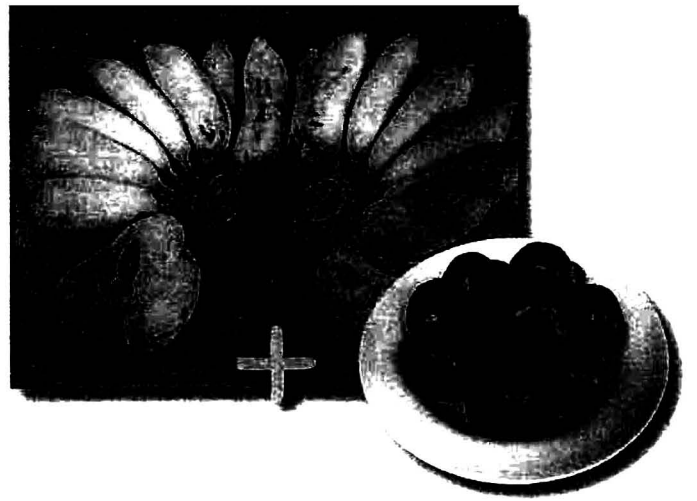


แยมกล้วยน้ำว้าผสมมะเขือเทศ...

แยม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อผลไม้หรือน้ำผลไม้และปรุงรสให้มีความหวาน เช่น ใช้น้ำตาลทรายปรุงรสแล้วนำมาให้ความร้อนเพื่อระเหยน้ำ และทำให้มีความหนืดข้นพอเหมาะ อาจมีส่วนผสมของเนื้อผลไม้บางตามชอบ

คุณลักษณะของแยมที่ดี ต้องมีลักษณะข้นเหนียวหรือเหลวพอเหมาะสำหรับ ใช้ทา มีสี กลิ่น รส ตามชนิดของผลไม้ที่ใช้

การตรวจดูว่าแยมได้ที่หรือยัง แยมจะได้ที่อาจดูได้โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์วัด ให้อุณหภูมิของแยมประมาณ 80 °c - 100 °c หรือให้ความหวานไม่ต่ำกว่า 65 บริกซ์ โดยใช้เครื่องรีแฟรคโตมิเตอร์ในการวัดดูค่าและมีความเป็นกรด-ด่างอยู่ในระหว่าง 2.8-3.5



ส่วนผสมแยมกล้วยน้ำว้าผสมมะเขือเทศ



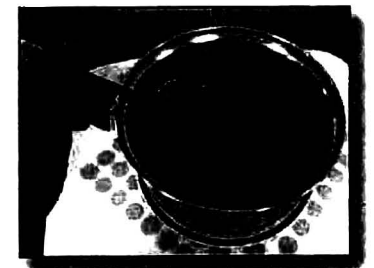
ขั้นตอนที่1 (ปั่นกล้วยสด)

ส่วนผสมแยมกล้วยน้ำว้าผสมมะเขือเทศ

- | | | |
|---------------------|-----|------|
| 1. เนื้อกล้วยน้ำว้า | 50 | กรัม |
| 2. น้ำมะนาว | 15 | กรัม |
| 3. เนื้อมะเขือเทศ | 50 | กรัม |
| 4. เกลือ | 1 | กรัม |
| 5. น้ำสะอาด | 200 | กรัม |
| 6. เพคติน | 4 | กรัม |
| 7. น้ำตาลทรายขาว | 150 | กรัม |



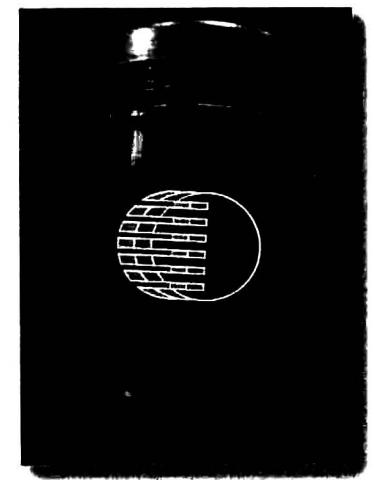
ขั้นตอนที่1 (ปั่นมะเขือเทศ)



ขั้นตอนที่2-4

วิธีทำ

1. ปั่นกล้วยน้ำว้าและมะเขือเทศสดสุกกับน้ำสะอาดให้เหนียวละเอียด
2. นำส่วนผสมที่ปั่นใส่ภาชนะตั้งไฟ กวนเพื่อระเหยน้ำนานประมาณ 10 นาที
3. นำน้ำตาลทรายที่ผสมผงเพคตินและเกลือใส่ลงกวนให้ละลาย กวนนานประมาณ 20 นาที
4. เติมน้ำมะนาวลงไป กวนต่ออีก 10 นาที
5. บรรจุขวดสะอาดในขณะที่แยมยังร้อนปิดฝาตั้งทิ้งให้เย็นเก็บไว้รับประทาน



ขั้นตอนที่5

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม “แยมกล้วยน้ำว้าผสมมะเขือเทศ” ได้ที่ ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร วว. โทร 0 2577 9155-56 โทรสาร 0 2577 9009 ในวันและเวลาราชการ และ E-mail : tistr@tistr.or.th