

ข้อควรรู้ในประเภทของเครื่องตี (ผลไม้)



หรือสารเคมีใส่ลงไป

2. น้ำผลไม้แท่งชนิดเข้มข้น คือเครื่องตีที่สกัดหรือบีบคั้นจากผลไม้ แล้วผ่านกระบวนการระเหย เพื่อเอาน้ำออก

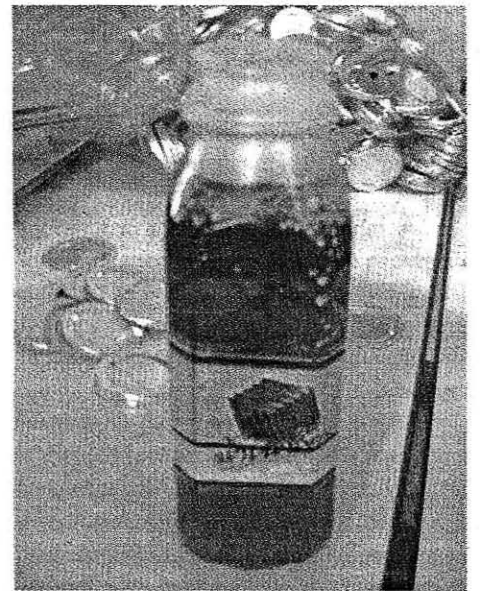
- ไม่มีการเจือปน น้ำ น้ำตาล หรือสิ่งอื่นใดลงไป

- ส่วนผสมประกอบด้วย น้ำผลไม้ 100% ปริมาณสารละลายทั้งหมดอย่างน้อยที่สุด 32 องศาบริกซ์

- การบริโภค โดยนำน้ำผลไม้ชนิดเข้มข้นไปผสมกับน้ำตามสัดส่วน เช่น น้ำอุนเข้มข้น น้ำส้มเข้มข้น

3. น้ำผลไม้ดัดแปลงเนคตาร์ (Nectar) คือเครื่องตีผลไม้ที่มีความข้นมาก เป็นน้ำผลไม้ที่มีส่วนของเนื้อผลไม้ปนอยู่

- ต้องการผลไม้ทั้งเนื้อ ไม่จำเป็นต้องกรอง และแยกส่วนของเนื้อผลไม้ออก



บ้านน้ำ เป็นเงิน

เรื่อง/เชษฐา ใจใส

โทร. (01) 618-7759, (09) 491-5209

ในการผลิตน้ำผลไม้ แต่แรกเริ่มทำเพื่อเก็บไว้กินเองในครัวเรือน และเป็นการถนอมอาหารให้มีบริโภคตลอดทั้งปี ปัจจุบันมีผู้นิยมดื่มน้ำผลไม้มากขึ้น เนื่องจากได้ทราบถึงคุณค่าของน้ำผลไม้ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง กากและเส้นใยจากผลไม้ซึ่งช่วยระ ชัยถ่าย และป้องกันโรคมะเร็งของระบบทางเดินอาหาร

น้ำผลไม้ที่นิยมผลิตและดื่มกัน ได้แก่ น้ำส้ม น้ำมะม่วง น้ำฝรั่ง น้ำอุน น้ำสับปะรด น้ำมะขาม น้ำมะเขือเทศ ซึ่งผลิตผลทางเกษตรเหล่านี้มีให้บริโภคตลอดทั้งปี ดังนั้นแนวโน้มการผลิตเพื่อเป็นอุตสาหกรรม ทั้งในระดับครัวเรือน อุตสาหกรรมเล็ก และอุตสาหกรรมใหญ่ จึงมีแนวทางที่จะไปได้สวย

ความหมายของคำว่า "น้ำผลไม้" คือ ของเหลวที่สกัดจากผลไม้ในส่วนที่บริโภคได้โดยวิธีบีบคั้นหรือกรรมวิธีเชิงกลอื่นๆ โดยทั่วไปน้ำผลไม้ที่ได้จะขึ้นอยู่กับลักษณะของเนื้อเยื่อผลไม้ นอกจากนี้ อาจมีส่วนที่เป็นน้ำมันหรือไขมัน เม็ดสี เนื้อ หรือเปลือกผลไม้ผสมอยู่ น้ำผลไม้บางชนิดต้องบริโภคแบบขุ่นตามธรรมชาติ บางชนิดต้องบริโภคเมื่อผ่านกระบวนการทำให้ใส น้ำผลไม้ที่มิวางขายอยู่ตามท้องตลาดมีหลายประเภทดังนี้

1. น้ำผลไม้แท้
2. น้ำผลไม้แท่งชนิดเข้มข้น
3. น้ำผลไม้ดัดแปลงเนคตาร์ (Nectar)
4. น้ำผลไม้ดัดแปลงสควอช (Squash)
5. น้ำผลไม้ในน้ำเชื่อม หรือไซรัปผลไม้
6. น้ำผลไม้คอร์กี้ดล หรือน้ำผลไม้ในน้ำเชื่อมแบบใส
7. น้ำผลไม้เทียม
8. น้ำผลไม้เทียมชนิดเข้มข้น หรือน้ำหวานกลิ่นผลไม้เข้มข้น
9. เครื่องตีน้ำผลไม้ผง
10. เครื่องตีดัดแปลงผง
11. เครื่องตีผงอัดก๊าซ

คุณสมบัติของเครื่องตีผลไม้

1. น้ำผลไม้แท้ คือเครื่องตีที่สกัดหรือบีบคั้นจากผลไม้ ไม่มีการเติมน้ำตาล หรือสิ่งอื่นใดลงไป
 - ส่วนผสมประกอบด้วย น้ำผลไม้ 100% ปริมาณสารละลายทั้งหมด (total soluble solid) ตามธรรมชาติ
 - ผลไม้ที่มีน้ำมากบางชนิดเท่านั้นที่ใช้น้ำผลไม้ได้ เช่น อุน ส้ม สับปะรด มะเขือเทศ มะเฟือง ฯลฯ
 - น้ำผลไม้แท้ แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ น้ำผลไม้แท้แบบใส คือ น้ำผลไม้แท้ที่กรองเอาเศษเนื้อออก เช่น น้ำอุน น้ำส้ม และน้ำผลไม้แท้แบบขุ่น คือ น้ำผลไม้แท้ที่มีเนื้อผลไม้อยู่ด้วย เช่น น้ำมะเขือเทศ
 - การเก็บรักษา อาจใช้ความเย็น ความร้อน



- ส่วนใหญ่เป็นผลไม้ที่มีเนื้อนุ่ม เช่น กล้วย ฝรั่ง มะม่วง มะละกอ สับปะรด พุทรา ขนุน แอปริคอต พีช พลัม ฯลฯ
- ประกอบด้วยเนื้อผลไม้ 20-40% ปริมาณสารละลายทั้งหมดอย่างน้อยที่สุด 15 องศาบริกซ์

4. น้ำผลไม้ตัดแปลงสควอช (Squash) (น้ำผลไม้ชนิดหวานเข้มข้น) คือเครื่องดื่มผลไม้ลักษณะข้น แต่ไม่มากเหมือนเนคต้า

- มีน้ำผลไม้ไม่ต่ำกว่า 25 เปอร์เซ็นต์
- มีปริมาณสารละลายในน้ำทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 40 องศาบริกซ์
- มีความเป็นกรดอยู่ระหว่าง 1.2-1.5 เปอร์เซ็นต์
- เก็บรักษาด้วยสารเคมี เช่น โพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ 600 มิลลิกรัม ต่อลิตร หรือ โซโซเดียมเบนโซเอท 700 มิลลิกรัม ต่อลิตร

- การบริโภคจะต้องทำให้เจือจาง มีปริมาณสารละลายอยู่ในน้ำระหว่าง 10-20 องศาบริกซ์

5. น้ำผลไม้ในน้ำเชื่อม (ไซรัปผลไม้) คือเครื่องดื่มผลไม้ที่มีน้ำผลไม้ไม่ต่ำกว่า 25%

- มีปริมาณสารละลายในน้ำทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 65 องศาบริกซ์
- ความเป็นกรดค่อนข้างต่ำแล้วแต่ความพอดีของรสชาติ
- ถ้ามีน้ำตาล 65% ต้องเก็บรักษาด้วยสารเคมี อาจเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ หรือโซโซเดียมเบนโซเอท
- ถ้ามีน้ำตาลเกินกว่า 68% หรือมากกว่านั้น ไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาด้วยสารเคมี น้ำตาลจะเป็นตัวเก็บรักษา

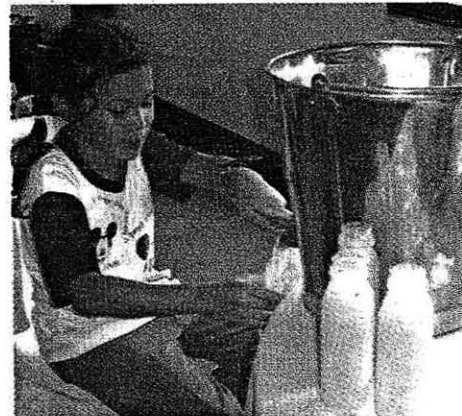
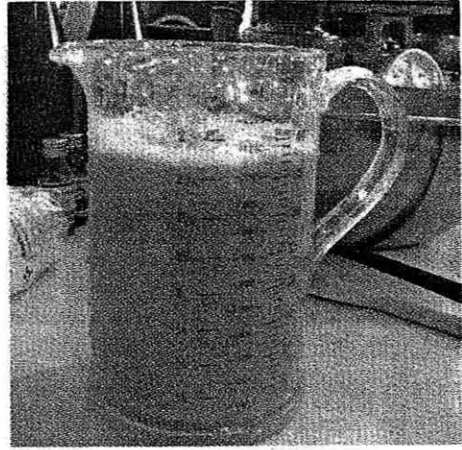


- การบริโภค จะต้องทำให้เจือจาง มีปริมาณสารละลายอยู่ในน้ำระหว่าง 10-20 องศาบริกซ์ ความเป็นกรด 0.5-0.6%

6. น้ำผลไม้คอร์เดียล (Cordial) (น้ำผลไม้ในน้ำเชื่อมแบบใส) คือ เครื่องดื่มใส ค่อนข้างเปรี้ยว มีความเป็นกรดค่อนข้างสูง ประมาณ 2.0-2.5%

- มีน้ำผลไม้ 25% สารละลายในน้ำทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 30%
- ใช้ผลไม้ที่มีน้ำมาก รสชาติเปรี้ยว จำกัดผลไม้ที่จะนำมาทำส่วนใหญ่ใช้มะนาวไทย (Lime) หรือมะนาวฝรั่ง (Lemon)
- ทำให้ใสโดยทิ้งไว้ให้ตกตะกอน หรือใช้เอนไซม์เพคตินเอส (Pectinase) แล้วกรองผ่านผ้าขาวบาง
- เก็บรักษาโดยใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 350 มิลลิกรัม ต่อลิตร หรือโซโซเดียมเบนโซเอท 1 กรัม ต่อลิตร
- มักใช้ผสมกับเครื่องดื่มอื่น หรือเครื่องดื่มประเภทผสมแอลกอฮอล์

การบริโภค จะต้องทำให้เจือจางมีปริมาณ



สารละลายอยู่ในน้ำระหว่าง 10-20 องศาบริกซ์

7. น้ำผลไม้เทียม คือ เครื่องดื่มที่ไม่มีส่วนผสมใดที่ได้จากผลไม้โดยตรง

- มีสารละลายในน้ำทั้งหมดอย่างน้อยที่สุด 10 องศาบริกซ์
- เป็นของเหลวผสมน้ำตาล กรดอินทรีย์ สีเจืออาหาร น้ำมันกลิ่นหอมจากผลไม้ หรือ จากส่วนอื่นของพืช เช่น น้ำเชียว น้ำแดง
- น้ำผลไม้เทียม มี 2 ชนิด คือ ชนิดอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (น้ำอัดลม) และชนิดไม่อัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

8. น้ำผลไม้เทียมชนิดเข้มข้น (น้ำหวานเข้มข้น) คือ น้ำหวานทำจากสารให้กลิ่นผลไม้ เช่น กลิ่นสตรอว์เบอร์รี่ กลิ่นส้ม กลิ่นสับปะรด

- เตรียมโดยเติมน้ำให้กลิ่น กรดอินทรีย์ สีผสมอาหารลงในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้น 70-75 องศาบริกซ์
- น้ำเชื่อมที่ใช้ต้องมีความเข้มข้นมาก จุดประสงค์เพื่อเก็บรักษา
- การบริโภคต้องนำไปทำให้เจือจางด้วยน้ำตามสัดส่วนที่กำหนด

9. เครื่องดื่มผลไม้ผง

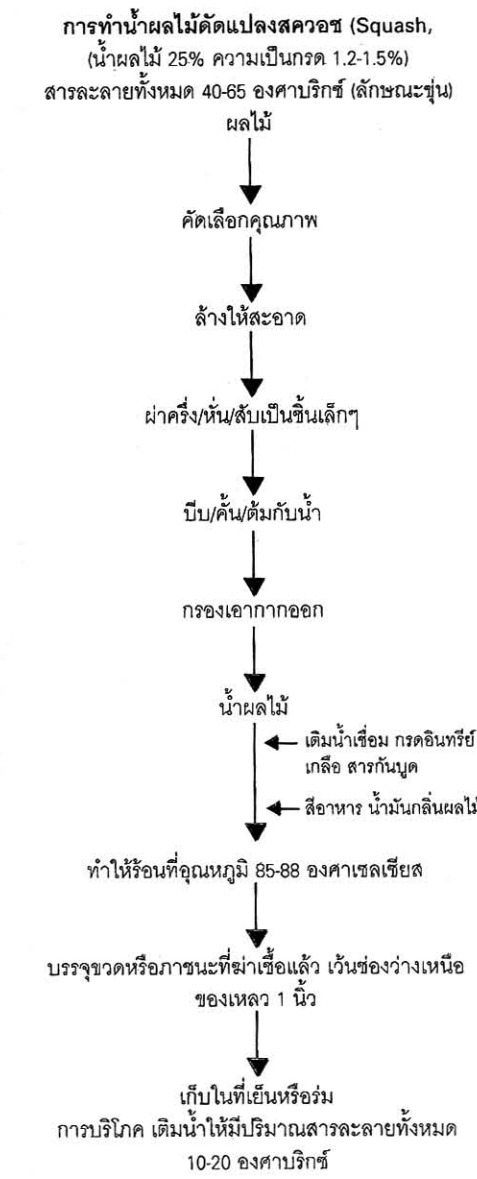
- การผลิต ต้องใช้เครื่องจักรที่มีราคาแพง
- มีรสชาติเข้มข้น การบริโภคต้องนำมาละลายในน้ำ
- เป็นเครื่องดื่มที่สะดวกต่อการใช้ และการขนส่ง

10. เครื่องดื่มตัดแปลงเตรียมโดยการฉีดหัวเชื้อที่มีกลิ่น รส ลงบนน้ำตาล แป้งหรืออื่นๆ เช่น ชิงผง แก้วขวยผง

11. เครื่องดื่มผสมอัดก๊าซ

- เป็นเครื่องดื่มที่ให้อรรถ

- การผลิตทำในระดับอุตสาหกรรม ผู้อ่านคงจะมองเห็นภาพของการผลิตแต่ละชนิดแล้วใช่ไหมครับว่า วิธีการผลิตเครื่องดื่มประเภทใดเหมาะกับตัวเอง คงต้องเลือกผลิตกันเองก็แล้วกัน แต่ปัจจุบันนี้ผู้เขียนขอแนะนำแผนภูมิในการผลิตสัก 1 วิธีการผลิต ให้ผู้อ่านได้ทราบกรรมวิธีการผลิตสัก 1 ตัวอย่าง ก็แล้วกัน เพราะเครื่องดื่มที่ผู้เขียนจะแนะนำนี้คือเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมของผู้บริโภคที่ต้องการความใกล้ชิดเคียงธรรมชาติที่สุด เพราะฉะนั้นแล้ว เครื่องดื่มที่ใกล้ชิดเคียงความเป็นธรรมชาติที่สุดคือ เครื่องดื่ม สควอช (Squash) นั้นเองครับ



เป็นยังไปบ้างครับ แผนภูมินี้ ผู้อ่านดูแล้วไม่พอใจไหมครับ ทำตามนี้แหละครับ ทำอย่างไรก็อร่อยเหมือนเดิม ถ้าต้องการกรรมวิธีการผลิตอื่นๆ อีก กรุณาเขียนจดหมายเข้ามาหาผู้เขียนที่ กองบรรณาธิการเส้นทางเศรษฐกิจ รับรองผู้อ่านจะได้รับสูตรการผลิตเครื่องดื่มที่ผลิตแบบง่ายๆ จะได้นำไปผลิตกันได้อย่างจุใจ ■