้ำร้อนที่ใช้ลวกจะลดยุณหภูมิเร็วเกินไป ทำให้เส้นไม่สุกและไม่เหนียว อีกประการหนึ่งก็ไม่ควรโรยเส้นให้มากเกินไป มิฉะนั้นก็จะเกิดปัญหาเส้นไม่สุกและไม่เหนียวเช่นเดียวกัน

ส่วนเผื่อนั้นเป็นภาชนะรูปทรงกระบอก ทำด้วยโลหะอาจเป็นสังกะสีหรือเหล็ก ปลอดภัยสนิทก็ได้ เจาะรูเล็ก ๆ ไว้ที่ก้น มีหู 2 หู สำหรับยึดติดกับไม้ในขณะทำการกด มีภาชนะอีกใบหนึ่งมีลักษณะคล้าย ๆ กัน แต่มีขนาดเล็กกว่าเล็กน้อย สามารถสวมลงในภาชนะใบแรกได้พอดี ภาชนะใบนี้ไม่เจาะรู แต่ใช้สำหรับกดแป้งที่นวดแล้วให้ออกจากภาชนะใบแรก การกดก็ปฏิบัติเช่นเดียวกับการใช้แวน

สำหรับการโรยเส้นในโรงงานขนาดใหญ่ใช้เครื่องมือที่มีลักษณะเหมือนแวน แต่ทำด้วยแผ่นโลหะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4 นิ้ว ต่อตรงกับท่อ เครื่องปั๊ม และถึงเก็บแป้งที่นวดแล้ว เมื่อเดินเครื่องปั๊มน้ำ แป้งจะถูกอัดผ่านแวน ลงในน้ำร้อนเช่นเดียวกับการใช้แวน ในการผลิตแบบพื้นบ้านหรืออุตสาหกรรมในครัวเรือน

ในขณะทำการโรยเส้นควรรักษาอุณหภูมิของน้ำไว้ที่ 90—95 °ซ. และรอจนกระทั่งเส้นขนมจีนลอยจึงตักออก ถ้าปล่อยทิ้งไว้นานเส้นจะสุกมากเกินไป

9. การทำให้เย็นและจับเส้น เมื่อเส้นสุกแล้วให้ตักขึ้นด้วยกระจุก ใส่ลงในน้ำเย็นเพื่อหยุดการตุงตัวของเส้นขนมจีน มิฉะนั้นเส้นจะเปื่อย ควรเปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ เพื่อรักษาอุณหภูมิของน้ำไว้อย่าให้สูงเกินไป ในขณะเดียวกันเส้นจะเย็นตัวลงจนกระทั่งจับเส้นได้ การจับเส้นเริ่มด้วยใช้มือขวาจับเส้นขนมจีนที่อยู่ในน้ำ ให้มีปริมาณพอเหมาะ ปลายข้างหนึ่งของขนมจีนให้อยู่บนฝ่ามือซ้าย แล้วพาดเส้นอ้อมนิ้วชี้ที่งอตั้งฉากกับเส้นอยู่ พันเป็นวงกลมจนกระทั่งหมดความยาวของเส้น ในขณะพันเส้นรอบนิ้วชี้ นั้นพยายามให้เส้นเรียงตัวกันอย่างเป็นระเบียบบนฝ่ามือ หลังจากนั้นจึงวางลงในภาชนะเพื่อรอให้เส้นแห้งและหดรัด เส้นจะแข็งและเหนียวขึ้น นอกจากนี้ยังจับตัวกันเป็นก้อน เรียกกันว่า “จับ” ภาชนะที่ใส่ขนมจีน ควรให้น้ำผ่านออกได้สะดวก เช่น กระจาด ช่าง เป็นต้น

คุณภาพของขนมจีน

1. คุณภาพทางโภชนาการ ขนมจีนประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต 77 เปอร์เซ็นต์ คาร์โบ-

ไฮดรต 21 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 1.5 เปอร์เซ็นต์

2. **คุณภาพทางกายภาพ** ขนหมจีนแป้งสดจะมีสีขาว ในขณะที่ขนหมจีนแป้งหมักมีสีขาวนวล ขนหมจีนที่มีคุณภาพดีควรมีเส้นเหนียวไม่ละเอียด ไม่มีกลิ่นกรด ไม่มีรสเปรี้ยว และสามารถเก็บได้นาน

ปัญหาการผลิต

การผลิตขนหมจีนไม่มีปัญหามากนัก นอกจากจะมีสีคล้ำ มีกลิ่นหมักแรง หรือเส้นเบื่อยยุ่ยและขาดง่ายเท่านั้น สีของขนหมจีนเกิดจากการล้างแป้งไม่สะอาด หรือใช้น้ำขุ่น มีสิ่งห้อยแขวนเจือปนอยู่มาก การปรับปรุงคุณภาพน้ำให้ดีขึ้นและการล้างแป้งหลาย ๆ ครั้งจะช่วยให้สีของขนหมจีนดีขึ้น ส่วนกลิ่นหมักนั้นเกิดจากการล้างแป้งน้อยเกินไป การเพิ่มจำนวนครั้งให้มากขึ้นจะแก้ปัญหานี้ได้

แต่อย่างไรก็ตามไม่สามารถจะกำจัดกลิ่นหมักให้หมดสิ้นไปได้ สำหรับการเบื่อยยุ่ยนั้นเกิดจากการใช้ข้าวที่ไม่เหมาะสม นวดแป้งน้อยเกินไป หรือใช้น้ำกระต้างสูงในการผลิต นอกจากนี้การใส่เกลือเล็กน้อยขณะทำการล้างแป้งก็เป็นสาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากจุลินทรีย์สามารถเจริญเติบโตได้ ทำให้เกิดการหมักซึ่งมีผลให้โมเลกุลแป้งแตกตัวออก การเพิ่มปริมาณเกลือให้มากขึ้นให้อยู่ในเกณฑ์ 7—8 เปอร์เซ็นต์ หรือใช้น้ำอ่อนในการผลิตจะทำให้เส้นเหนียวขึ้น

บรรณานุกรม

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2527. ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติและหัวพืช. กรุงเทพฯ : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.