

## A2

๑๔๐

### ๒.๖ การทดลองทำมะม่วงดิบในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง

#### ๒.๖.๑ มะม่วงที่ใช้

มะม่วงพืมหินขาว ซึ่งปลูกแล้วกลายจากเดิม มีรสเปรี้ยว เนื้อ  
หยาบ

มะม่วงแรด

มะม่วงพืมหินมัน

มะม่วงแก้ว

#### ๒.๖.๒ สมบัติบางประการของมะม่วงที่ใช้

ชื่อมะม่วง	น้ำหนักต่อผล กรัม	pH	Acidity as Acetic Acid
พืมหินขาวกลาย	188	8.1	1.62
แรด	258	8.8	
พืมหินมัน	254	8.45	1.89
แก้ว	178	8.45	1.88

#### ๒.๖.๓ วิธีทำ

ปอกมะม่วง ผานเอาแต่เนื้อ หั่นเป็นชิ้นขนาดพองาม แช่ใน  
น้ำเกลือที่มีความเข้มข้นประมาณ ร้อยละ ๕-๑๐ ใ้เวลา ๑๒-๒๔ ชั่วโมง  
เชื่อมน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นประมาณ ๕๕-๕๖ บริกซ์ เติม  
คัลเซียมคลอไรด์ประมาณร้อยละ ๐.๑๕-๐.๒ และกรดซิตริกประมาณ  
ร้อยละ ๐.๑๕-๐.๒ ภายหลังกระบวนการ ความเข้มข้นของน้ำเชื่อม  
วัดได้ประมาณ ๓๕ บริกซ์

นำมะม่วงที่แช่น้ำเกลือไว้มาล้างด้วยน้ำ ผึ่งพอสะเด็ดน้ำ บรรจุลงกระป๋องลวกด้วยน้ำเดือด เทนาทาง แล้วเทน้ำเชื่อมที่ร้อนจนเดือดลงไป ปิดฝาให้สนิททันที หรือนำมะม่วงที่แช่น้ำเกลือไว้มาล้างด้วยน้ำ ผึ่งพอสะเด็ดน้ำ แล้วเติมน้ำเชื่อมขณะร้อนลงไป แล้วนำไป exhaust ประมาณ ๗ นาที จึงปิดกระป๋อง และต้มฆ่าเชื้อต่อไปอีกประมาณ ๗ นาที ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะดี รสเปรี้ยว หวานและเค็มเล็กน้อย ซึ่งเป็นรสที่นิยมกันสำหรับคนไทย เก็บไว้รับประทานได้นาน ผลิตภัณฑ์ที่ได้นี้จะใช้เป็นของรับประทานเล่น หรือเป็นของว่าง ได้ดี

#### ๒.๗) นำมะเขือเทศกระป๋อง

นำมะเขือเทศกระป๋องนับเป็นเครื่องที่มีผู้นิยม ต้มกันมากชนิดหนึ่งในต่างประเทศ แต่ในประเทศไทยยังไม่นิยมกันแพร่หลายนัก และยังไม่มีการผลิตออกจำหน่าย ผู้ที่ต้องการบริโภคจึงซื้อสินค้าที่ส่งเข้ามาจากต่างประเทศ

มะเขือเทศเป็นพืชจำพวกไม้ล้มลุก ปลูกง่าย ในประเทศเรา ปลูกกันมากทางแถบเหนือ ประมาณเดือนธันวาคม กุมภาพันธ์ จะมีมะเขือเทศจำหน่ายในท้องตลาด และราคาถูกมาก ด้วยเหตุนี้แผนกถนอมอาหารจึงได้ทำการศึกษาสมบัติบางประการของมะเขือเทศ และทดลองทำมะเขือเทศกระป๋องขึ้น จากการวิเคราะห์หาสมบัติบางประการของมะเขือเทศเพื่อใช้ทำมะเขือเทศกระป๋อง ปรากฏผลดังต่อไปนี้