

ทำน้ำส้มสายชูจากมะม่วงสุก

เพิ่มรสและกลิ่นผลไม้ให้อาหาร

● นักวิจัยลาดกระบังแปรรูปมะม่วงสุกอมให้เป็นน้ำส้มสายชู ที่มีกลิ่นหอมของเนื้อมะม่วง เป็นเอกลักษณ์ วางแผนวิจัยใช้สับปะรดเป็นวัตถุดิบ เผยผลงานที่ผ่านมาพัฒนาน้ำส้มสายชูจากมะขาม ข้าว ข้าวโพด และน้ำอ้อย มุ่งเพิ่มมูลค่าให้ผักผลไม้ในกลุ่มที่ตกเกรด

ดร.วราวุธ คีรุตสัง สาขาเทคโนโลยีการหมัก คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า น้ำส้มสายชูมะม่วงเป็นผลงานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนกว่า 1 แสนบาท จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) โดยใช้มะม่วงน้ำดอกไม้ที่ดำหรือสุกอมเป็นวัตถุดิบ ซึ่งมีความเปรี้ยวและวิตามินซีสูง มีกลิ่นหอมและแร่ธาตุหลายชนิด

จากการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

วิจัยพบว่า น้ำส้มสายชูมะม่วงให้คุณค่าทางอาหาร ควบคู่กับรสชาติหอมหวาน ไม่แพ้ น้ำส้มสายชู ที่ทำจากวัตถุดิบอื่น เมื่อนำไปทดสอบกับ นักศึกษาที่ทำวิจัยเกี่ยวกับการกระบวนการผลิตและพัฒนาคุณภาพน้ำส้มสายชูจำนวน 20 คน โดยให้ดมและชิมรสแล้วมีผลสถิติคือเจ้าน้ำส้มสายชูมะม่วง 1%

กลุ่มทดลองรับได้กับกลิ่นฉุนของน้ำส้ม เพราะมีความหอมของเนื้อมะม่วงเจือปน จึงเหมาะนำไปประกอบอาหารที่ต้องการกลิ่นหอมจำเพาะอย่างเช่น อาหารในโรงแรม รวมถึงอาหารเพื่อสุขภาพที่เน้นใช้เครื่องปรุงรสที่ทำมาจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติแทนการใช้สารสังเคราะห์ ก่อนหน้าที่จะทำงานวิจัยน้ำส้มสายชูมะม่วงเมื่อ 6 ปีก่อนเคยทำวิจัยผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำอ้อย ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุน

การวิจัย จากนั้นก็ทดลองนำผักผลไม้ชนิดต่างๆ มาหมักเป็นน้ำส้มสายชู เช่น มะขาม ข้าว ลิ้นจี่ และข้าวโพดอ่อน เป็นต้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผักผลไม้ที่ตกเกรด เช่น มีรอยชำ ถูกแมลงกัดกิน” นักวิจัย กล่าว

การหมักน้ำส้มสายชูจากมะม่วง นักวิจัยเลือกเฉพาะผลสุกอมที่ดำหรือมีตำหนิ เพื่อเน้นเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรอย่างแท้จริง ส่วนโครงการต่อไปจะวิจัยใช้สับปะรดตกเกรดเป็นวัตถุดิบ ซึ่งมีความเปรี้ยวสูง

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้