



ผลิตภัณฑ์จากพีชมะเกี๋ยง



มหาวิทยาลัยแม่โจ้แพร่-เฉลิมพระเกียรติ ได้ดำเนินการตามโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ดำเนินการปลูกพีชมะเกี๋ยง เพื่ออนุรักษ์พันธุกรรมพีชมะเกี๋ยง ซึ่งเป็นผลไม้พื้นเมืองตามภาคเหนือของประเทศไทย ลักษณะผลคล้ายลูกหว้าแต่มีขนาดเล็กกว่า มีสีออกม่วงแดง และรสชาติเปรี้ยวกว่าลูกหว้า เป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยคุณค่า และมีสารสำคัญ โดยเฉพาะแอนโทไซยานินที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง

1. การผลิตน้ำมะเกี๋ยงพร้อมดื่ม



สูตรการผลิต

❖ ผลมะเกี๋ยง	1.5	กิโลกรัม
❖ น้ำ	4.5	ลิตร
❖ น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
❖ เกลือ	¼	ช้อนชา

ขั้นตอนการผลิต

- นำผลมะเกี๋ยงมาล้างทำความสะอาด ต้มรวมกับน้ำ จนกระทั่งเดือด จับเวลาหลังเดือด 10 นาที
- กรองแยกเมล็ดออก เอาเฉพาะน้ำมะเกี๋ยง (อาจกรองโดยผ้าขาวบาง)
- นำน้ำมะเกี๋ยงที่ได้จากข้อ 2. ผสมกับน้ำตาล และเกลือ แล้วนำไปพาสเจอร์ไรซ์ เพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยใช้อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที
- บรรจุขณะร้อนในภาชนะที่ร้อน เช่น ขวดขาวขุ่น (โพลีโพรพิลีน) หรือ ขวดแก้ว
- เก็บรักษาในตู้เย็น สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 7-10 วัน

2. การผลิตมะเกี๋ยงหยี



สูตรการผลิต

❖ เนื้อมะเกี๋ยงไร้เมล็ด	500	กรัม
❖ น้ำมะเกี๋ยง	400	กรัม
❖ แปะแซ	120	กรัม
❖ น้ำตาลทราย	300	กรัม

ส่วนผสมหยี

❖ น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
❖ พริกแห้งป่น	1	ช้อนชา
❖ เกลือ	1/2	ช้อนชา

ขั้นตอนการผลิต

- นำเนื้อมะเกี๋ยงที่แกะเมล็ดเรียบร้อยแล้ว หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
- เติมน้ำมะเกี๋ยงและน้ำตาลลงในเนื้อที่หั่นเรียบร้อยแล้ว คนให้ละลาย แล้วตั้งไฟอ่อนๆ ประมาณ 15 นาที
- เติมแปะแซแล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ ประมาณ 30 นาที จนงวด แล้วยกออกจากเตา
- เกลี่ยให้เป็นแผ่นบางๆ บนถาดเพื่อคลายความร้อน จากนั้นปั้นให้เป็นก้อนตามขนาดประมาณ 0.5 นิ้ว หรือตามต้องการ แล้วคลุกกับผงหยี บรรจุภาชนะปิดสนิทป้องกันการซึมผ่านของความชื้น





ผลิตภัณฑ์จากพีชมะเกี๋ยง

3. การผลิตเซอเบทมะเกี๋ยง



สูตรการผลิต

❖ เนื้อมะเกี๋ยงต่อน้ำ อัตราส่วน 1:2	705 กรัม
❖ ครีมหอมนมสด	40 กรัม
❖ น้ำตาลทราย	200 กรัม
❖ น้ำเชื่อมอ้อย	50 กรัม
❖ สารให้ความคงตัว	5 กรัม

ขั้นตอนการผลิต

- ผสมส่วนผสมที่เป็นของเหลว ได้แก่ น้ำมะเกี๋ยง และ น้ำเชื่อม ให้ความร้อนแล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ค่อยๆ เติมส่วนผสมที่เป็นของแข็ง ได้แก่ น้ำตาลทราย ครีมหอมนมสด และสารให้ความคงตัว พร้อมคนต่อเนื่อง
- ให้ความร้อนหรือพาสเจอร์ไรส์ ส่วนผสมเซอร์เบท เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ทำให้ส่วนผสมที่เป็นของแข็งละลาย โดยใช้อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที
- ลดอุณหภูมิโดยการใช้น้ำหล่อเย็น การทำส่วนผสมให้เย็นลงเพื่อลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และทำให้ส่วนผสมมีความข้นหนืดเพิ่มขึ้น
- ทำการบ่มที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นควบคุมอุณหภูมิได้ ประมาณ 24 ชั่วโมง
- นำส่วนผสมไปปั่นโดยใช้เครื่องปั่นไอศกรีม 30 นาทีหรือจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟู
- บรรจุลงในภาชนะและทำให้แข็งตัวอย่างรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเกิดผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ -18 องศาเซลเซียส



การใช้เกลือและน้ำแข็งเป็นตัวช่วยขณะปั่น ทำให้แข็งตัวอย่างรวดเร็ว พร้อมกับการกวนเติมอากาศตลอดเวลา เพื่อให้น้ำกลายเป็นผลึกน้ำแข็งขนาดเล็ก จะได้เนื้อสัมผัสเรียบเนียน สามารถอุ้มอากาศได้ดี

ข้อมูลโดย : ดร. พัชรเพ็ญ เพ็ญจำรัส นายอนุกุล จันทร์แก้ว นางสาวภัทมนชอร์ณี กาศสกุล
 หน่วยงาน : สาขาเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับอาคารโรงงานนำร่องอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ต. แม่ทราย อ. ร่องกวาง จ. แพร่ 54140
 ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติม: 086-5861786 ID line: patpen_mjup Email: p_atp@Hotmail.com

