ต่างประเทศ

เบียร์ไร้แอลกอฮอล์ผลิตโดยกรรมวิธีใหม่

Schur, F. Brauwelt

FSTA Vol 17 (1985) No. 6, 6H155

ได้มีผู้คิดค้นและจดสิทธิบัตรวิธีการผลิตเบียร์สดไม่มีแอลกอฮอล์แบบใหม่ วิธีการใหม่นี้ดีกว่าวิธีที่ใช้กันทั่ว ๆ ไป คือจะให้รสชาติใกล้เคียงกับเบียร์แบบปกติที่มีแอลกอฮอล์ การผลิตกระทำโดยนำ วอร์ท (wort) หรือส่วนผสมที่ได้จากการย่อยข้าวมอลท์ มาเจือจางลงประมาณ 30% แล้วผสมกับยีสต์โดยวิธี percolation ด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๐° ซ. เป็นเวลา 24—48 ชั่วโมงใช้ความเข้มข้นของยีสต์ 13—30 ล้านเซลล์ต่อมิลลิลิตร ผสมลงไป 1 ลิตร ต่อวอร์ท (wort) 100 ลิตร ในสภาวะที่ยีสต์ผสมกับวอร์ท ที่อุณหภูมิต่ำนี้จะไม่มีการสร้างแอลกอฮอล์ (เอทานอล) ขึ้น แต่จากการหมักจะมีการเปลี่ยนแปลงของสารที่ทำให้เกิดกลิ่นรสต่าง ๆ ขึ้น กลิ่นรสของวอร์ท โดยเฉพาะพวกคาร์โบนิล (carbonyl) จะลดลง มีการสร้างสารพวกเอสเทอร์ (esters) และกรดไขมันที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ ส่วนปริมาณไวตามิน กรดอมิโน และนิวคลีโอไทด์ (nucleotides) จะไม่มีการเปลี่ยนแปลง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสของเบียร์อย่างแท้จริงต่างกับเบียร์ชนิดไม่มีแอลกอฮอล์ที่ผลิตโดยวิธีอื่นซึ่งมีกลิ่นรสของวอร์ทเป็นส่วนใหญ่

(ฉกามาศ วงศ์ข้าหลวง)

ยืดอายุมะเขือเทศโดยเก็บไว้ในขี้เลื่อย

Nuyda, A.O. and Bautista, O.K.

FSTA Vol 16 (1984) No. 10, 10 J 1704

การเก็บมะเขือเทศไว้ในขี้เลื่อยชั้น ๆ สามารถยืดอายุการเก็บได้ประมาณ 3 อาทิตย์ เพราะจะช่วยให้อัตราการสุกและการเหี่ยวย่นช้าลง เนื่องจากมีการคายน้ำน้อยลง นอกจากนี้ยังช่วยทำให้สีของมะเขือเทศที่สุกสวยขึ้น ด้วย ขี้เลื่อยมีสภาพระเหยน้ำ ทำให้อุณหภูมิต่ำลง 3—4 °ซ. ซึ่งเพียงพอที่จะทำให้อายุการเก็บและคุณภาพของมะเขือเทศดีขึ้น ขี้เลื่อยละเอียดอุ้มน้ำได้ดี เก็บความชื้นได้นานกว่า แต่ถ้าใช้ขี้เลื่อยหยาบ จะต้องพรมน้ำบ่อย ๆ (ฉกามาศ วงศ์ข้าหลวง)