



หมวย = ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านของไทย

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ

ที่ประชุมการวิจัยทางอาหาร

หมุยอ เป็นการแปรรูปเนื้อหมูไปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นท่อนกลม ๆ คล้ายไส้กรอกชนิดต้มสุกแต่มีขนาดใหญ่กว่า สมัยก่อนจะห่อด้วยใบตองหลายชั้น แต่ในระยะหลังมีการบรรจุในถุงพลาสติกใสทำให้มองเห็นลักษณะของเนื้อหมุยอได้ชัดเจนชวนให้น่าซื้อมากขึ้น

หมุยอ เป็นวิธีการเก็บถนอมเนื้อหมูในอีกรูปแบบหนึ่ง ที่ทำกันมานานแล้วแถวภาคอีสาน จนพูดกันติดปากว่า หมุยอโคราช และในจังหวัดภาคเหนือ ตอนหลังผู้คนนิยมรับประทานผลิตภัณฑ์ชนิดนี้กันมากขึ้น ทำให้มีการผลิตหมุยอในแถบภาคกลางและในกรุงเทพมหานคร มีการนำเครื่องจักรเครื่องทุ่นแรงเข้ามาใช้ในการผลิตมากขึ้น

มีการนำหมุยอมาใช้ในการประกอบอาหารในหลาย ๆ รูปแบบ ตั้งแต่การยำ การทอด ขุบแป้งทอด ผัดกับผัก ทำแกงจืด หรือเป็นกับแกล้มของเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์

องค์ประกอบของหมุยอของแต่ละบริษัทส่วนใหญ่จะคล้าย ๆ กัน องค์ประกอบหลักก็คือ เนื้อหมูอาจมีมันติดได้บ้างเล็กน้อย นอกนั้นก็มีแป้ง เครื่องปรุงแต่งรสชาติ เช่น เกลือแกง เครื่องเทศพริกไทย สารช่วยให้ส่วนผสมต่าง ๆ เกาะตัวกันอย่างสม่ำเสมอ ส่วนปริมาณที่ใช้จะขึ้นอยู่กับสูตรผสมของแต่ละแห่ง

การทำหมุยอ ควรใช้เนื้อหมูสดที่ยังไม่ได้ผ่านการแช่เย็น หรือแช่แข็ง เพราะจะทำให้เนื้อของหมุยอที่ได้ไม่เหนียวและจับตัวกันไม่ดี

นำเนื้อหมูมาล้างทำความสะอาด จากนั้นหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วบดให้ละเอียด ขณะเดียวกันก็ใส่ส่วนผสมอื่นลงไป เมื่อบดได้ที่แล้วจึงนำมาอัดลงถุงพลาสติกขนาดตามที่ต้องการ จากนั้นผูกเชือกรัดถุงพลาสติกให้แน่น แล้วนำไปต้มหรือนึ่งให้สุกด้วยไอน้ำ ทิ้งให้เย็นก่อนนำไปเก็บไว้ในห้องเย็นเพื่อรอการจำหน่ายต่อไป