
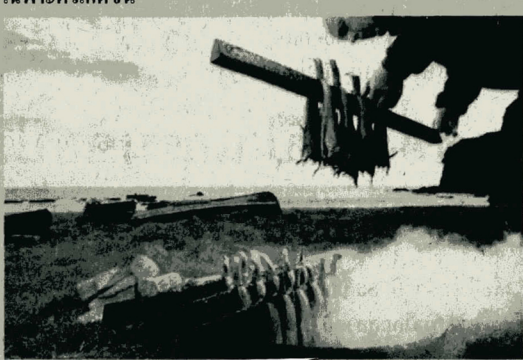


อ ชากรู้ว่าอาหารรมควันทำอย่างไร
รู้ไปไม่ผิด
 โดย...นัชชาตี ประชาธิชน
 www.khaosad.co.th/rupalmode

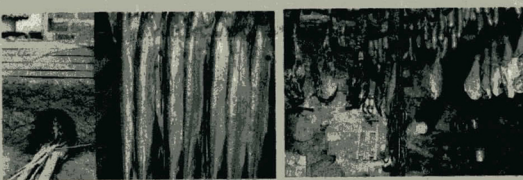
รมควัน
 ผศ. ดร. พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ ศ.เกียรติคุณ ดร. นิธิยา รัตนานนท์ สาขา วิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง มาเป็นคำตอบ ว่า การรมควัน (smoking) เป็นวิธีการถนอมอาหาร (food preservation) โดยการใช้ควันที่ได้จากการเผาไหม้ ร่วมกับความร้อนที่เกิดขึ้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สุกแห้ง และมีกลิ่นรสของควันไฟ

การรมควันทำให้เกิดกลิ่นรสเฉพาะตัว เนื่องมาจากการเผาไหม้ไม้ที่ทำให้เกิดสารให้กลิ่นต่างๆ มากมาย เพราะเนื้อไม้มีเซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส ซึ่งประกอบด้วยโมเลกุลของน้ำตาล การรมควันทำให้เกิดกลิ่นควันติดที่ผิวของอาหาร และความร้อนยังทำให้เกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล หรือปฏิกิริยามอลาร์ด โดยกรดแอมิโนจากโปรตีนทำปฏิกิริยากับน้ำตาล ทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีและกลิ่นรสเฉพาะตัวเกิดขึ้น

ควันไฟที่ดีจะได้มาจากไม้เนื้อแข็ง ไม้ที่นิยมใช้กันมากในยุโรป ได้แก่ ไม้จากต้นฮิกคอรี่ แอปเปิ้ล พลัม โอ๊ก เมเปิ้ล หรือไม้อื่นๆ ที่ไม่มียาง สำหรับประเทศไทยนิยมใช้ขี้เลื่อยไม้สัก หรือขี้เลื่อยไม้เนื้อแข็งต่างๆ หรืออาจใช้ขี้ขี้วัว โปด หรือกากอ้อยก็ได้

วิธีการรมควัน 1.การรมควันเย็น เป็นการรมควันที่ใช้อุณหภูมิไม่สูงมาก อาจมีการป้องกันไม่ให้เนื้อสัมผัสความร้อนมากนัก โดยวางเนื้อสัตว์ให้อยู่สูงหรือห่างจากกองไฟ และใช้ขี้เลื่อยคลุมกองไฟ หรือใช้แผ่นโลหะป้องกันไม่ให้ความร้อนผ่านมายังชิ้นเนื้อ อุณหภูมิในตู้ควันสูงไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส และเนื่องจากการรมควันใช้ความร้อนต่ำ จึงต้องใช้เวลาานานมาก ตั้งแต่ 24 ชั่วโมงจนถึง 2 สัปดาห์ การรมควันโดยวิธีนี้ถ้าจะให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นควันใช้เวลาเพียงแค่ 24 ชั่วโมงก็เพียงพอ แต่ถ้าจะให้ผลิตภัณฑ์เก็บรักษาได้นานต้องรมควันนานมากกว่า 1 สัปดาห์ขึ้นไป



2.การรมควันร้อน เป็นการรมควันที่ใช้อุณหภูมิสูงขึ้น โดยการแขวนเนื้อสัตว์หรือวางไว้ใกล้กับไฟ ใช้อุณหภูมิตั้งแต่ 60-120 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 3-4 ชั่วโมง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จะสุกสามารถรับประทานได้ทันที หรือจะเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำได้เป็นเวลานาน

และ 3.การใช้ควันน้ำ วิธีนี้มีข้อดีกว่าควันไฟธรรมดาหลายประการ และสะดวกต่อการใช้มากกว่าการรมควันแบบเดิม เพียงใช้ควันน้ำพ่นลงบนผลิตภัณฑ์ก่อนการทำให้สุก จะทำให้มีกลิ่นควันติดอยู่กับผลิตภัณฑ์โดยไม่ต้องมีเครื่องผลิตควันในตู้อบผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นควันสม่ำเสมอ และยังมีกลิ่นดีกว่าควันไฟ สามารถกำจัดส่วนขององค์ประกอบของควันที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดมะเร็งในร่างกายผู้บริโภคได้ และทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ง่ายกว่าควันไฟ

ควันน้ำทั่วไปเตรียมได้จากไม้เนื้อแข็ง ซึ่งประกอบด้วยสารระเหยได้ ทั้งนี้ ในการใช้ควันน้ำควรเจือจางกับน้ำ หรือน้ำส้มสายชู หรือกรดซิตริก ก่อนพ่นลงบนผลิตภัณฑ์ การเตรียมสารละลายทำได้โดยใช้ควันน้ำ 20-30 ส่วน กรดซิตริก หรือน้ำส้มสายชู 5 ส่วน และน้ำ 65-75 ทั้งนี้ กรดอินทรีย์ที่เติมลงในควันน้ำมีประโยชน์ในการช่วยทำให้เกิดควันนอกของผลิตภัณฑ์พวกไส้กรอกแปรงก์เฟอร์เตอร์และไส้กรอกขนาดเล็ก

nachart@yahoo.com