

นักวิจัย มก. แปรรูปมะขามเปียกเป็นผง สะดวกต่อการใช้งาน เก็บได้นาน

ดร. วีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์ อาจารย์จากภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เผยว่า ได้ทำการศึกษาวิจัยการผลิตมะขามผงด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง
โดยใช้มอลโตเด็คซ์ตริน และอาราบิกกัมเป็นสารตัวพา ซึ่งเมื่อแปรรูปมะขามเปียกเป็นผงได้ตามกระบวนการทาง
วิทยาศาสตร์แล้ว จะทำให้มะขามเปียกผงสามารถคงสารอาหารได้ดีเมื่อนำไปปรุงอาหาร และยังสามารถเก็บไว้ได้นานกว่ามะขามเปียกปกติด้วย

มะขามเปียกนั้นได้รับความนิยมมากในการนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารไทย เนื่องจากให้ รสเปรี้ยว
และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ราคาไม่แพง และยังมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์มากมาย อาทิ วิตามินเอและซี
โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แคลเซียม ฟอสฟอรัสและกากใย มีกรดอินทรีย์ เช่น กรดทาทาริกและซิตริก อีกทั้งยังมี
สรรพคุณเป็นยาระบายและช่วยลดความร้อนให้แก่ว่างกายได้ดีด้วย แต่เนื่องจากการเก็บมะขามเปียกมักประสบ
ปัญหาเรื่องการเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ โดยเฉพาะเชื้อรา ดังนั้นคณะวิจัยจึงได้ศึกษาวิจัยเพื่อศึกษากระบวนการ
แปรรูปมะขามเปียกให้มีลักษณะเป็นผงเพื่อให้ง่ายต่อการนำไปใช้ในครัวเรือน เหมาะกับรูปแบบการใช้ชีวิตสมัยใหม่ที่
ต้องการความสะดวก รวดเร็ว ลดปัญหาการเก็บรักษา รวมไปถึงเป็นการทำให้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
อาหารมากขึ้น ซึ่งจะเกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศต่อไปด้วย

สำหรับวิธีการแปรรูปมะขามเปียกที่ใช้ในการประกอบอาหารให้มีลักษณะเป็นผงโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบ
ลูกกลิ้งคู่ จะใช้อุณหภูมิประมาณ $120 - 140^{\circ}\text{C}$ มีสารตัวพาคือมอลโตเด็คซ์ตรินและอาราบิกกัม โดยมีอัตราส่วนของ
น้ำมะขามเปียกต่อสารตัวพาที่ใช้ในการทำแห้ง 1:0.4 , 1:0.8 และ 1:1.4 และจากการทดลองทางประสาทสัมผัส
พบว่า มะขามผงคือนูรูปที่ใช้สารตัวพาเป็นมอลโตเด็คซ์ตรินจะให้สีที่เหมือนธรรมชาติ แต่มะขามผงที่ใช้ตัวพาเป็น
อาราบิกกัมจะมีกลิ่นและรสที่ดีกว่า

มะขามเปียกผงนี้จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของพ่อครัว แม่ครัวสมัยใหม่ และยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกร
ผู้ปลูกมะขาม นับว่าเป็นอีกก้าวของการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของไทยเพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปสู่ตลาด
โลกได้

ผู้สนใจสามารถมาชมนิทรรศการบนเส้นทางงานวิจัย ในงานเกษตรแฟร์ ระหว่างวันที่ 29 มกราคม - 6
กุมภาพันธ์ 2553 เวลา 09.00 - 17.00 น. ณ อาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน