

เยลลี่ มะม่วง



มะม่วง มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Mangifera indica* Linn. เป็นผลไม้เมืองร้อนที่มีขนาดผลใหญ่ ใช้บริโภคในรูปผลสดทั้งผลดิบและผลสุก มะม่วงปลูกได้ทุกภาคทั่วประเทศไทย ปลูกได้ในดินทั่วไปยกเว้นดินเค็มและดินที่มีน้ำขัง และเป็นไม้ผลที่สามารถต้านทานต่อสภาพแห้งแล้งได้ดี จึงเป็นไม้ผลที่เกษตรกรไทยนิยมปลูกกันมาก นอกจากนั้นมะม่วงยังเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญของไทย และของจังหวัดราชบุรีอีกด้วย ในปีเพาะปลูก 2539/2540 จังหวัดราชบุรี มีพื้นที่ทำการเพาะปลูกมะม่วงทั้งหมด 35,069 ไร่ คิดเป็น 2.5% ของพื้นที่ทั้งหมดที่ใช้ทำการเกษตรของจังหวัดราชบุรี พันธุ์ที่ส่งเสริมการเพาะปลูกใน จังหวัดราชบุรี คือ พันธุ์น้ำดอกไม้

ปัจจุบันประเทศไทยมีพื้นที่เพาะปลูกมะม่วงเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วทำให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ราคาผลผลิตที่เกษตรกรขายได้ต่ำกว่าราคาที่จะเป็นโดยเฉพาะในช่วงที่มีผลผลิตมาก ๆ ดังนั้นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำมาใช้เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ก็คือ การนำผลผลิตมะม่วงมาแปรรูป เช่น การแปรรูปเป็นน้ำมะม่วง มะม่วงบรรจุกระป๋อง เยลลี่มะม่วง แยมมะม่วง ซอสมะม่วง มะม่วงแผ่นอบแห้งปรุงรส มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง เป็นต้น เพราะนอกจากจะช่วยให้มีผลผลิตไม่ล้นตลาดแล้ว การนำมะม่วงมาแปรรูปยังเป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มให้กับมะม่วงอีกด้วย อีกทั้งการแปรรูปหรือการถนอมรักษามะม่วงโดยกรรมวิธีต่าง ๆ ยังสามารถช่วยยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์จากมะม่วงไว้รับประทานได้ยาวนานยิ่งขึ้น

ในฉบับนี้วารสารสถาบันอาหารขอเสนอกรรมวิธีการแปรรูปมะม่วง โดยการทำเป็นเยลลี่มะม่วงที่มีสีสวยสดใสและรสชาติอร่อย ปกติผลไม้ที่เหมาะสมในการนำมาทำเยลลี่จะเป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว มีสีสวย และมีpektin ฉะนั้นมะม่วงจึงเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่เหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นเยลลี่ได้

เยลลี่ เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลไม้โดยใช้น้ำตาล โดยการนำน้ำผลไม้ที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้สด หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ผสมกับสารที่ให้ความหวานและทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะโดยไม่มีเนื้อผลไม้เจือปน ลักษณะที่ดีของเยลลี่คือมีความคงตัวดี เป็นเจลใส เนื้อสัมผัสนุ่ม มีความหนืดเล็กน้อย ส่วนประกอบและกระบวนการผลิตเยลลี่มะม่วงมีดังนี้

ส่วนประกอบ

1. มะม่วงสด (ผลห้ามถึงสุก)
2. น้ำตาลทราย
3. คาราจีแนน
4. กรดมะนาว (กรดซิตริก)
5. น้ำสะอาด

การคำนวณสูตรส่วนประกอบเยลลี่มะม่วง ควรใช้

1. น้ำ 63.9%
2. น้ำตาลทราย 25%
3. น้ำมะม่วง 10%
4. คาราจีแนน 1.1%

รายละเอียดกระบวนการผลิต

1. เตรียมวัตถุดิบมะม่วง คัดเลือกคุณภาพของมะม่วง โดยเลือกมะม่วงที่มีสภาพห้ามจนถึงสุก เพราะจะช่วยให้ได้เยลลี่ที่ใส มีปริมาณpektinมากพอที่จะจับตัวเป็นเจล และมีรสชาติที่ดีพอควร อาจใช้ผลสุกปนบ้างเพื่อให้มีรสชาติดียิ่งขึ้น
2. การเตรียมมะม่วง ล้างผลมะม่วงให้สะอาด คัดส่วนตำหนิออก นำไปลวกในน้ำเดือด นาน 5 นาที แล้วแช่น้ำเย็นสักครู่ หลังจากนั้นแยกเปลือกและเมล็ดออกจากเนื้อ
3. เตรียมส่วนผสมของน้ำเชื่อมกับคาราจีแนน โดยผสมน้ำตาลทราย กับผงคาราจีแนนแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน นำน้ำสะอาดตั้งไฟอ่อนๆ แล้วค่อยๆ โรยส่วนผสมของน้ำตาลทรายกับคาราจีแนนลงในน้ำอุ่น พร้อมกับคนตลอดเวลาจนละลายหมด
4. ในขณะที่เตรียมส่วนผสมของน้ำเชื่อมอยู่นั้นให้เตรียมส่วนของน้ำมะม่วงไปพร้อมๆ กันด้วย โดยนำเนื้อมะม่วงใส่ในเครื่องสกัดน้ำผลไม้ หลังจากนั้นนำน้ำมะม่วงที่ได้มากรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อให้ได้น้ำมะม่วงที่ใส
5. เทน้ำมะม่วงลงในส่วนผสมของน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้แล้ว ขณะร้อน คนให้เข้ากัน หลังจากนั้นเติมกรดมะนาว (การเติมคาราจีแนนกับกรดมะนาวลงในส่วนผสมจะช่วยทำสภาพเป็นเจลของเยลลี่ดีขึ้น)

6. นำส่วนผสมของน้ำมะม่วงกับน้ำเชื่อมไปให้ความร้อน โดยการต้มจนกระทั่งวัดอุณหภูมิได้ 85 องศาเซลเซียส แล้วต้มต่ออีก 3 นาที (การต้มส่วนผสมของน้ำมะม่วงกับน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 นาที นั้นมีจุดประสงค์เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน เรียกว่าการถนอมอาหารโดยวิธีการพาสเจอร์ไรซ์ โดยจะต้องควบคุมการให้ความร้อนให้เป็นไปตามที่กำหนด เพราะหากใช้อุณหภูมิและเวลาน้อยกว่าที่กำหนด จุลินทรีย์

ที่ปนเปื้อนจะสามารถเจริญเติบโตได้ มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์เยลลี่เน่าเสียได้ง่าย และเก็บรักษาไว้ได้ไม่นาน)

7. ยกลง แล้วช้อนฟองออก เทใส่ภาชนะหรือพิมพ์ที่ล้างสะอาด (อาจล้างภาชนะโดยการลวกด้วยน้ำร้อน ถ้าเป็นภาชนะพลาสติกให้แช่ด้วยน้ำคลอรีน 80 มิลลิกรัม/กิโลกรัม)

8. ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องจนเย็น แล้วเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส [๓]

ที่มา: กรมวิชาการเกษตร

