อาหาร 18 (3) 2531

การทำน้ำผลไม้เข้มข้นจากกระทกรกยักษ์ โดยวิธีเติมกลิ่น

The Preparation of Concentrated Passion Fruit Juice by The Methods of Flavor Recovery and Enzyme Treatment

Chen, S.L.; Wu, J.S.B.; Wu, C.M.

การทำน้ำผลไม้เข้มข้นจากกระทกรกยักษ์ซึ่งมีกลิ่นรสที่ดีนั้น ประกอบด้วยขั้นตอนในการคั้นน้ำผลไม้สด เติมเอนไซม์เพคติเนส (0.01 กรัม/ลิตร) แล้วนำมาผ่านแอคตีฟคาร์บอนที่อุณหภูมิ 40 — 50 °ซ ความดันปรอท 15 — 25 มิลลิลิตรเป็นเวลา 1 ชั่วโมงเพื่อให้ดูดสารที่ให้กลิ่นหอมของน้ำผลไม้สดไว้ หลังจากนั้นเจลาติไนซ์น้ำผลไม้ที่อุณหภูมิ 85 °ซ เป็นเวลา 1 นาที ปล่อยให้เย็นลงที่ 50 °ซ แล้วใส่เอนไซม์แอลฟาอะไมเลสในปริมาณ 1.5 กรัมต่อลิตร ทิ้งไว้ครึ่งนาที ทำน้ำผลไม้ส่วนนี้ให้เข้มข้น 54 องศาบริกซ์โดยอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิเดิม ความดันปรอท 15 — 20 มิลลิเมตร แล้วดึงสารที่ให้กลิ่นหอมจากแอคตีฟคาร์บอนโดยรีฟลักซ์ที่ 40 °ซ ด้วยสารละลายผสมของเอ็น—เพนเทน (n — pentane) กับเอทธิลอีเทอร์ในสัดส่วน 1:1 โดยปริมาตร เป็นเวลา 8 ชั่วโมง หลังจากนั้นแยกส่วนที่เป็นของเหลวออก สารที่เป็นกลิ่นหอมจะถูกเติมกลับลงในน้ำผลไม้เข้มข้นอีกครั้ง จากการชิมพบว่าน้ำผลไม้เมื่อเติมสารที่ให้กลิ่นหอมดังกล่าวจะให้คะแนนการยอมรับสูงกว่าเมื่อไม่ได้เติมกลิ่น และดีกว่าน้ำผลไม้ที่สกัดจากผลไม้สด

จาก Journal of Chinese Agricultural Chemistry Society. 25(2) : 177 — 187 (1987) ; วิภา คำดา แปลและเรียบเรียง

"การทำน้ำผลไม้เข้มข้นจากกระทกรกยักษ์โดยวิธีเติมกลิ่น" *อาหาร* 18, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2531) 216