

- ๒.๔ การบีตกระป๋อง — บีตกระป๋องทันที
 ๒.๕ การต้มฆ่าเชื้อ — ต้มในน้ำเดือด ๓๐ นาที
 ๒.๖ การทำให้กระป๋องเย็นลง — แช่ในน้ำเย็นจนอุณหภูมิถึง ๓๕°-๓๘° ซ.

๓. การวิเคราะห์หลังจากกรรมวิธี

ได้ทำการวิเคราะห์ทุกเดือนปรากฏว่ามีคุณภาพดีไปจนถึง ๑ ปี หลังจากนั้นเนื้อผลไม้จะอ่อนลงเป็นลำดับ ส่วนคุณสมบัติบางประการโดยเฉลี่ยคือ

ความเข้มข้นของน้ำเชื่อม (Cut-out Syrup)	๒๓° Brix
ความเป็นกรดต่าง (pH)	๔.๓
Acidity (as citric acid)	๐.๓ %
Drained weight	๖๕ %

มะม่วงกระป๋อง

มะม่วงเป็นพืชยืนต้นที่ปลูกขึ้นง่าย ให้ผลตกและปลูกได้ทั่วไปในทุกภาคของประเทศไทย เราจะพบว่ามะม่วงมากมายหลายชนิดหลายขนาดเมื่อถึงฤดูการ บางชนิดนิยมรับประทานสุกเพราะมีกลิ่นหอม รสหวาน เนื้อนุ่มน่ารับประทาน บางชนิดนิยมรับประทานดิบ เพราะมีรสมันหรืออมเปรี้ยวบ้างเล็กน้อย มะม่วงดิบใช้ทำผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่างเช่นนำไปคอง ทำมะม่วงปรุงรส กวนเป็นเส้น ทำเป็นซอสใช้แทนบัวเจี๋ย ทำแยมตากแห้ง มะม่วงแผ่นและซัทนีเป็นต้น ส่วนมะม่วงสุก ใช้ทำมะม่วงแผ่น แยมมะม่วง มะม่วงกวน น้ำมะม่วงหวาน มะม่วงยี่ (purée) และมะม่วงกระป๋อง เป็นต้น

เพื่อส่งเสริมให้มีการทำผลิตภัณฑ์จากมะม่วง ซึ่งเป็น ผลิตภัณฑ์ที่มีมาก
หาง่าย จะได้ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง กรมวิทยาศาสตร์จึงได้
ศึกษาทดลองทำผลิตภัณฑ์มะม่วง ทั้ง ดิบ และสุกตั้ง กล่าวมาแล้ว สำหรับ
มะม่วงกระป๋องก็เป็นผลิตภัณฑ์อย่างหนึ่งที่ต้องทำการศึกษาทดลองให้กว้าง
ขวางขึ้น

ในการทดลองทำมะม่วง กระป๋อง นี้มีจุด ประสงค์ที่จะศึกษาว่ามะม่วง
ชนิดใดใช้ทำมะม่วง กระป๋อง ได้ดีบ้าง โดยนำเอามะม่วงชนิดต่าง ๆ มา
ทดลองทำการบรรจุกระป๋อง

การศึกษาทดลองได้ทดลองใช้มะม่วงสุกหลาย ๆ พันธุ์ที่หาได้ง่ายใน
ท้องตลาดเป็นวัตถุดิบ เช่น อกร่อง ทองคำ พิมเสน แก้ว กำป็น ตับเบ็ต

การปฏิบัติให้ทำเป็นชั้น ๆ ดังนี้ คือ

การคัดเลือกมะม่วงที่สุกกำลังดี เนื้อแข็ง แต่ไม่อม มีขนาดใกล้เคียงกัน
การล้าง ล้างผิวมะม่วงให้สะอาด

การตัด ตัดมะม่วงเป็นชั้น ๆ โดยผ่าสองข้างแก้มแล้วใช้ช้อนตัก อีกวิธี
หนึ่งโดยปอกเปลือกมะม่วงแล้วตัดเป็นชั้น ๆ วิธีหลังไม่สวยเท่า
วิธีแรก แต่ก็ไม่เสียเศษมากเท่า แต่อย่างไรก็ดีอาจใช้เศษกวาน
ได้ไม่ต้องทิ้งไป

การบรรจุ นำเนื้อมะม่วงมาบรรจุกระป๋อง เติมน้ำเชื่อมร้อน ๆ ที่มีความ
เข้มข้น ๓๐ องศาบริกซ์ สำหรับมะม่วงที่มีกรดต่ำ เติมกรด
มะนาว และสำหรับมะม่วงที่มีเนื้อค่อนข้างอ่อนเติมสารทำให้
กรอบลงไป ในน้ำเชื่อมด้วย

การนึ่งไต่อากาศ นำไปนึ่งไต่อากาศจนอุณหภูมิภายในประมาณ ๗๐-๗๕
องศาเซลเซียส ประมาณ ๕-๖ นาที

การปิดกระป๋อง ปิดผนึกกระป๋องทันทีที่ไต่อากาศแล้ว

การต้มฆ่าเชื้อ น้ำกระป๋องไปต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด ๑๕ นาที
 การทำให้กระป๋องเย็น แช่กระป๋องในน้ำจนอุณหภูมิตกลงถึง
 ๓๕°-๓๘° ซ. จึงเอาขึ้น

ผลของการทดลองปรากฏว่า มะม่วงที่ใช้บรรจุกระป๋องได้คือ
 มะม่วงอกร่อง มะม่วงแก้วสุก มะม่วงพิมเสน มะม่วงทองคำ ส่วน
 มะม่วงกาสเม น้ำดอกไม้ม่าบั้น ตับเป็ด ไม้ดี บางชนิดเนื้อและไป
 บางชนิดมีสีเสีย ไม่นำรับประทาน ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ปรากฏว่ามี
 ความเข้มข้นของน้ำเชื่อม ๒๓-๒๕ บริกซ์ และความเป็นกรดต่าง
 ๓.๕-๔.๑

น้ำส้มกระป๋อง

น้ำส้ม (orange juice) เป็นที่รู้จักกันทั่วไป และนิยมบริโภคกัน
 มาก เมื่อพูดถึงน้ำส้มจะหมายความว่า เป็นน้ำผลไม้ที่คั้นจากผลส้ม ที่กรอง
 เม็ดและกากหยาบ ๆ ออก ไม่เติมน้ำตาลหรือเติมเพียงเล็กน้อย สำหรับดื่ม
 ได้ทันทีโดยไม่มีการปรุงรสอีก

น้ำส้มในสมัยนี้ จะทำจากน้ำส้มเข้มข้นก็ได้ โดยเอาน้ำส้มที่ทำให้
 เข้มข้นแล้วมาละลายน้ำให้มีคุณสมบัติเช่นเดียวกับน้ำส้มสดดังกล่าว

ส้มในประเทศไทยที่ใช้ทำน้ำส้มได้มี ๒ ชนิด คือ ส้มเกลี้ยง (citrus
 sinensis) และส้มเขียวหวาน (citrus reticulata) ส้มเกลี้ยงส่วนใหญ่
 ใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมน้ำส้ม ส้มเขียวหวานนิยม
 รับประทานสดแบบผลไม้ทั่วไป และไม่ค่อยใช้ทำผลิตภัณฑ์น้ำส้ม

ส้มทั้งสองชนิด เมื่อบีบแล้วได้ปริมาณน้ำส้มใกล้เคียงกัน คือ ส้ม-
 เกลี้ยงได้น้ำร้อยละ ๕๐-๕๕ ส้มเขียวหวานได้น้ำร้อยละ ๕๐-๖๐
 ส่วนคุณสมบัติทางเคมีของน้ำส้มเกลี้ยงมีค่าของบริกซ์ที่ต่าง ๗ ถึง ๙