

น้ำส้มสายชูทั่วไป ไม่ว่าจะน้ำส้มสายชูกลั่น น้ำส้มสายชูเทียม รสเปรี้ยวไม่มีสารอาหาร เพราะทำมาจากแอลกอฮอล์ที่กลั่นแล้ว ต่างจากน้ำส้มสายชูหมัก ยังมีสารอาหารแต่ไม่เป็นที่นิยมเพราะราคาแพง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง นำข้าวไร่มารผลิตน้ำส้มสายชูหมัก ไม่เพียงได้สารอาหารช่วยต้านมะเร็ง ยังได้ประโยชน์ใช้ประโยชน์กำจัดเชื้อโรคและเชื้อราอีกด้วย

รศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง คณะอุตสาหกรรม



น้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไร่ที่ผลิตได้ ยังอุดมไปด้วยธาตุอาหารต่างๆ เหล็ก แคลเซียม โซเดียม โปรตีน คาร์โบไฮเดรต รวมถึงสารต้านอนุมูลอิสระ นอกจากนี้ ยังสามารถประยุกต์ใช้ประโยชน์ ด้วยการเติมอากาศให้ไหลผ่านแล้วดึงไอระเหยออกมาใช้ปรากฏว่า ไอระเหยที่ได้มีฤทธิ์ช่วยยับยั้งเชื้อที่ก่อให้เกิดอัลฟา-ทอกซินในข้าวโพด ทำลายเชื้อเคลบเซลลาที่ก่อให้เกิดโรคปอดบวม มักจะปนเปื้อนมาในผักสวนครัว และจำเชื้อราสีเทาบนสตอเบอรี่ ทำให้เก็บสตอเบอรี่ได้ยาวนาน รวมทั้งช่วยยืดอายุผักผลไม้อื่นๆ ให้เก็บได้นานขึ้นอีก 9-10 วัน

สำหรับขั้นตอนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวไร่ รศ.ดร.วราวุฒิ เริ่มที่ใช้เชื้อราเข้าไปย่อยข้าวไร่ให้กลายเป็นน้ำตาลในตาต ทิ้งไว้ 3 วัน จะได้น้ำตาล

น้ำส้มสายชู..ข้าวไร่ กินต้านมะเร็งมาซื้อโรค



การเทียบร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า หรือภาษาชาวบ้านเรียก เจ้าคุณทหารลาดกระบัง เผยว่า จากเดิมวิจัย นำตัวย่อยจากนั้นนำน้ำตาล น้ำส้มสายชูหมัก ในพิงหลายชนิด แต่ที่ใช้ ที่ได้ใส่ถึงใหญ่ผสมน้ำ ข้าวไร่ เนื่องจากมีธาตุเหล็กสูงกว่าข้าวชนิด เดิมเชื้อยีสต์หมักได้ 7 วัน อันที่สคัญคือการเพิ่มมูลค่าข้าวให้ จะได้ไวน์ข้าวที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 9% กับเกษตรกรในพื้นที่ใช้น้ำน้อย

จากนั้นกรองเอากากทิ้ง นำไปต้มที่ความร้อนประมาณ 65°C นาน 15 นาทีเพื่อฆ่าเชื้อ แล้วนำเข้าถังหมักผลิตน้ำส้มสายชู (ออกแบบโดยเฉพาะ) ด้วยเทคโนโลยีผสมน้ำหมักกับอากาศ เดิมน้ำและหัวเชื้อน้ำส้มตามสัดส่วน ที่คำนวณได้ หมักทิ้งไว้ 7-15 วัน จะได้น้ำส้มสายชูความเข้มข้น 8% นำมากรองเอาตะกอนออก ใช้ความร้อน 60°C มาแบคทีเรีย 15 นาที จากนั้นเจือจางด้วยน้ำให้ได้ความเข้มข้นตามต้องการ.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้