

ทำน้ำส้มสายชูจากมะม่วงสุก

เพิ่มรสและกลิ่นผลไม้ให้อาหาร

● นักวิจัยลาดกระบังแปรรูปมะม่วงสุกอมให้เป็นน้ำส้มสายชู ที่มีกลิ่นหอมของเนื้อมะม่วงเป็นเอกลักษณ์ วางแผนวิจัยใช้สับประรดเป็นวัตถุดิบ เผยผลงานที่ผ่านมาพัฒนาน้ำส้มสายชูจากมะขาม ข้าว ข้าวโพด และน้ำอ้อย มุ่งเพิ่มมูลค่าให้ผักผลไม้ในกลุ่มที่ตกเกรด

ดร.วราวุฒิ ครุสสัง สาขาเทคโนโลยีการหมัก คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า น้ำส้มสายชูมะม่วงเป็นผลงานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนกว่า 1 แสนบาท จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) โดยใช้มะม่วงน้ำดอกไม้ที่ผ่าหรือสุกอมเป็นวัตถุดิบ ซึ่งมีความเปรี้ยวและวิตามินซีสูง มีกลิ่นหอมและแร่ธาตุหลายชนิด

จากการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

วิจัยพบว่า น้ำส้มสายชูมะม่วงให้คุณค่าทางอาหาร ควบคู่กับรสชาติหอมหวาน ไม่แพ้ น้ำส้มสายชูที่ทำจากวัตถุดิบอื่น เมื่อนำไปทดสอบกับนักศึกษาที่ทำวิจัยเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและพัฒนาคุณภาพน้ำส้มสายชูจำนวน 20 คน โดยให้ดมและชิมรสน้ำดื่มบริสุทธิ์ที่เจือจางน้ำส้มสายชูมะม่วง 1%

กลุ่มทดลองรับได้กับกลิ่นฉุนของน้ำส้ม เพราะมีความหอมของเนื้อมะม่วงเจือปน จึงเหมาะนำไปประกอบอาหารที่ต้องการกลิ่นหอมจำเพาะอย่าง เช่น อาหารในโรงแรม รวมถึงอาหารเพื่อสุขภาพที่เน้นใช้เครื่องปรุงรส ที่ทำมาจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติแทนการใช้สารสังเคราะห์

"ก่อนหน้านี้จะทำงานวิจัยน้ำส้มสายชูมะม่วงเมื่อ 6 ปีก่อนเคยทำวิจัยผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำอ้อย ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุน

การวิจัย จากนั้นก็ทดลองนำผักผลไม้ชนิดต่างๆ มาหมักเป็นน้ำส้มสายชู เช่น มะขาม ข้าว ลิ้นจี่ และข้าวโพดอ่อน เป็นต้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผักผลไม้ที่ตกเกรด เช่น มีรอยชำ ถูกแมลงกัดกิน"

นักวิจัย กล่าว

การหมักน้ำส้มสายชูจากมะม่วง นักวิจัยเลือกเฉพาะผลสุกอมที่ชำหรือมีตำหนิ เพื่อเน้นเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรอย่างแท้จริง ส่วนโครงการต่อไปจะวิจัยใช้สับประรดตกเกรดเป็นวัตถุดิบ ซึ่งมีความเปรี้ยวสูง

ขั้นตอนการหมักน้ำส้มสายชูมะม่วง เริ่มจากปั่นเนื้อมะม่วงให้ละเอียด คั้นแยกน้ำออกมาหมักกับยีสต์ตกตะกอน (เอ็ม 30) ซึ่งพัฒนาขึ้นโดยนักวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผ่านไป 7-12 วัน น้ำมะม่วงจะกลายเป็นไวน์สีเหลืองนวล ก็เติมหัวเชื้อน้ำส้มสายชูสายพันธุ์ดัดแปลงพิเศษ ซึ่งทีมวิจัยร่วมกับบริษัท ไวน์วิเศษ จำกัด พัฒนาขึ้น และหมักทิ้งไว้ 15 วัน ก็ได้ผลผลิตน้ำส้มสายชูตามต้องการ