

# พืชน้ำผลไม้ ( Fruit Punch )

## วิมลศิริ ชนะสุติ และ กิ่งกมล เรืองรองลักษณ์

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร กลุ่มคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยรังสิต  
โทร.997-2222/30 ต่อ 1464 โทรสาร 997-2222/30 ต่อ 1460

### บทคัดย่อ

พืชน้ำผลไม้เป็นเครื่องดื่มที่ประกอบด้วยส่วนผสม 5 อย่างคือ แอลกอฮอล์ชนิดต่าง ๆ (วิสกี้ แชนูเปอญ บรั่นดี รัม) น้ำ (โซดา น้ำอัดลม น้ำแร่) น้ำตาล น้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ (น้ำส้ม น้ำมะนาว น้ำสับปะรด) และสารปรุงแต่งอื่น ๆ (เกลือ ครีม เครื่องเทศ) โดยบทความนี้จะอธิบายถึงความหมายของพืชน้ำผลไม้ องค์ประกอบต่าง ๆ และอื่น ๆ

### ABSTRACT

Punch beverage is composed of five ingredients, viz., the ingredients being spirits (whiskey, champagne, brandy, rum), water (soda, soft drink, mineral water), sugar, various fruit juices (fresh orange juice, fresh lemon juice, fresh pineapple juice) and spice (salt, cream, mint). This paper describes the meaning of fruit punch, its composition and others.

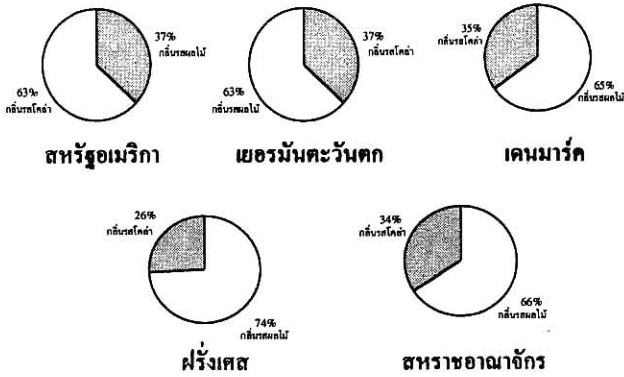
### บทนำ

ในอดีตผู้บริโภคทุกคนดื่มเครื่องดื่มเพื่อดับกระหาย แต่ในปัจจุบันนี้ผู้บริโภคพยายามที่จะค้นหาเครื่องดื่มที่ให้อรรถประโยชน์ มีคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้ร่างกายสดชื่น เกิดความสะอาด เมื่อนำมาบริโภค มีคุณภาพสูงและเชื่อถือได้ เป็นผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ ให้รสชาติที่ดี และมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมน้อย [3,4,5,6,15] ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมพร้อมดื่ม (mixed drink) เช่น ค็อกเทล (cocktails) พืชน้ำผลไม้ (punch) เครื่องดื่มที่มีการผสมระหว่างสุราที่ผ่านการกลั่น (spirits) และเบียร์ (beers) เป็นต้นซึ่งคำที่นิยมใช้เรียกเครื่องดื่มดังกล่าวก็คือ alcopops โดยจะหมายถึง alcoholic soft drinks [6] พร้อมกันนั้นบริษัท Information Resources Inc., Chicago ได้ทำการสำรวจยอดขาย พบว่าเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมพวกค็อกเทล มียอดขายร้อยละ 30 รองลงมาจะเป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ ร้อยละ 22 [16] สำหรับในประเทศไทย โครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (ยูเอ็นดีพี) ได้นำเสนอรายงานการพัฒนามนุษยประจำปี 1998 ในหัวข้อการบริโภคกับการพัฒนา มนุษย์ในประเทศไทย พบว่า ในการสำรวจการบริโภคเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ช่วงปี 1986-1997 มียอดการบริโภคสูงถึง

10 เท่า คือจาก 86 ล้านลิตร ในปี 1986 มาเป็น 880 ล้านลิตร ในปี 1997 [18] ซึ่งผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมพร้อมดื่มนี้จะได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยเน้นกลิ่นรสที่แปลกใหม่ ความสะอาดในการบริโภค และเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรต่าง ๆ รวมถึงทรัพยากรทางด้านอาหารมากที่สุดประเทศหนึ่งในโลก โดยเฉพาะทางด้านผักและผลไม้เมืองร้อนนั้นมียอดผลิตตลอดปี เนื่องจากประเทศไทยมีศักยภาพ และความพร้อมในการผลิตสูง มีสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกพืชผล ทำให้มีผลผลิตผักและผลไม้ออกมาให้รับประทานได้อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี เมื่อมีผลผลิตเหลือจากการบริโภค จึงมีการนำผลผลิตเหล่านั้นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ [19] ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่ใช้ผลไม้เป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยผลไม้จะมีจุดเด่นของกลิ่นรสเฉพาะตัว เมื่อนำผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นรสของผลไม้ มาเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสประเภทโคล่า (ดังรูปที่ 1) พบว่าในประเทศเยอรมัน เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสผลไม้ (ร้อยละ 63) จะได้รับความนิยมมากกว่าเครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสประเภทโคล่า (ร้อยละ 37) ซึ่งตรงกันข้ามกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในประเทศอเมริกา ในขณะที่ประเทศเดนมาร์ก ฝรั่งเศส และสหราชอาณาจักร

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสผลไม้จะได้รับความนิยมมากกว่าผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสประเภทโคล่า สำหรับข้อมูลการบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มของโลก ตั้งแต่ปี ค.ศ.1992-1996 (ล้านต่อลิตร) แสดงในตารางที่ 1 พบว่าการบริโภคเครื่องดื่มของประเทศต่าง ๆ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น



รูปที่ 1 เปรียบเทียบข้อมูลการบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสผลไม้กับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสประเภทโคล่า

ที่มา : Anonymous (1993)

ตารางที่ 1 การบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มของประเทศต่าง ๆ ตั้งแต่ปี ค.ศ.1992-1996 (ล้านต่อลิตร)

ประเทศ/ปี	1992	1996
Africa/Middle East	4546.6	6246.0
Australasia	2284.3	2801.8
Eastern Europe	5650.7	11794.2
Japan	8488.1	10456.0
North America	74181.8	84896.0
South America	16630.9	24514.0
South Asia	872.1	1181.9
South East Asia	7621.0	11930.0
Western Europe	44501.0	53128.4
World Total	164776.7	206948.2

Source : Euromonitor

ที่มา : Byrne (1998)

สำหรับประเทศไทย ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีกลิ่นรสผลไม้ก็ได้รับความนิยมเช่นเดียวกัน ทั้งนี้เนื่องจากกระแสการตื่นตัวของผู้บริโภคที่หันมาสนใจสุขภาพมากขึ้นก็ทั้งผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติทันสมัย ประกอบด้วยคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน [19] ดังนั้นตลาดในประเทศไทย น่าจะมีศักยภาพในการตอบรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ ได้อีกมากมาย โดยเน้นที่รสชาติแปลกใหม่ อร่อย ให้ความสดชื่น ให้พลังงาน และมีประโยชน์ต่อร่างกาย

### ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทพินซ์

พินซ์เป็นเครื่องดื่มประเภทหนึ่ง ที่มีการยอมรับและนิยมดื่มกันค่อนข้างมาก โดยเฉพาะในโอกาสต่าง ๆ เช่น งานเลี้ยงฉลอง หรืองานราตรีต่าง ๆ ฯลฯ เครื่องดื่มพินซ์จะมีรสชาติกลิ่นรส ของผลไม้สด และส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อให้มีลักษณะปรากฏเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไป [20,25] พินซ์ถือได้ว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียง และมีความลึกซึ้ง โดยมีการจัดพินซ์ให้อยู่ในกลุ่มของเครื่องดื่มผสม (mixed drink) ซึ่งไม่มีใครทราบความเป็นมาที่แน่นอน ปกติแล้วลักษณะของเครื่องดื่มผสมที่ดื่มในโอกาสต่าง ๆ แสดงในรูปที่ 2 พบว่า พินซ์จัดอยู่ในกลุ่มของเครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยง (Party drinks) [1]

สำหรับความเป็นมาของเครื่องดื่มผสม เริ่มตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 14 ได้มีการผสมเครื่องดื่มโดยใช้เบียร์และเหล้า น้ำผึ้งผสมให้เข้ากันเป็นเหล้าที่ฝรั่งเศสเรียกว่า bragget ในภาษาเวลเรียกว่า bragwd ถือเป็นเอล (ale) ที่มีส่วนผสมของเครื่องดื่มต่อมาในศตวรรษที่ 17 ได้มีการใช้ ไวน์ เหล้า เครื่องเทศ และผลไม้ผสมกันแล้วเสิร์ฟแบบพินซ์ เวลาเสิร์ฟก็บรรจุอยู่ในภาชนะขนาดใหญ่ [14]

Anonymous [1] กล่าวว่า ที่ Campeche ของ Gulf of Mexico มีกะลาสีเรือชาวอังกฤษดื่มพินซ์ท้องถิ่นที่เรียก dracs สันนิษฐานว่าคำนี้อาจแผลงมาจากคำว่า Drake ซึ่งเครื่องดื่มชนิดนี้ถือได้ว่ามีมานานแล้ว และมีส่วนผสมธรรมดา คือ เหล้ารัม น้ำ (ร้อนหรือเย็น) น้ำตาลซึ่งให้รสชาติ และส้มหรือมะนาว หรือผลไม้ชนิดอื่น ๆ

อนึ่งคำว่า พินซ์ (punch) อาจมาจากภาษาฮินดีเก่า สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า ปัญจาป แปลว่า แม่น้ำห้าห้า แต่ก็ไม่มีหลักฐานยืนยันว่า พินซ์ต้องมาจากเครื่องปรุงห้าชนิด บางคนเชื่อว่าอาจมาจาก peencheon แปลว่าถังเก็บขนาดใหญ่ รากศัพท์ (work origins) ของคำนี้เกิดจากส่วนผสมทั้งห้าอย่างได้แก่ เหล้า มะนาว ชา น้ำตาล และน้ำทุกว่านนี้พินซ์ถือได้ว่าเป็นเครื่องดื่มที่วิเศษผสมขึ้นจากส่วนผสมที่มากกว่า 5 ชนิด บางทีก็เรียก พินซ์ว่าถ้วย (cup) ผสมระหว่างไวน์ กับเหล้าที่ปรุงจากผลไม้ น้ำตาล และน้ำ พินซ์ที่นิยมดื่มกันในระยะหลัง ก็คือ รัมพินซ์ เวลาเสิร์ฟจะแบ่งให้เฉพาะเป็นแก้ว ๆ [22]

ในปี ค.ศ. 1655 ได้มีการนำจามาจากประเทศสเปน มาที่ประเทศอังกฤษ ชื่อที่ได้รับการแนะนำครั้งแรกก็คือ รัม พินซ์ (Rum Punch) ต่อมาในศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มชนิดนี้ได้รับความนิยม และมีชื่อเสียงมาก การผสมหรือการปรุงแต่ง จะใช้ภาชนะกลมขนาดใหญ่ มีส่วนผสมของเหล้ารัม (rum) เหล้าที่ผ่านการกลั่นแล้ว (spirits) ส้ม มะนาว เครื่องเทศ ของตกแต่งอื่น ๆ และกลิ่นรสต่าง ๆ ผสมให้เข้ากัน แล้วตั้งไว้กลางโต๊ะเสิร์ฟ

ขณะเย็น หรือร้อนก็ได้ โดยใส่ในแก้ว [1]



**เครื่องดื่มก่อนอาหารเย็น**  
(Pre-dinner drinks)  
Martini  
Champagne drinks  
White Lady  
Manhattan  
Old-fashioned  
Sours  
Screwdriver  
Bloody Mary  
Negroni  
Gibson



**เครื่องดื่มหลังอาหารเย็น**  
(After-dinner drinks)  
Sidecar  
Frappers  
B & B  
Stinger  
Golden Cadillac  
Black Russian  
Silver Bullet  
Rusty Nail  
Grasshopper  
Godmother  
Alexander  
Irish Coffee



**เครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยง**  
(Party drinks)  
Harvey Wallbanger  
Tequila Sunrise  
Tidal Wave  
Moscow Mule  
Cuba Libre  
Salty Dog  
Cups  
Punches  
Horse's Neck  
Highballs



**เครื่องดื่มที่ให้อำนาจอ่อน ๆ**  
(Less potent drinks)  
Kir  
Americano  
Spritzer  
Fruit Daiquiris  
Pina Colada  
Waterloo  
Snowball  
Sangria  
Strawberry Dawn  
Coaster  
Pimms



**เครื่องดื่มสำหรับอากาศร้อน**  
(Hot-weather drinks)  
Coolers  
Cups  
Collins  
Planter's Punch  
Juleps  
Buck's Fizz  
Long Island Tea  
Rickey's



**เครื่องดื่มที่มีความแปลกใหม่มาก ๆ**  
(More exotic drinks)  
Mai Tai  
Zombie  
Margarita  
Scorpion  
Silk Stockings  
Bleu-Do-It  
Brandy Crusta  
Pousse Cafe

รูปที่ 2 ตัวอย่างเครื่องดื่มผสมบางชนิดที่นิยมดื่มในโอกาสต่าง ๆ  
ที่มา : Anonymous (1981)

**ความหมายของพินช์ (Punch)**

Hornby และคณะ [9] กล่าวว่า พินช์เป็นเครื่องดื่มที่ทำขึ้นจากไวน์หรือสุรากลั่น ผสมกับน้ำร้อน น้ำตาล มะนาว และเครื่องปรุงแต่งอื่น ๆ เช่น เหล้ารัม

Anonymous [2] กล่าวว่า พินช์มีรากคำมาจากภาษาฮินดีเก่า (Old Indian) ซึ่งหมายถึง 5 อย่าง คือ ส่วนผสมต้องประกอบด้วย สุรากลั่น (Spirit) น้ำ น้ำตาล มะนาว และเครื่องปรุงแต่งชนิดอื่น ๆ ลักษณะเด่นของพินช์ก็คือ เมื่อนำส่วนผสมต่าง ๆ ผสมเข้ากันแล้วต้องไม่มีส่วนผสมชนิดใดเด่น หรือให้รสชาติมากกว่าส่วนผสมตัวอื่น ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับสัดส่วนของส่วน

ผสมที่เติมลงไป นักผสมพินช์ ได้มีความพยายามที่จะกำหนดมาตรฐานวิธีการผสม โดยใช้พินช์ 3 ชนิดเป็นต้นแบบคือ บอมเบพินช์ (Bombay Punch) บรันดีพินช์ (Brandy Punch) และแชมเปญพินช์ (Champagne Punch) ซึ่งวิธีการผสมในปัจจุบันนี้จะเกี่ยวข้องกับเหล่าประเภทอื่น ๆ เช่น ไวน์ ไฮเดอร์ เป็นต้น

Price [14] กล่าวว่า พินช์เป็นเครื่องดื่มผสม (mixed drink) ที่แม้ว่าในปัจจุบันจะนึกว่าต้องใช้น้ำร้อนเป็นส่วนผสม แต่ความจริงสามารถใช้ได้ทั้งน้ำร้อนและน้ำเย็น นอกจากนี้ส่วนผสมของพินช์อาจใช้นม เพื่อเป็นเครื่องดื่มบำรุงกำลัง โดยไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์อยู่ก็ได้ พินช์โดยทั่วไปจะเสิร์ฟโดยใช้ทัพพีในภาชนะกลมขนาดใหญ่ และตักใส่แก้วหรือถ้วยโดยใช้ทัพพี ในศตวรรษที่ 18 และ 19 พินช์ถูกใช้เป็นเครื่องดื่มขณะรับประทานอาหาร โดยถือว่าเป็นอาหารมือหนึ่ง และน้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมจะค่อนข้างมีแร่ธาตุอยู่ด้วย ดังนั้นภาชนะกลมขนาดใหญ่ที่ใส่พินช์จะมีความหรรษา ถูกจัดตั้งไว้บนกลางโต๊ะอาหาร บางครั้งมีการเรียกชื่อพินช์ว่า ถ้วย (cup)

สรสรรค [24] กล่าวว่า พินช์เป็นเครื่องดื่มผสมชนิดใดก็ได้หลายร้อยชนิด ซึ่งอาจเป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือไม่ก็ได้ ทำจากของเหลวชนิดใดชนิดหนึ่ง ซึ่งอาจจะร้อนหรือเย็นก็ได้ และมักทำในปริมาณมาก ซึ่งเหมาะอย่างยิ่งสำหรับงานปาร์ตี้

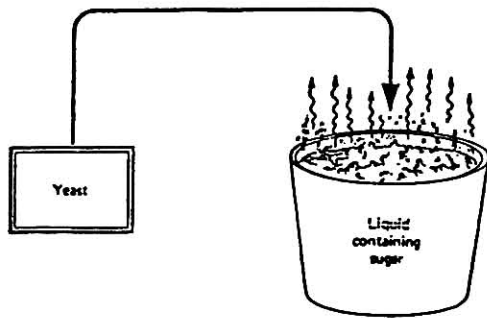
นอกจากนี้เอกสารบางฉบับก็ได้กล่าวถึงพินช์ ว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีอยู่กลางปี 1600 เริ่มต้นเมื่ออังกฤษมีการผลิตเหล้ารัมในจาไมก้า โดยชาวอังกฤษจะใช้เหล้ารัมผสมกับน้ำ ให้บริการเครื่องดื่มขณะร้อนหรือเย็นก็ได้ อีกทั้งยังมีการเติมน้ำตาลและน้ำส้มหรือน้ำมะนาวลงไปด้วย [1]

**ส่วนประกอบของพินช์**

จากความหมายของพินช์ดังกล่าว พบว่า พินช์มีส่วนประกอบพื้นฐานที่สำคัญ คือ แอลกอฮอล์ น้ำ สารให้กลิ่นรส (flavouring) สี และน้ำตาล [11] มีรายละเอียดดังนี้

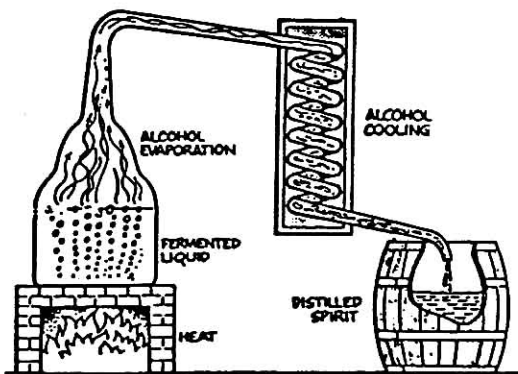
**1. ส่วนผสมที่เป็นแอลกอฮอล์**

โดยทั่วไปสามารถจำแนกชนิด ของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้ 2 ประเภทคือ เครื่องดื่มที่มีการหมัก (fermented) โดยยีสต์จะใช้น้ำตาลแล้วให้คาร์บอนไดออกไซด์ กับแอลกอฮอล์เป็นผลผลิตคาร์บอนไดออกไซด์จะระเหยไป ส่วนแอลกอฮอล์จะอยู่ในสารละลาย (ดังรูปที่ 3) และเครื่องดื่มที่มีการกลั่น (distilled) เป็นกระบวนการแยกแอลกอฮอล์ที่อยู่ในสารละลายที่อุณหภูมิอย่างน้อย 78.5 องศาเซลเซียส มีผลทำให้แอลกอฮอล์เปลี่ยนจากของเหลว (liquid) เป็นก๊าซ น้ำก็ยังคงมีอยู่ โดยน้ำจะระเหยได้ต้องใช้อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส (ดังรูปที่ 4) และตัวอย่างของเครื่องดื่มทั้ง 2 ประเภท ดังแสดงในตารางที่ 2



รูปที่ 3 กระบวนการหมัก โดยใช้ยีสต์

ที่มา : Katsigris and Porter (1983)



รูปที่ 4 กระบวนการกลั่น

ที่มา ; Coltman (1989)

สำหรับเครื่องดื่มประเภทพินซ์ หรือ เครื่องดื่มผสมนั้น [21,23,26] กล่าวว่า มีการเติมแอลกอฮอล์ และแอลกอฮอล์ที่ใช้เติมในผลิตภัณฑ์พินซ์มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยเกี่ยวกับคุณลักษณะของกลิ่นรส (flavour potentiator or releaser) และความรู้สึกที่ได้รับในด้านต่าง ๆ (body, mass, solvent, carrier และ mouthfeel) [13,12] โดยแอลกอฮอล์ที่นิยมใช้กันมากสามารถแบ่งได้ 3 ประเภทคือ

#### 1.1 อะเปริติฟส์ (aperitifs)

ได้แก่ เหล้าที่นิยมดื่มก่อนอาหาร ส่วนใหญ่จะมีตัวยาและสมุนไพรอยู่ด้วยทำจากเหล้า เหล้าองุ่นสมุนไพรและเครื่องเทศ เช่น คัมปารี (campari), เวอร์มูท (vermouth)

#### 1.2 ลิเคอร์ (liquor)

ได้แก่ เหล้าที่ผลิตขึ้นมา โดยกรรมวิธีการกลั่นปกติ มีความหมายเจาะจงเฉพาะเหล้า ดังต่อไปนี้

##### 1.2.1 วิสกี้ (whisky) เป็นเหล้าที่กลั่นจากข้าวชนิดใด

ชนิดหนึ่ง หรือหลายชนิดก็ได้ โดยนำมาหมักแล้วกลั่นให้มีดีกรีสูงขึ้นไปบ่มในถังไม้โอ๊ก เพื่อให้ได้สี กลิ่น รสที่ดีขึ้น วิสกี้จากต่างประเทศที่นิยมมาก มี 4 ประเภท ๆ คือ สก็อต วิสกี้ (Scotch whisky) ไอร์แลนด์ วิสกี้ (Irish whisky) อเมริกัน วิสกี้ หรือ เบอร์เบิน (American whisky or Bourbon) และแคนาดา วิสกี้ หรือ ไรน์ วิสกี้ (Canadian whisky or Rye whisky) ซึ่งจะมีเอกลักษณ์ในด้านกลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกันออกไป

1.2.2 ยิน (gin) เป็นเหล้าที่มีสีขาวใส มีกลิ่นหอมของผลจูนิเปอร์ ทำมาจากการกลั่นข้าว และผสมกลิ่นรสชาติของสมุนไพร สมัยก่อนเรียกยินว่า "Dutch Courage" ต่อมาเรียกสั้น ๆ ว่า ยิน สำหรับยินที่นิยมนำมาทำเครื่องดื่มผสมได้แก่ บีฟอีเตอร์ (beef eaters) และกอร์ดอนส์ (gordon's)

1.2.3 รัม (rum) เป็นเหล้าที่กลั่นจากอ้อยหรือกากน้ำตาล นิยมใช้กันมากสำหรับเครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทล หรือพินซ์ มี 3 ชนิดด้วยกันคือ รัมสีขาว (light rum) เป็นรัมที่มีสีใส รัมสีทอง (gold rum) เป็นรัมที่มีสีเหลืองใสและรัมสีดำ (dark rum) เป็นรัมที่มีสีเกือบดำ เช่น บาคาร์ดี (bacardi)

1.2.4 บรันดี (brandy) เป็นเหล้าองุ่นที่ผ่านการกลั่นและหมักเก็บจนได้ที่ สามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภทคือ บรันดีพื้นเมือง (domestic brandy) เช่น รีเจนซี่ บรันดี, บรันดีตามมาตรฐาน (regular brandy) และบรันดีเกรดสูง (premium brandy) เช่น คอนยัค, อาร์มายัค นิยมใช้ในการปรุงรสปิ้งค็อกเทลหรือพินซ์

1.2.5 ว็อดก้า (vodka) เป็นเหล้าสีขาวใส ไม่มีกลิ่น นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรสปิ้งค็อกเทลหรือพินซ์ เพราะจะช่วยเพิ่มรสชาติของผลไม้หรือเครื่องปรุงอื่น ๆ ให้เด่นชัดขึ้น เช่น สเมียร์นอฟ (smirnoff), กอร์ดอนส์ (gordon's)

1.2.6 เทกิล่า (tequila) เป็นเหล้าสีขาว กลิ่นแรงที่นิยมใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องดื่ม เช่น โตโร (toro), มارجาริตา (margarita)

#### 1.3 ลิควอร์ หรือลิเคียวร์ (Liqueur)

เป็นเหล้ารสหวานจัด ใช้ดื่มหลังอาหารเป็นส่วนผสมสำคัญของเครื่องดื่มผสมหลายชนิด เช่น อมริตโต (amaretto), แอปริค็อต บรันดี (apricot brandy)

#### 2. น้ำ

สมสุข [23] กล่าวว่า น้ำที่นิยมใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทพินซ์ ก็คือ

2.1 น้ำธรรมดา โดยทั่วไปใช้ผสมเพื่อให้เครื่องดื่มเจือจางลง และไม่บาดคอ

2.2 น้ำแร่ ใช้ผสมให้เครื่องดื่มเจือจาง เช่นกัน แต่จะเพิ่มคุณค่าในส่วนองแร่ธาตุต่าง ๆ ต่อร่างกาย

2.3 **น้ำอัดลม** มีหลายชนิดใช้ผสมเครื่องดื่มเพื่อให้รสชาติดี และมีกลิ่นหอมต่าง ๆ กัน เช่น น้ำ โซดา (soda) เป็นน้ำผสมแก๊สเพื่อให้เกิดรสซ่าและเครื่องดื่มเงี้ยวจางลง น้ำโคล่า (cola) ทำมาจากผลไม้ เป็นน้ำที่มีรสหวาน อัดแก๊ส ใช้ผสมเครื่องดื่มเพื่อให้รสชาติดี น้ำรสมะนาว (lemonade) น้ำอัดลมรสมะนาวมีหลายชนิด ชนิดที่มีรสเปรี้ยวเล็กน้อยและมีรสหวาน เช่น 7-up น้ำโทนิค (tonic water) มีสีใส ทำจากควินิน ปรุงรสให้หวาน รสชาติจึงออกหวานเผือกเล็กน้อย น้ำซิง (dry ginger ale) จะมีสีเหลือง รส ซิงหวาน และอัดแก๊ส จึงทำให้ซ่า เป็นต้น

**8. สารให้ความหวาน**

น้ำตาลถือเป็นสารให้ความหวาน เป็นสารที่ช่วยเพิ่มรสชาติ เพิ่มความรู้สึกในปาก (mouthfeel body) และให้คุณค่าทางโภชนาการกับพื้นที่ [13,25] สารให้ความหวานที่นิยมใช้ในเครื่องดื่มประเภทพื้นที่ ได้แก่

3.1 **น้ำเชื่อม (syrup)** ปกติแล้วการเตรียมน้ำตาลนิยมเตรียมเป็นน้ำเชื่อม โดยใช้อัตราส่วนของน้ำตาลต่อน้ำเท่ากับ 1:1 [1] หรือ 3:1 [23] นำไปต้มให้เดือด จนกระทั่งน้ำตาลละลายหมด สามารถเก็บไว้ได้นาน

3.2 **น้ำเชื่อมผลไม้ (fruit syrup)** เป็นน้ำเชื่อมอีกชนิดหนึ่งที่ทำให้เครื่องดื่มสวยงาม มีกลิ่นหอมและมีรสชาติของผลไม้ต่าง ๆ ด้วย จึงเป็นที่นิยมใช้กันมาก เช่น น้ำเชื่อมรสทับทิม (grenadiene syrup) เป็นน้ำเชื่อมสีแดง กลิ่นคล้ายยาบางชนิด ใช้สำหรับปรุงสีและรสชาติ ให้นำดูยั้งขึ้น น้ำเชื่อมมาราชิโน (marashino syrup) เป็นน้ำเชื่อมสีแดงที่ใช้แซ่เซอร์สำเร็จรูป [26] น้ำเชื่อมรสอัลมอนต์ (orgeat syrup) น้ำเชื่อมรสสตรอเบอร์รี่ (fraise syrup) น้ำเชื่อมรสผลเบลดเคอแรนท์ (cassis syrup) [23]

**4. น้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ**

น้ำผลไม้ช่วยทำให้เครื่องดื่มประเภทพื้นที่ มีลักษณะปรากฏและรสชาติดี ทำให้ร่างกายสดชื่น มีกลิ่นหอม และมีคุณค่าทางโภชนาการ [25,13] น้ำผลไม้ที่นิยมใช้มีดังนี้ น้ำมะนาว น้ำส้มคั้น น้ำสับปะรด น้ำองุ่น น้ำสตรอเบอร์รี่ น้ำราสเบอร์รี่ น้ำเกรพฟรุท [23]

**5. สารปรุงแต่งอื่น ๆ (Spice)**

เครื่องดื่มประเภทพื้นที่บางสูตร จะมีการเติมสารปรุงแต่งอื่น ๆ เช่น เกลือ เพื่อให้รสชาติดี พื้นที่กลมกล่อม เครื่องเทศต่าง ๆ เช่น กานพลู อบเชย เพื่อให้กลิ่นพื้นที่หอมชวนน่ารับประทาน สมุนไพรต่าง ๆ เช่น ชิงแก่ โสม เป็นต้น [22] นอกจากนี้ อาจมีการเติม กาแฟ ครีม นม ไข่ [23] เพื่อช่วยในเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการ

**ตารางที่ 2 ตัวอย่างเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ 2 ประเภทคือ เครื่องดื่มที่มีการหมัก และเครื่องดื่มที่มีการกลั่น**

เครื่องดื่มที่มีการหมัก		เครื่องดื่มที่มีการกลั่น							
เบียร์และเอล	ไวน์	วีกกี	ฮิน	ชอคกี	รัม	Toquila	เบ็นดี	ลิดิยาร์	อื่น ๆ
Lager beers	Table	Scotch	London dry				cognac	Amaretto	Aquavit
Light beers	Reds	Irish	Hollands				Armagnac	B & B	Bitters
Ales	Whites	Bourbon					Calvados	Benedictine	Neutral spirits
Porter	Roses	Rye					Kirsch	Chartreuse	others
Stout	Aperitif	Blends					Brandy	Cherl-Suisse	
Bock beer	Vermouth	Canadian					(U.S.)	Cointreau	
Steam beer	Lillet	Others					Applejack	Curacao	
	Byrrh						Slivovitz	Dramboic	
	Dessert						Pear William	Galliano	
	Sterrya						Metaza	Grand Marnier	
	Port						Pisco	Irish Mist	
	Sparkling						Others		
	Champagne								
	Sparkling burgundy								
	Spumante								
	Sake								

\* Often served as an aperitif  
ที่มา : Katsigris and Porter (1983)

ดังนั้นโดยสรุปแล้ว ส่วนประกอบของพื้นที่ที่ใช้สำหรับเป็นเครื่องดื่มจึงมีหน้าที่แตกต่างกันไป ดังแสดงในตารางที่ 3

**ตารางที่ 3 คุณสมบัติของส่วนประกอบที่ใช้ในเครื่องดื่มพื้นที่น้ำผลไม้ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์**

ส่วนประกอบ	หน้าที่
1. Sugars	Flavour, sweetness, mouthfeel body, fruitness, nutrition, facilitate water absorption
2. Fruit/extract/milk/other characterising ingredient (e.g. glucose syrup, spring or mineral water, etc.)	Flavour, body, appearance, (nutrition)
3. Nutrient additions including salts	Nutrition : ascorbic acid and tocopherols are anti-oxidants also; controlled absorption of sugars and water
4. Acids Flavours Artificial sweeteners Colourings Emulsifiers and stabilisers	Flavour, antimicrobial effect Flavour, body, appearance; carotene and riboflavin colourings are nutrients also
5. Anti-oxidants	Improved flavour and vitamin stability
6. Preservatives	Antimicrobial effect; sulphite also has antibrowning and anti-oxidant effectiveness
7. Acidity regulators	Improved dental safety; reduced can corrosion; body
8. Alcohol (e.g. beers, wines, spiritie, etc.)	Body, mass, solvent, carrier, flavour, mouthfeel, bite, punch, flavour potentiator or releaser
9. Water	Bulk and mass; solvent carrier; thirst quenching

ที่มา : Matthews (1991)

## เอกสารอ้างอิง

- [1] Anonymous. International Guide to drinks Compiled by the United Kingdom Bartender Guide. 8<sup>th</sup> ed. Hutchinson & Co. (Publishers) Ltd., London. 1981.
- [2] Anonymous. Drinks A to Z. Norman and Sonia Allison. Longman Group Limited. London. 1985.
- [3] Anonymous. New Developments in Beverage industry. Food Ingredients Asia. 5:1-11 1992.
- [4] Anonymous. Trends & Developments in International Beverage Industry. A-P Food Industry. 5(2) : 40-46 1993.
- [5] Brandt, L. New Age Flavors for New Age Beverages. Food Formulating. 6:1-10 1997.
- [6] Byrne, M. Europe & Asia New Product Report. Food Engineering International. 1996.
- [7] Byrne, M. Drink up! Successful Soft Drink Formulations. Food Engineering Int., 23(1) : 45-49 1998.
- [8] Coltman, M.M. Beverage Management Product Knowledge and Cost Control. Van Nostrand Reinhold. New York. 1989.
- [9] Hornby, A.S., A.P. Cowie and J.W. Lewis. Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English. 3<sup>rd</sup> ed. The English Language Book Society and Oxford University Press. London. 1974.
- [10] Katsigsis, C and M. Porter. The Bar and Beverage Book Basics of Profitable Management. John Wiley & Sons. New York. 1983
- [11] Lee, A.G.H. and J.R. Piggott. Fermented Beverage Production. Blackie Academic & Professional. London. 1995.
- [12] Magris, M. and C. McCreery. An Introduction to Food Beverage Studies. Hospitality Press. Pty Ltd. Melbourne. 1995.
- [13] Matthews, A.C. Beverage Flavourings and Their Applications, pp. 159-184. In P.R. Ashurst. Food Flavourings. Blackie and Son Ltd. U.S.A. 1991.
- [14] Price, P.V. Dictionary of Wines and Spirits. Northwook Publications Ltd and Pamela Vandyke Price, 1980. Peerage Books. Czechoslovakia. 1987.
- [15] Pszczola, D.E. Drinks for Everyone. Food Technology. 49(9) : 30 1995.
- [16] Swieniek, B. Juice Drinks Spew Their Health Attributes. Prepared Foods. 5 : 1-7 1998.
- [17] นิรนาม. 'ทิบโก้' ส่ง 'ฟรุตเต้' ปฏิบัติการไฟดิงแบรนด. คู่แข่งรายสัปดาห์. 2-8 มิ.ย. : 23 2541.
- [18] นิรนาม. คนรายได้มากกินน้อย คนรายได้น้อยกินมาก. หนังสือพิมพ์ข่าวสด. 18 ก.ย. : 23 2541.
- [19] นิรนาม. การพัฒนาผักและผลไม้แบบครบวงจร. วารสารอาหาร. 1(12) : 6-10 2541.
- [20] ไพโรจน์ วิริยจारी. วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 2535.
- [21] ฤทัย พัชระ และวิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์. โลกแห่งการดื่ม. GM Special 1995. บริษัทจีเอ็ม เอ็นเตอร์ไพรส์จำกัด. กรุงเทพฯ 2538.
- [22] สรุพล โทณะวนิก. ตำนานค็อกเทล เคล็ดวิชาบาร์เทนเดอร์. บริษัท 222 วิวาห์ดี จำกัด. 2539
- [23] สมสุข ตั้งเจริญ. ค็อกเทล 1 และ 2. บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด. กรุงเทพฯ 2539.
- [24] สรสรรค ดันติพัฒน์. รวมศัพท์ธุรกิจโรงแรม และการท่องเที่ยว. บริษัทซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ 2540.
- [25] อารีย์สมานมิตร. พันซ์ : เครื่องดื่มแห่งความรื่นรมย์. อาหาร. 16(4) : 213-218 2529.
- [26] อัชชา เสวกคเชนทร. การผสมเครื่องดื่ม. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ 2530.

