

5 วิธีแปรรูปมะม่วง

มะม่วงดอง

มะม่วงดองเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดอง มะม่วงสดในน้ำเกลือเข้มข้นประมาณ 10% ถึง 12% ความเข้มข้นของเกลือระดับนี้ ทำให้มีการหมักเกิดขึ้นเนื่องจากแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติกและยีสต์ที่สามารถเจริญได้ในน้ำเกลือโดยจุลินทรีย์ทำหน้าที่เปลี่ยนสารอาหารที่ละลายในน้ำเกลือ เช่น น้ำตาลให้เป็นกรดอินทรีย์ในระยะต้นของการหมักและการดองจะสิ้นสุดลงในช่วงระยะเวลาประมาณ 3 สัปดาห์ ถึง 1 เดือนหลังจากนั้นถ้าค่อยๆเพิ่มเกลือให้มีความเข้มข้นมากขึ้นจนถึง 16% จะสามารถเก็บรักษามะม่วงดองไว้ได้นานโดยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ต้องควบคุมไม่ให้มีอากาศที่ผิวหน้าน้ำเกลือในภาชนะดองด้วย ก่อนนำมะม่วงดองมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ต้องแช่น้ำและเปลี่ยนน้ำหลายๆครั้งเพื่อชะเกลือออก แล้วจึงนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆเพื่อการบริโภค

กรรมวิธีการดองมะม่วง

ขั้นตอนทั่วไปในการดองประกอบด้วย

1. เลือกมะม่วงแก้วเขียว แก้วดำ หรือแก้วจุกที่แก่จัดสดไม่เป็นแผลอาจค้างคืนได้ 1 คืน จะได้มะม่วงดอง ที่มีเนื้อแน่นและแข็ง

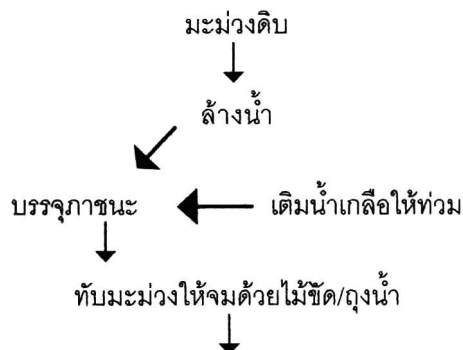


2. ถ้าเป็นไปได้ควรล้างทำความสะอาดมะม่วงเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนทำให้สะอาดขึ้น แล้วบรรจุในภาชนะที่ใส่ดอง ถ้าดองมากๆไม่สามารถล้างมะม่วงได้ให้คัดมะม่วงแก่และบรรจุทันที

3. เตรียมน้ำเกลือตามสูตรใส่น้ำเกลือให้ท่วมมะม่วงโดยที่ระดับน้ำเกลือ

ควรอยู่เหนือระดับมะม่วงพอสมควรหลังจากทับด้วยถุงน้ำเกลือหรือไม้ไผ่สาน ชัดไม่ให้มะม่วงลอย แล้วปูแผ่นพลาสติกให้แนบสนิทบนผิวหน้าเกลือ เพื่อไม่ให้ผิวหน้าน้ำเกลือสัมผัสกับอากาศปิดฝา

4. ดองเกลือประมาณ 3-4 อาทิตย์จึงนำมาเตรียมผลิตภัณฑ์อื่นๆ



ปิดแผ่นพลาสติกบนผิวหน้าเกลือและปิดฝาหลังจากครบ 1 เดือน นำมาแปรรูป



พันธุ์มะม่วง

พันธุ์มะม่วงจะมีผลต่อคุณภาพของสี และลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อ มะม่วง ควรใช้พันธุ์ แก้วเขียว แก้วดำ และ แก้วจุก ต้องเป็นมะม่วงแก่จัดและสดหลังจากการเก็บเกี่ยว ให้ค้างคืนในการขนส่งได้เพียงหนึ่งคืนถ้านำมาดองด้วยชั้นตอน

และวิธีการดองที่ถูกต้อง ลักษณะเนื้อของมะม่วงดองที่ได้จะมีสีของเนื้อในเหลืองสวย และมีเนื้อสัมผัสดี กรอบแน่น นอกจากนี้ยังสามารถใช้มะม่วงไซคอนันต์ดิบในการดองได้ มีเนื้อสัมผัสดีต่อยกว่ามะม่วงแก้วเล็กน้อย

การเตรียมน้ำเกลือ

มีส่วนผสมที่สำคัญดังนี้สำหรับ การดองเพื่อเก็บระยะสั้น

น้ำเกลือ 10 กิโลกรัม ใช้เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อน้ำ 9 กิโลกรัมเท่านั้น หรือใช้เกลือ 1 กิโลกรัม น้ำ 9 กิโลกรัมและแคลเซียมคลอไรด์ 50 กรัมด้วย เพื่อเพิ่มความกรอบแก่ผลิตภัณฑ์

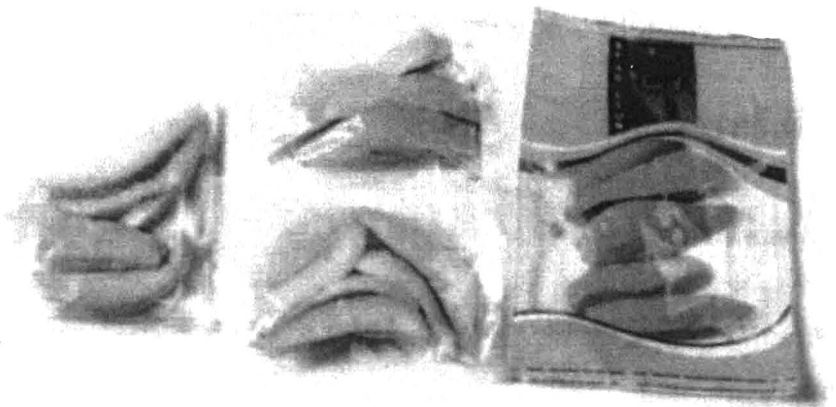
สำหรับการดองเพื่อเก็บระยะยาว

น้ำเกลือ 10 กิโลกรัม ใช้เกลือ 1 กิโลกรัม น้ำ 9 กิโลกรัม แคลเซียมคลอไรด์ 50 กรัมและโปตัสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 10 กรัม

สัดส่วนของมะม่วงต่อน้ำเกลืออาจเป็น 1 ต่อ 1 หรือน้อยกว่านั้นแต่ควรควบคุมให้มีอัตราส่วนคงที่และต้องทำให้มะม่วงจมใต้น้ำเกลือ

มะม่วงดองปรุงรส (มะม่วงดองแช่อิ่ม)

เราสามารถนำมะม่วงดองมาแปรรูปต่อไปให้เป็นผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายได้แก่ มะม่วงดองปรุงรสหรือมะม่วงดองแช่อิ่มด้วยกรรมวิธีการผลิต การควบคุมสุขลักษณะในการผลิตจะยึดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น โดยไม่จำเป็นต้องใช้สารเจือปนที่อาจเป็นอันตราย ปลอดภัยในการบริโภค ทั้งมีรสชาติอร่อย



มะม่วงดองปรุงรสสด

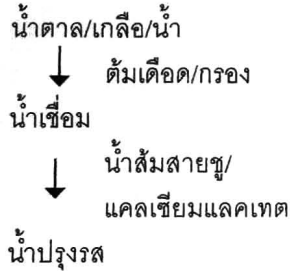
สูตรน้ำปรุงรส (12 กก.)

สำหรับมะม่วงดอง 12 กก.

น้ำตาลทราย	5	กิโลกรัม
น้ำส้มสายชู	1.4	กิโลกรัม

เกลือ	200	กรัม	ถ้าใช้หัวน้ำส้มแทนน้ำส้มสายชูให้ใช้		
กรดมะนาว	18	กรัม	หัวน้ำส้ม	72	กรัม
น้ำสะอาด	5.4	กิโลกรัม	น้ำสะอาด	6.7	กิโลกรัม
แคลเซียมแลคเตต 3		กรัม			แทนในสูตร

น้ำปรุงรส



แสดงกรรมวิธีการทำน้ำปรุงรส

สูตรน้ำปรุงรสชนิดหวาน (12 กก.) สำหรับมะม่วงทอง 12 กก.

กก.

น้ำตาลทราย	5.4	กิโลกรัม
น้ำส้มสายชู	1.4	กิโลกรัม
เกลือ	200	กรัม
กรดมะนาว	18	กรัม
น้ำสะอาด	5	กิโลกรัม
แคลเซียมแลคเตต	3	กรัม
ถ้าใช้หัวน้ำส้มแทนน้ำส้มสายชูให้ใช้		
หัวน้ำส้ม	72	กรัม
น้ำสะอาด	6.3	กิโลกรัม
แทนในสูตร		

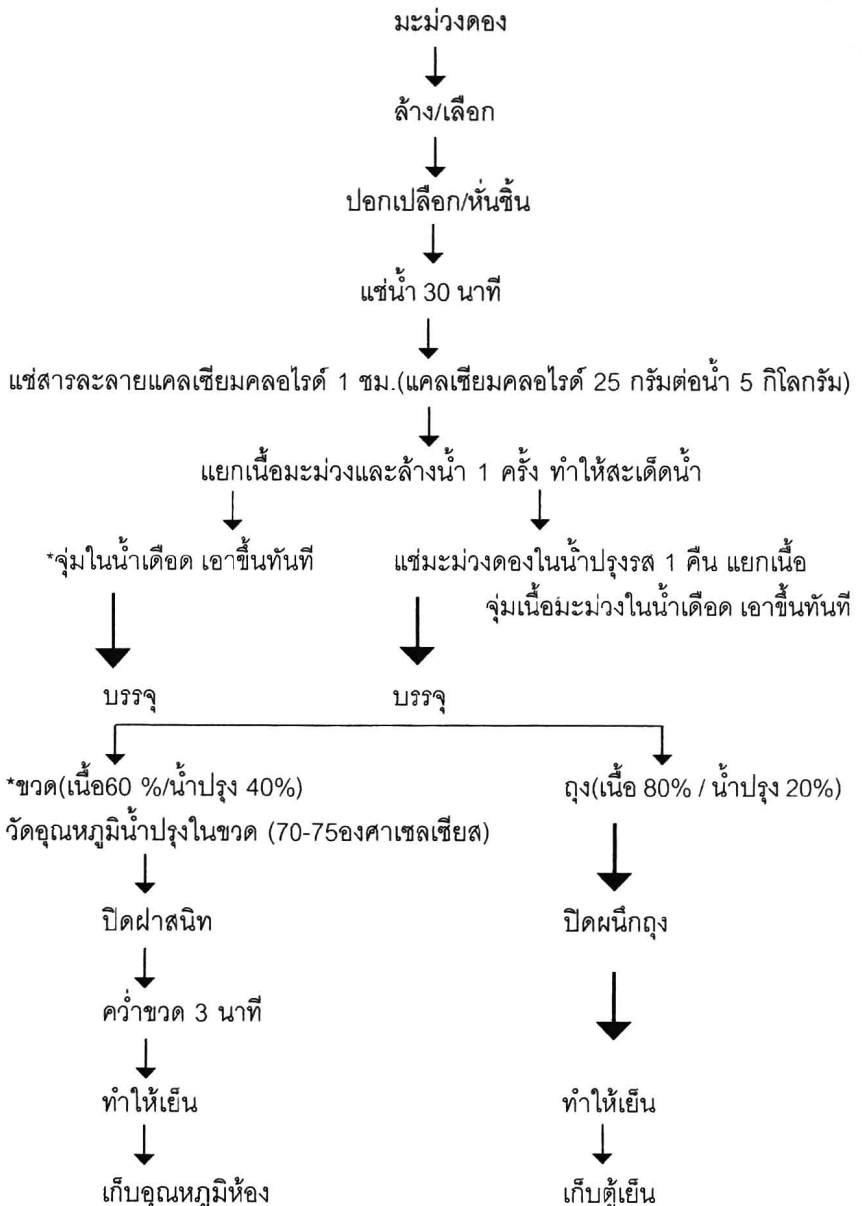
ปัจจัยที่ควรควบคุม

ส่วนประกอบมะม่วงทอง: เกลือ/กรด/ขนาดชิ้น/ความสะอาด

ส่วนประกอบน้ำปรุงรส: ความสะอาด(อุปกรณ์/สถานที่/อนามัยส่วนบุคคล)

วิธีการทำ

- นำมะม่วงทองมาล้างน้ำ ปอกเปลือก ผ่าผ่าซีกและตัดเป็นชิ้นตามความยาวของผลมะม่วง
- แช่น้ำเนื้อมะม่วงประมาณ 1/2 ชั่วโมงเพื่อลดความเค็มของเนื้อมะม่วง
- แช่เนื้อมะม่วงในสารละลาย



แสดงกรรมวิธีการดองผลิตมะม่วงทองปรุงรส

แคลเซียมคลอไรด์ร้อยละ 0.5 อีก 1 ชั่วโมง แยกเนื้อมะม่วงออกล้างน้ำสะอาด 1 ครั้งทำให้สะอาด

4.เตรียมน้ำปรุงรสตามสูตร ต้มน้ำเชื่อมให้เดือด กรองแล้วเติมน้ำส้มสายชูวางทิ้งไว้ลดอุณหภูมิ เหลือ 80 องศาเซลเซียส

5.เติมในภาชนะที่บรรจุเนื้อมะม่วงที่เตรียมไว้ให้ท่วม(สัดส่วน เนื้อต่อ น้ำปรุงรส=1ต่อ1) แล้ววางถุงน้ำทับมะม่วง

ให้จุ่ม แช่มะม่วง 1 คืน วันรุ่งขึ้นแยกเนื้อมะม่วงออก

6.ล้างผิวเนื้อมะม่วงในน้ำเดือด ตักขึ้นทันทีทำให้สะอาด บรรจุถุงเติมน้ำปรุงรสที่ต้มเดือดแล้วหลังจากแยกเนื้อมะม่วงออกใส่ในถุงเนื้อมะม่วง ปิดผนึกทำให้เย็น แช่ในตู้เย็นเก็บได้นาน 2 สัปดาห์ ถ้าบรรจุในถุงปิดผนึกแบบสุญญากาศแช่ตู้เย็นเก็บได้นานกว่า 5 เดือน

มะม่วงทองแห้งสามรส

ส่วนผสม

มะม่วงดิบหั่นเป็นเส้น	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	500	กรัม
	หรือ 2 ถ้วยตวงครึ่ง	
เกลือ	65	กรัม
	หรือ 4 ช้อนโต๊ะ	
กรดมะนาว	2.3	กรัม
	หรือ 1 ช้อนชา	

น้ำตาลกลูโคสหรือน้ำตาลไอซิ่ง หรือน้ำตาลทรายบดละเอียดประมาณ 100-120 กรัมต่อเนื้อมะม่วง 1 กิโลกรัม สำหรับคลุกผสมหลังจากได้มะม่วงแห้ง



วิธีทำ

1. มะม่วงดิบล้างให้สะอาด ปอกเปลือก ผานผ่าซีกเป็น 2 ฝา และหั่นเนื้อตามขวางเป็นเส้นยาว รวมทั้งเนื้อด้านข้าง
2. นำมะม่วงมาผสมกับน้ำตาล เกลือ และกรดมะนาวตามสูตร นวดให้เข้ากันดี หมักทิ้งไว้ ค้างคืนแยกน้ำเชื่อมออก

จากเนื้อมะม่วงโดยเทใส่ตะแกรงทิ้งไว้จน สะเด็ดน้ำเชื่อม ใส่กรดเกลือให้กระจายเต็ม ถาด นำไปผึ่งแดด 2-3 แดดหรืออบแห้งใน ตู้อบลมร้อนประมาณ 4-8 ชม. ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส

ถ้าทำจากมะม่วงทองควรลด ปริมาณเกลือในสูตรใช้เพียง 1 ช้อนโต๊ะ สำหรับหมักมะม่วง

มะม่วงกวน

ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงสุก	1	กิโลกรัม
น้ำตาล(ขึ้นกับความหวานของเนื้อมะม่วง)	40 - 60	กรัม (1/3 ถ้วยตวง)
เกลือ	3.5	กรัม (1/2 ช้อนชาพูน)
กรดมะนาว	3.5	กรัม (1 ช้อนชา)

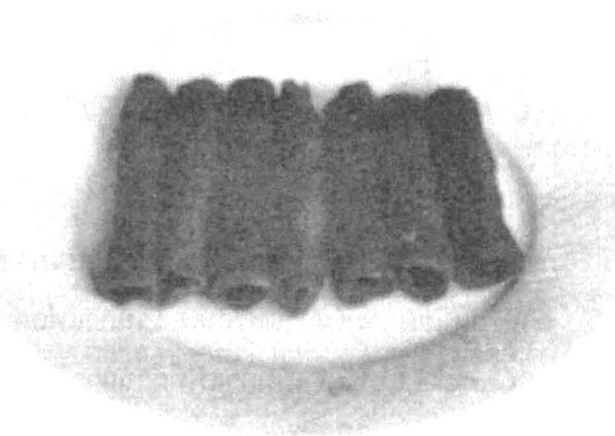
วิธีการทำ

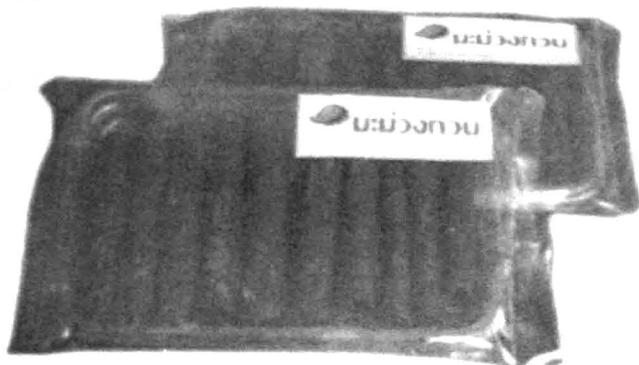
1. หั่นเนื้อมะม่วงสุกเป็นชิ้นเล็ก ตีปนด้วยเครื่องตีปนหรือถ้าไม่มีเครื่องตีปน ให้หยีผ่านกระชอนละเอียดซึ่งน้ำหนัก เนื้อ มะม่วงทั้งหมด

2. ถ้ามะม่วงข้นมากให้ใส่น้ำสะอาด ร้อยละ 10 ของเนื้อมะม่วง
3. เติมน้ำตาลเกลือตามสูตร(ถ้า

มะม่วงหวานมากใส่น้ำตาลประมาณ 40 กรัม) คนให้เข้ากันตั้งไฟคนจนเดือด

4. ละลายกรดมะนาวด้วยน้ำสุก





เล็กน้อยเติมในส่วนผสมคนให้เข้ากันดี
ยกลงจากเตา

5. วางทิ้งไว้ให้อุ่นละเลงบน
แผ่นพลาสติกที่ปูบนถาดอะลูมิเนียมเป็นวง
หรือเป็นแผ่นก็ได้

6. อบให้แห้งในตู้อบลมร้อนที่
อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จนเกือบแห้ง

มะม่วงหยี

ส่วนผสม

มะม่วงเส้น	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
เกลือป่น	15	กรัม
พริกแห้งป่น	5	กรัม
ผงพะเอม	1	กรัม



วิธีการทำ

นำมะม่วงกวนแผ่นที่ตากหรืออบจนเกือบแห้งหั่นเป็นเส้นๆ แล้วคลุกกับผงปรุงรส โดยใส่ในถุงเขย่าให้เข้ากันดี เก็บใส่กล่องปิดฝาสนิท