



วว.

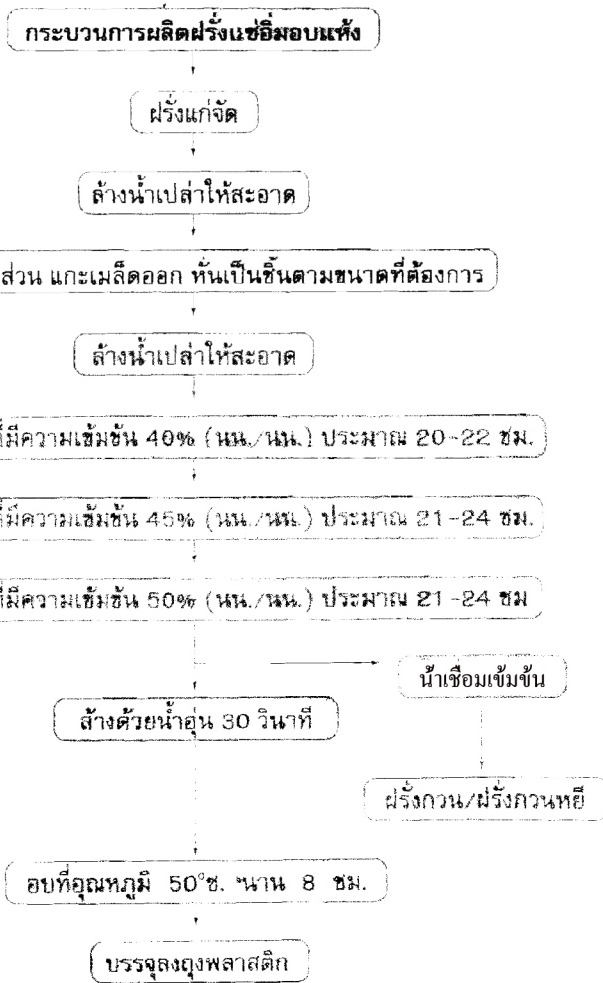
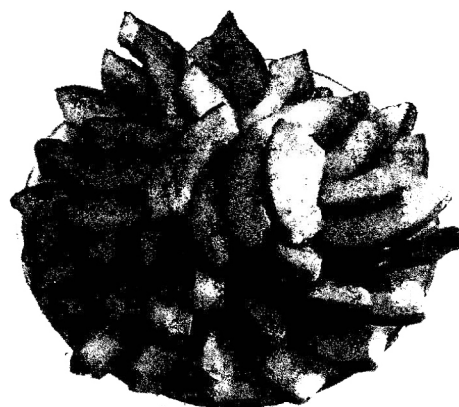
ข่าวเทคโนโลยี สำหรับชาวชนบท

ฉบับที่ 94 มกราคม-มีนาคม 2549 รวบรวมและเรียบเรียงโดย สายสวาท กุลวัฒนาพร และ มาลี หนึ่งน้ำใจ
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) 196 ถ. พหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง

ผลไม้แช่อิ่มอบแห้งเป็นการแปรรูปผลไม้เพื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นาน โดยไม่เกิดการเน่าเสีย และขึ้นรา และช่วยแก้ปัญหาผลผลิตออกมาเป็นจำนวนมากเกินความต้องการในการบริโภคผลสด

จนทำให้เกิดปัญหาราคาตกต่ำ การนำไปแปรรูปด้วยวิธีการต่างๆ เป็นการช่วยลดปริมาณที่เกินต้องการลงได้เป็นอย่างดี สำหรับกระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง ได้กล่าวถึงขั้นตอนการผลิตที่ละเอียดของกระทอนแช่อิ่มอบแห้งไปแล้วในข่าวเทคโนโลยีสำหรับชาวชนบท ฉบับที่ 93 (ต.ค.-ธ.ค. 48) และ



ในข่าวเทคโนโลยี ฉบับนี้ จะกล่าวถึงผลไม้แช่อิ่มอบแห้งอีก 3 ชนิด ได้แก่ ฝรั่ง มะละกอ และมะม่วง โดยจะให้รายละเอียดขั้นตอนการผลิตแบบสรุปย่อ เนื่องจากขั้นตอนการผลิตที่ละเอียดบางขั้นตอน จะเหมือนกับวิธีการทำกระทอนแช่อิ่มอบแห้ง

ฝรั่งแช่อิ่มอบแห้ง

ฝรั่งแช่อิ่มอบแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อฝรั่งมาแช่น้ำเชื่อมตามความเข้มข้นที่กำหนดเป็นเวลา 3 วัน ซึ่งเรียกว่าการแช่อิ่มแบบช้า ก่อนนำไปอบแห้ง

ฝรั่งแช่อิ่มอบแห้ง จะมีลักษณะเนื้อสัมผัสภายในนุ่ม ชุ่มน้ำหวาน มีรสเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่แข็งกระด้างทำให้อร่อย ชวนให้อยากรับประทานไม่รู้อึด

น้ำเชื่อมที่เหลือจากการทำฝรั่งแช่อิ่มอบแห้ง สามารถนำไปทำเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ฝรั่งกวนและ