



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรดเป็นน้ำส้มสายชู
และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรด
(น้ำส้มสายชูจากสับปะรดทานเพื่อสุขภาพ)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์
นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
นางบุษกร ประดิษฐ์นิยกุล
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๔๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๑๓

www.clinictech.mutp.ac.th

น้ำส้มสายชูจากสับประรดทานเพื่อสุขภาพ

อยู่บ้านว่างๆมาลองทำน้ำส้มสายชูจากเปลือกสับประรดได้น้ำส้มแท้ บริสุทธิ์ไม่มีสารเคมีเจือปนและยังช่วยให้สุขภาพดีขึ้นเพราะว่าในน้ำส้มสับประรดนั้นช่วยแก้ปัญหาท้องอืดท้องเฟ้อได้ด้วย วิธีทำนี้ได้มาจากโครงการงานวิทยาศาสตร์ลองทำดูครับ

เป้าหมาย

สามารถผลิตน้ำส้มสายชูอย่างง่ายจากเปลือกสับประรดได้

เครื่องมือ เครื่องมือ

1. เปลือกสับประรด 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 300 กรัม
3. ยีสต์ทำขนมปัง 2 ช้อนชา
4. หม้ออลูมิเนียม
5. เตาไฟ
6. ขวดโหลปากกว้าง (สำหรับใส่เปลือกสับประรด)
7. ถุงพลาสติกพร้อมยางรัดปิดปากขวดโหล

แสดงฝีมือหน่อยซิ

1. หั่น หรือ บดเปลือกสับประรดให้ละเอียด
2. ใส่เปลือกสับประรดลงในหม้ออลูมิเนียมเติมน้ำให้ท่วมเปลือกสับประรด
3. ยกหม้อตั้งไฟเติมน้ำตาลทรายลงในหม้อ ต้มให้เดือด และถ้าน้ำงวดลงให้เติมน้ำเพิ่มเล็กน้อย แล้วชิมดูซิว่ามีความหวานนิดๆ หรือไม่ ถ้าไม่มีก็ให้เติมน้ำตาลเพิ่ม
4. จากนั้นต้มให้เดือดอีกครั้ง แล้วยกทิ้งไว้ 5 นาที เพื่อให้เย็นลง
5. ลวกขวดโหลด้วยน้ำเดือด แล้วคว่ำให้น้ำออก
6. เทเปลือกสับประรดลงในขวดโหล แล้วปิดปากขวดโหลด้วยพลาสติก เอายางรัดไว้ให้แน่น แล้วก็ตั้งทิ้งไว้ให้อุ่น (ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส)
7. ใส่ยีสต์ 2 ช้อน ลงในโหล แล้วใช้ช้อนสะอาด (อย่าลืมหักน้ำร้อนก่อนนะ) คนเบาๆ จากนั้นปิดปากขวดด้วยพลาสติก ตั้งทิ้งไว้ในที่ร่ม ประมาณ 2- 3 สัปดาห์
8. นำน้ำส้มสายชูที่กรองเอาแต่น้ำแล้วเทใส่ขวดปากแคบ (เช่นขวดน้ำหวาน) ปิดฝา แล้วก็นำไปแช่ตู้เย็น เราก็จะได้น้ำส้มสายชูใส นำใช้ และยังปราศจากสารเคมีเจือปนด้วย

เห็นอะไรกันบ้าง

หลังจากหมักไว้ 2-3 วัน จะเกิดฟองก๊าซ นั่นแสดงว่าได้เกิดขบวนการหมักของยีสต์ขึ้น

มันเกิดขึ้นได้อย่างไร

เราสามารถนำน้ำส้มสายชูที่ทำขึ้นนี้ไปใช้ประกอบอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติได้เหมือนกับน้ำส้มสายชูที่มีขายในท้องตลาด และบางทีอาจจะปลอดภัยกว่าอีกด้วย

ที่มาข้อมูล : วินัย วิทยาลัย ,สุวิทย์ บุญดิเรก สิ่งประดิษฐ์ กิจกรรมโครงการงานวิทยาศาสตร์ สำนักพิมพ์ฟิสิกส์เซ็นเตอร์ พ.ศ.2536 : www.myfirstbrain.com