

การผลิตโยเกิร์ตผง

จากการศึกษาการผลิตโยเกิร์ตผงแห้งสำเร็จรูปเพื่อใช้เป็นอาหารเสริมในเครื่องดื่มขงละลาย พบว่า การนำโยเกิร์ตมาผ่านกระบวนการทำแห้งแบบเยือกแข็ง (freeze dry) โดยนำโยเกิร์ตมาเทลงในถาดสแตนเลส ให้มีความหนาไม่เกิน 1 นิ้ว แล้วนำไปผ่านกระบวนการแช่แข็งที่อุณหภูมิ -30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ชั่วโมง จากนั้นนำไประเหิดน้ำออก (sublimation) ภายใต้สภาพสุญญากาศเป็นเวลา 6 ชั่วโมง จะได้ผงโยเกิร์ตแห้งที่มีความชื้นต่ำกว่าร้อยละ 2 สามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ต้องแช่เย็นในภาชนะปิดสนิท เมื่อนำกลับมาใช้งาน เช่น ใช้ผสมลงในน้ำผลไม้ นม หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ ผงโยเกิร์ตจะคืนน้ำกลับและทำให้จุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ในกลุ่มของแบคทีเรีย แลคโตค คีสสภาพกลับมามีชีวิตอีกครั้ง โดยมีอัตราการรอดชีวิตสูงมากกว่าร้อยละ 90 จากการทดลองดังกล่าว ทำให้เห็นประโยชน์ในการเป็นทางเลือกในการบริโภคโยเกิร์ตได้ในหลากหลายรูปแบบมากขึ้น โดยไม่ต้องคำนึงถึงข้อจำกัดในด้านการเก็บรักษาโยเกิร์ตสดในสภาพแช่เย็นที่มีอายุการเก็บสั้น

โครงการเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การยืดอายุมะขามหวาน

มะขามหวานผลไม้รสดีที่ใคร ๆ ชอบ เบื้องหลังของผลไม้ชนิดนี้ต้องทะนุถนอมมาก เริ่มตั้งแต่การเก็บมะขามหวานจากต้นจะต้องเคาะและฟังเสียงทีละฝัก ๆ เพราะหนึ่งต้นสุกไม่พร้อมกัน และมะขามหวานพร้อมฝักที่สมบูรณ์จึงจะได้ราคาดีที่สุด ส่วนมะขามหวานที่เปลือกแตกด้วยสาเหตุต่าง ๆ จะถูกแกะเอาเนื้อพร้อมทั้งเมล็ดภายใน แต่บางครั้งผู้บริโภคมักผิดหวัง เพราะเมื่อแกะเปลือกแล้วพบราสีขาว ๆ อยู่บนเนื้อมะขาม ดังนั้นเพื่อยืดอายุการเก็บให้นานขึ้น โดยไม่

มีปัญหาเชื้อราบนกวน และไม่ใช้สารเคมีในการถนอมรักษา จะต้องนึ่งมะขามเสียก่อน การนึ่งนี้ใช้ได้ทั้งมะขามหวานทั้งฝักและกับเนื้อมะขามที่แกะเปลือกแล้ว จะนึ่งมะขามด้วยไอน้ำเดือด โดยให้ร้อนสม่ำเสมอประมาณ 30 นาที จากนั้นผึ่งไว้ให้เย็นแล้วจึงบรรจุลงถุงหรือหีบห่อ วิธีการเดียวกันนี้ใช้ได้กับเนื้อมะขามหวานที่ส่งออกไปยังยุโรปและอเมริกา ซึ่งเข้มงวดกับเรื่องการปนเปื้อนของเชื้อราเป็นอันมาก

**โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**