

“ม.เกษตร พัฒนาขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป”

...โกอินเตอร์



“ขนมจีน” เป็นอาหารที่ใช้ข้าวเป็นส่วนประกอบหลักในการผลิต คนไทยทั่วไปนิยมรับประทาน

แต่ขนมจีนสดมีอายุการเก็บรักษาสั้น และไม่สะดวกต่อการขนส่งในระยะทางไกล นักวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงได้คิดค้นและพัฒนาการแปรรูปขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป ทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภค

ดร.ศิริชัย ส่งเสริมพงษ์ อาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และทีมงาน คิดค้นและพัฒนาการแปรรูปขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป กล่าวว่า “คณะนักวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติในการแปรรูปข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม และมีศักยภาพในการส่งเป็นสินค้าออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เพื่อพัฒนาให้เป็นต้นแบบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน

อบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป จึงได้สร้างโรงงานขนาดเล็กที่ชุมชนบ้านประโดก ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา และ ตำบลศรีสำราญ อำเภอน้ำโสม จังหวัดอุดรธานี ซึ่งเป็นแหล่งผลิตขนมจีนที่มีชื่อเสียงมานาน โดยจะทำเป็นต้นแบบโรงงานผลิตขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น เพิ่มศักยภาพการผลิต และพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก”



ดร.ศิริชัย ได้กล่าวถึงขั้นตอนการผลิตขนมจีนอบแห้งกึ่งสำเร็จรูปว่า “เริ่มจากการนำข้าวหรือปลายข้าวเจ้ามาล้างให้สะอาด แช่ปลายข้าว 30 นาที แล้วหมัก ทิ้งไว้ 3 - 4 วัน จากนั้นล้างข้าวหมัก

ด้วยน้ำสะอาด 2 - 3 ครั้ง แล้วจึงนำไปโม่ และเหวี่ยงแยกน้ำ นำแป้งที่ได้ผสมน้ำ 20 % โดยน้ำหนัก



แป้งขึ้น แล้วนำไปนึ่งให้สุก หลังจากนั้นนำมา นวดผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน สำหรับขนมจีน ออบแห้งคั้นรูปเร็วโดยการเติมสารไฮโดร คอลลอยด์ ได้แก่ กัวร์กัม โลคัสต์ปีนกัน แชน แทนกัม เจลแลนกัน เพกทิน เซลลูโลส คาร์รา จีแนน แป้งมันสำปะหลังตัดแปร และแป้งบุก สารไฮโดรคอลลอยด์มีคุณสมบัติดูดซับน้ำได้เร็ว ทำให้น้ำสามารถกลับเข้าไปในเส้นขนมจีนแห้ง

ได้เร็วขึ้น หลังจากนั้นนำเข้าเครื่องกดไฮโดรลิกเพื่อกดเส้นผ่านหน้าแปลนเจาะรู แล้วอบแห้งด้วยเครื่อง ออบแห้งแบบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50° ซ นาน 2 ชม. เมื่อต้องการบริโภคทำได้โดยนำขนมจีนอบแห้งนี้ นำมาคั้นรูปด้วยการต้มขนมจีนในน้ำเดือด 8 นาที หรือแช่น้ำ 5 นาที แล้วต้มน้ำเดือด 5 นาที และ สำหรับขนมจีนชนิดคั้นรูปเร็วนั้น เพียงเติมน้ำร้อนทิ้งไว้ 3 นาที ก็นำมารับประทานได้เลย”

“วิธีทำน้ำยาขนมจีนน้ำยากะทิและน้ำยาป้ออบแห้ง เริ่มจากบดเครื่องแกงและปลาให้ละเอียด นำกะทิตั้งไฟผสมเนื้อปลาและเครื่องแกงเข้าด้วยกันแล้วปรุงรสด้วย น้ำปลา เกลือ และน้ำตาล จากนั้น นำไปอบแห้งและบรรจุใส่ซอง ส่วนขั้นตอนการรับประทานก็ไม่ยุ่งยาก สำหรับเส้นขนมจีนอบแห้ง แบบธรรมดาให้นำเส้นขนมจีนแห้งไปต้มในน้ำเดือด 7 นาที นำออกจากน้ำเดือดล้างด้วยน้ำเย็นก่อน บริโภค แต่สำหรับชนิดคั้นรูปเร็วให้แช่น้ำร้อนทิ้งไว้ 3 นาที ส่วนการคั้นรูปน้ำยาผง ใช้น้ำยาผง 1 ซอง (25กรัม) ผสมน้ำเดือดครึ่งแก้วหรือ 1 ถ้วยเล็ก (75กรัม) ก็สามารถนำไปรับประทานได้เลย”



อาจารย์ยังได้กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า “ในการ พัฒนาต้นแบบเทคโนโลยีที่ศูนย์ผลิตขนมจีน ออบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป คณะนักวิจัยได้ พิจารณาเลือกชุมชนบ้านประโดก เพื่อพัฒนาให้ เป็นศูนย์กลางการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต ขนมจีนแป้งหมักของชมรม ซึ่งเป็นขนมจีนที่ได้จาก การหมักตามธรรมชาติ มีเอกลักษณ์กลิ่นรส และ รสชาติที่อร่อย กล่าวกันว่าเป็น”ขนมจีนที่อร่อย

ที่สุดในประเทศไทย” จึงจำเป็นต้องมีการนำไปวิเคราะห์ ตรวจสอบ ค่าจุลินทรีย์ต่าง ๆ เพื่อใช้เป็น ข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนากระบวนการผลิตขนมจีนแป้งหมักให้มีคุณภาพดีสม่ำเสมอ มีกลิ่นรสคล้าย

กับการหมักธรรมชาติ และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำหรับการจำหน่ายขนมจีนอบแห้ง และน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปสู่ตลาดทั้งภายใน และต่างประเทศได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมทั้งทางด้านวัสดุ โครงสร้าง และความสวยงาม ผสมกลมกลืน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และที่สำคัญต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันการกระแทกเพราะเส้นขนมจีนแห้งมีความเปราะหักง่าย และน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปมีความไวต่อความชื้น”



ผู้สนใจในโครงการส่งเสริมและพัฒนาเครือข่ายแปรรูปขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป สามารถติดต่อเพื่อขอข้อมูลได้ที่ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปบ้านประโดก ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000 โทร.(044) 251844 และที่ ตำบลศรีสำราญ อำเภอน้ำโสม จังหวัดอุตรธานี 41210 โทร.(042) 289-032, 08-9275-3525