





## ขบวนการผลิตซอสเปลือกพริกไทยแก่

### ส่วนผสม

1. ผลพริกไทยแก่ที่สุกเป็นสีแดงหรือส้ม (ไม่ควรมีผลสีเขียวหรือผลเน่าปะปน) 1 กิโลกรัม (ซึ่งเฉพาะส่วนของผลไม่รวมก้านรวง)
2. น้ำส้ม 5 เปอร์เซ็นต์ 320 ซี.ซี.
3. กระเทียมดอง 130 กรัม
4. น้ำตาลทราย 150 กรัม
5. เกลือ 50 กรัม



### ขั้นตอนการผลิต

1. ล้างพริกไทยสุกให้สะอาด
2. ลวกในน้ำเดือด (ผสมเกลือเล็กน้อย) 10 วินาที นำขึ้นแช่ในน้ำเย็นทันที
3. นำเมล็ดที่ลวกแล้วขยี้ในน้ำส้ม 5 เปอร์เซ็นต์ (ปริมาณ 100 ซี.ซี.) ให้เปลือกหลุดจากเมล็ด
4. กรองด้วยกระชอนตาห่าง แยกส่วนเปลือกออกจากเมล็ด (เมล็ดในนำไปล้างให้สะอาดตากแดดจัดประมาณ 4 - 5 วัน จะได้พริกไทยขาว)
5. นำส่วนเปลือกที่กรองได้ไปปั่นให้ละเอียดกับส่วนผสมของกระเทียมดองและน้ำส้มส่วนที่เหลือ (220 ซี.ซี.)
6. คั้นและกรองด้วยกระชอนตาถี่ นำส่วนที่กรองได้ไปต้มโดยใส่ส่วนผสมของน้ำตาลทรายและเกลือต้มให้เดือดนาน 15 นาที
7. กรอกใส่ขวดที่ลวกฆ่าเชื้อแล้วขณะร้อน ปิดฝาให้สนิท
8. ลวกในน้ำเดือดประมาณ 5 นาทีแช่ในน้ำอุ่น และน้ำเย็น
9. เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง

ในการผลิตโดยใช้ส่วนผสมดังกล่าวข้างต้นจะได้ซอสเปลือกพริกไทยแก่ที่มีสีแดงส้มในปริมาณ 600 ซี.ซี. และพริกไทย (แห้ง) 280 กรัม ซอสที่ผลิตได้จะมีกลิ่นหอมรสชาติดี (3 รส) มีลักษณะคล้ายซอสมะเขือเทศซึ่งในส่วนผสมเพิ่มเติมมะเขือเทศหรือหากต้องการรสเผ็ดจะเพิ่มอัตราส่วนของพริกไทยขาวป่นหรือพริกแดงดองก็ได้

## การผลิตซอสพริกไทยอ่อน

### ส่วนผสม

1. พริกไทยอ่อนดอง (เก็บเกี่ยวอายุ 4 เดือน) 1 กิโลกรัม (ซึ่งเฉพาะส่วนของผลอ่อน)
2. น้ำส้ม 5 เปอร์เซ็นต์ 400 ซี.ซี.
3. กระเทียมดอง 80 กรัม
4. มะละกอดิบต้มสุก(หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ) 530 กรัม
5. น้ำตาลทราย 300 กรัม
6. เกลือ 60 กรัม
7. น้ำบริสุทธิ์ 500 ซี.ซี.

### ขั้นตอนการผลิต

1. นำเมล็ดพริกไทยอ่อนดองล้างน้ำให้สะอาดลวกในน้ำเดือดและถายน้ำทิ้ง 3 - 4 ครั้งลวกนานครั้งละประมาณ 5 นาที
2. นำมาปั่นให้ละเอียดกับส่วนผสมของกระเทียมดองมะละกอดิบต้มสุก น้ำบริสุทธิ์และน้ำส้ม 5 เปอร์เซ็นต์ (200 ซี.ซี.)



3. ต้มและกรองด้วยกระชอนแยกกาก
4. นำส่วนที่กรองได้ผสมกับน้ำส้ม 5 เปอร์เซ็นต์ส่วนที่เหลือ (200 ซี.ซี.) น้ำตาลทรายและเกลือต้มให้เดือดนาน 15 นาที
5. กรอกใส่ขวดที่ลวกฆ่าเชื้อแล้วขณะร้อนปิดฝาให้แน่น
6. ลวกในน้ำเดือด 5 นาที
7. แช่ในน้ำอุ่น และน้ำเย็นตามลำดับ
8. เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง

ในการผลิตโดยใช้อัตราส่วนดังกล่าวข้างต้นจะได้ซอสพริกไทยอ่อนในปริมาณ 1,850 ซี.ซี. มีสีเขียวตองอ่อนมีกลิ่นหอม รสชาติดี (3 รส) ค่อนข้างเผ็ดร้อนแต่มีรสขมเล็กน้อย

ในการผลิตซอสพริกไทยทั้งสองชนิดยังมีข้อจำกัดอยู่บ้าง คือในการผลิตซอสเปลือกพริกไทยแก่จะสิ้นเปลืองแรงงานในการเลือกผลแดงออกจากรวง ถ้าสามารถบ่มให้สุกพร้อมกันทั้งรวงจะช่วยลดค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ได้ ส่วนการผลิตซอสพริกไทยอ่อนยังมีข้อจำกัดในเรื่องรสขมเล็กน้อยซึ่งจากการทดสอบผู้ชิมบางรายก็ชอบเพราะจะได้เป็นเอกลักษณ์ของซอสชนิดนี้ อย่างไรก็ตามปัญหาในการผลิตซอสทั้งสองชนิดนี้สถาบันวิจัยพืชสวนจะได้ดำเนินการทดลองแก้ไขต่อไปเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาด

จากข้อมูลดังกล่าวนี้คาดว่าน่าจะเป็นประโยชน์แก่เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยหรือผู้สนใจในการนำไปทดลองผลิตเพื่อบริโภคหรือจำหน่ายและในขณะนี้ได้มีบริษัทผู้ส่งออกเครื่องเทศของไทย ได้ขอตัวอย่างเพื่อไปทดลองผลิตและดูความเป็นไปได้ในการผลิตเป็นการค้าถึงแม้ว่าปัจจุบันราคาของผลผลิตพริกไทยจะมีราคาสูงหากนำมาแปรรูปอาจไม่คุ้มค่าแต่เนื่องจากสถานการณ์การผลิตพริกไทยของโลกในปัจจุบันเพิ่มขึ้นสูงมาก จากเดิมปี 2542 ปริมาณผลผลิตของโลกทั้งหมด 218,740 ตัน (ทั้งพริกไทยดำและขาว) เพิ่มขึ้นเป็น 242,213 ตัน ในปี 2543 (รายงานการประชุม IPC ครั้งที่ 28 เชียงใหม่) ซึ่งในอนาคตมีแนวโน้มว่าราคาพริกไทยจะลดลงกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ดังนั้นการแปรรูปซอสพริกไทยเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่จะเป็นทางเลือกที่ดีแก่เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยตลอดจนผู้สนใจทั่วไป



ขยี้ให้เปลือกหลุดจาก



เสร็จแล้วบรรจุ



### คุณค่าทางอาหารของซอสเปลือกพริกไทยแก่และซอสพริกไทยอ่อน

ธาตุอาหาร	หน่วยวัด กรัม/100 กรัม	
	ซอสเปลือกพริกไทยแก่	ซอสพริกไทยอ่อน
น้ำ	60.41	75.99
โปรตีน	1.19	0.90
ไขมัน	1.19	0.83
เถ้า	3.44	0.83
เส้นใยอาหาร (crude Fiber)	1.48	1.04
คาร์โบไฮเดรต	32.15	18.95
พลังงาน	145.33 (แคลอรี/100 กรัม)	86.87(แคลอรี/100 กรัม)

