

สจล.หมักน้ำส้มสายชูสมุนไพร

สจล.แปรรูปสมุนไพรเป็นน้ำส้มสายชู เผยจุดเด่นให้กลิ่นหอม มีคุณค่าทางอาหาร คาดต้นปีหน้าสามารถถ่ายทอดวิธีผลิตให้กลุ่มชุมชน และวิสาหกิจชุมชน

รศ.ดร.วราวุฒิ ครูสง ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการหมัก คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า ทีมวิจัยอยู่ระหว่างทดสอบประสิทธิภาพของน้ำส้มสายชูจากสมุนไพร ด้านอายุการเก็บรักษา หลังพัฒนาสูตรได้สำเร็จตั้งแต่ปีที่ผ่านมา

"น้ำส้มสายชูสมุนไพรที่พัฒนาได้ ผ่านการทดสอบรสชาติโดยผู้ผ่านการฝึกชิม น้ำส้มสายชูโดยเฉพาะ ซึ่งคล้ายกับนักชิมไวน์ 7-10 คน พบให้รสชาติไม่บาดคอ ไม่เปรี้ยวจัดอย่างน้ำส้มสายชูทั่วไป แถมมีกลิ่นหอม และสารอาหารจากสมุนไพรวัตถุดิบ"

โครงการวิจัยดังกล่าว ซึ่งรับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ นักวิจัยใช้หัวเชื้อน้ำส้มสายชูที่ได้จาก

การหมักข้าวโพด มาหมักเข้ากับสมุนไพร เช่น มะนาว ขิง ข่า ตะไคร้ โหระพา ใบมะกรูด และขมิ้นชัน แยกชนิดเป็นเวลา 1 เดือนขึ้นไป ที่อุณหภูมิห้อง จากนั้นศึกษาหาความเข้มข้นที่เหมาะสมควบคู่ด้วยการเติมสมุนไพรเข้าไปตั้งแต่ 1-10% เบื้องต้นพบว่าหากผสมสมุนไพรเข้มข้นที่ 2-3% จะให้รสชาติและกลิ่นหอมที่พอดี แต่หากเพิ่มความเข้มข้นมากกว่านั้น กลิ่นของสมุนไพรจะฉุนมากขึ้นไปด้วย

เป้าหมายของงานวิจัยอยู่ที่การถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กลุ่มแม่บ้าน คาดว่าต้นปีหน้าจะถ่ายทอดให้กลุ่มแม่บ้านสุพรรณบุรี เป็นพื้นที่แรก เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากจากชุมชน โดยจะจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวในตลาดร้อย อ.สามชุก นอกจากนี้หากส่งเสริมให้เกิดการต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้สำเร็จ จะสามารถลดการนำเข้าน้ำแอปเปิลไซเดอร์ เพราะน้ำส้มสายชูสมุนไพรไทยนี้สามารถผสมน้ำผึ้งดื่มเพื่อสุขภาพได้เช่นกัน