

การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์



เนื้อสัตว์

ในความหมายทั่วไปย่อมหมายถึง เนื้อที่ได้จากสัตว์ ทั้งใหญ่ เล็ก หรือสัตว์ปีก ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว หมู แกะ ไก่ เป็ดหรือนก ซึ่งในเนื้อสัตว์ทุกชนิดจะมีส่วนประกอบของน้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แร่ธาตุ วิตามิน และเอนไซม์ที่แตกต่างกันไป

ในที่นี้จะขอพูดถึงเฉพาะเนื้อหมูเท่านั้น เนื้อหมูที่เชื่อว่าเป็นเนื้อที่ดีควรแก่การบริโภคหรือนำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นเนื้อที่มีสีชมพูแดงสวย แต่ต้องไม่เป็นสีแดงซีดจนเกินไป “ไม่ซีดดำ” ไม่มีกลิ่นคาวจัด มีความหวานของรสสัมผัส และเมื่อจับต้องถูกต้องจะมีผิวแห้ง เนื้อมีความแน่น ไม่เหนียว ไม่ยุ่ย หรือมีน้ำเยิ้มออกมา เพราะนั่นหมายถึงเนื้อหมูนั้นมีค่า PH ที่ลดต่ำอย่างสม่ำเสมอ มีคุณภาพปกติดี นอกเหนือจากนี้ต้องดูจากร้านที่ขายด้วยต้องมีความสะอาดทั้งอุปกรณ์และสภาพทั่วไป

การเก็บรักษา

มีวิธีการเก็บรักษาได้หลายวิธี เช่น การแช่ในความเย็น การทำให้แห้ง (ตากแห้ง) การหมัก การใช้สารเคมี หรือการ





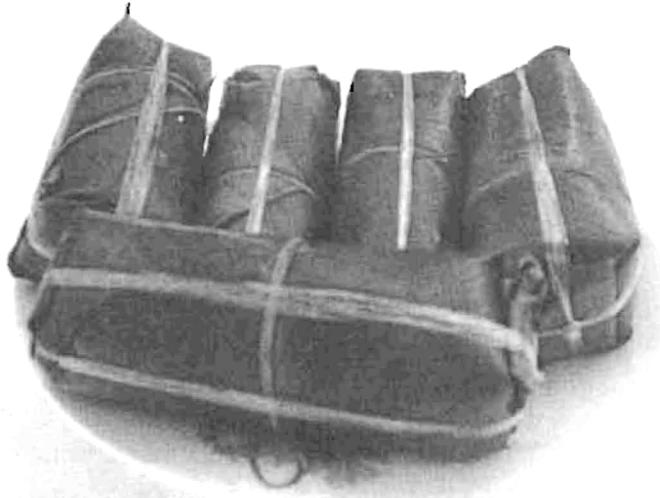
รม-ควัน แม้แต่การให้ความร้อน ซึ่งความร้อนสามารถที่จะทำลายการเติบโตของแบคทีเรียในเนื้อหมูได้ ทั้งนี้การใช้ความร้อนถ้าเป็นในระดับ 100 - 121 องศา นั้นจะสามารถทำลายได้ทั้งจุลินทรีย์และสปอร์ แต่โดยทั่วไปมักใช้ความร้อนไม่เกิน 75 องศา ซึ่งหลังจากประกอบอาหารแล้วยังต้องเก็บไว้ในที่เย็นหรืออุณหภูมิต่ำอยู่ดี

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูที่รู้จักโดยทั่วไปก็เห็นจะเป็น ไส้กรอก แหนม แฮม เบคอน แหนม หมูยอ หมูแดดเดียว ซึ่งในการทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูนี้ มีองค์ประกอบอีกมากมาย อาทิ เช่น

1. การใช้วัตถุเจือปนหรือสารเคมีในการผลิต วัตถุเจือปนอาจมีอันตรายน้อยกว่าเช่น เครื่องเทศ, เกลือ, น้ำปลา, ผงชูรส, ผงปรุงรส, แป้ง แต่ถ้าเป็นสารเคมีไม่ว่าเป็นบอแรกซ์, ฟอสเฟต, สารกันบูด สีผสมอาหาร ต้องศึกษาอย่างรอบคอบ





ทั้งคุณสมบัติ วิธีการใช้และข้อกฎหมาย

2. เครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิต ทั้งเครื่องสับ เครื่องบด เครื่องผสม หม้อต้ม ทั้งระบบไฟฟ้า หรือแก๊ส ตู้เย็น สำหรับการเก็บรักษาเนื้อหมูหรือผลิตภัณฑ์

3. การจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จแล้ว เช่น ต้องรู้จักจุลินทรีย์ที่อยู่ในเนื้อหมูสดมีการเติบโตได้ถ้าน้ำในตัวเนื้อหมูมากกว่าที่ควรเป็น หรือเกิดการปนเปื้อนขณะขนส่งทั้งการจับต้อง วางยก หรือภาชนะที่บรรจุมา ส่วนผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้ว ต้องเรียนรู้ว่าจะเก็บได้นานเท่าไร ที่ไหนจึงจะเหมาะสม ทุกอย่างต้องสะอาดถูกหลักสุขาภิบาล

4. ลักษณะของสถานที่ผลิตและผู้ผลิต

สถานที่ผลิตต้องมีลักษณะและสัดส่วนที่เอื้ออำนวยต่อกระบวนการผลิต อีกทั้งอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ไม่ว่าจะโต๊ะหรือเครื่องมืออื่นๆ ต้องสะอาดและมีการทำความสะอาดทุกครั้งหลังการผลิต รวมทั้งต้องมีการตรวจเช็คสภาพอย่างสม่ำเสมอ

- มีการแยกส่วนประกอบของการผลิต การบรรจุ การเตรียมและการจัดเก็บอย่างเหมาะสม

- ผู้ที่ผลิต ต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ รู้วิธีรักษาความสะอาดของร่างกาย ทั้งมือ เล็บ เสื้อผ้า ผม ควรมี



ผ้าคลุมผมและผ้าปิดปากด้วย รู้จักวิธีปฏิบัติตัวทั้งก่อนเข้าที่ผลิต ขณะผลิต และหลังเสร็จสิ้นกระบวนการแล้ว

- ภายหลังการผลิต ต้องมีการตรวจสอบ ควบคุม บรรจุ การจัดเก็บ และรักษาคุณภาพก่อนส่งจำหน่ายหรือรับประทาน

เมื่อทราบการจัดเก็บเนื้อหมูอย่างละเอียดแล้ว จึงขอยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมูที่น่าสนใจและอร่อย นั่นคือ หมูยอ เพราะการเลือกเนื้อหมูจะต้องสดใหม่ ใช้ส่วนเนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมันเท่านั้น



การทำหมุยอ

ส่วนผสม

- | | | |
|---------------------------------------|-----|----------|
| 1. เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าฝ่ามือ | 4 | กิโลกรัม |
| 2. มันหมูแข็งหั่นเป็นชิ้นเล็ก | 1/2 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำตาลทราย | 6 | ช้อนโต๊ะ |
| 4. เกลือไอโอดีน | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 5. พริกไทยดำบดหยาบ | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 6. น้ำแข็ง | 400 | กรัม |
| 7. กระเทียม | 200 | กรัม |

วิธีทำ

เตรียมเครื่องปรุงไว้ ส่วนเนื้อหมูในเครื่องผสม ปิดฝาเดินเครื่อง พอหมูถูกบดแล้วตามด้วยมันแข็ง และน้ำแข็งใส่ลงไป ดูเนื้อเริ่มละเอียดใส่เครื่องปรุงที่เตรียมไว้และโขลกตามลงไป ดูว่าเนื้อเนียนละเอียดก็ปิดเครื่อง ทั้งหมดเวลาไม่เกิน 5 นาที

นำหมูที่บดแล้วไปชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ ทำให้เป็นรูปแท่งยาววางบนใบตอง ห่อให้เป็นรูปแท่งยาว ห่อให้แน่น ถ้าไม่อย่างนั้นเนื้อหมูจะไม่กรอบอร่อย มีคด้วยเขือกและหนังยาง จากนั้นนำไปนึ่งหรือต้มนาน 30 นาที แต่ใช้นึ่งจะดีกว่า