



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรดเป็นน้ำส้มสายชู
และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรด
(แยม)

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

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

แยม

แยม หมายถึง เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ผสมน้ำผลไม้ และน้ำตาล เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเจลกึ่งเหลวมีความข้นเหนียวพอเหมาะ สามารถปาดหรือทาบนขนมปังได้

ส่วนผสม

- | | | |
|-----------------|-----|----------------------|
| 1. เนื้อสับปะรด | 400 | กรัม |
| 2. น้ำสับปะรด | 200 | กรัม |
| 3. น้ำตาลทราย | 700 | กรัม |
| 4. เพคติน | | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 5. กรดมะนาว | 2 | ช้อนชา |
| 6. เกลือ | 1/2 | ช้อนชา (ไม่ใส่ก็ได้) |

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อสับปะรด และน้ำสับปะรดตั้งไฟปานกลาง
2. แบ่งน้ำตาลทรายออกเป็น 2 ส่วน โดยนำส่วนที่ 1 ผสมกับเพคตินเพื่อให้เพคตินกระจายตัวได้ดี
3. ค่อยๆ เติมน้ำตาลที่ผสมเพคติน และคนให้ละลาย
4. เติมน้ำตาลส่วนที่เหลือทั้งหมดคนให้ละลาย เมื่อส่วนผสมเริ่มหนืดให้เติมกรดมะนาว คนให้เข้ากัน
5. คนต่อไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมทั้งหมดเริ่มข้นหนืด เมื่อยกไม่พวยแยมจะค่อยๆ ไหลช้าๆ

ให้นำขึ้นจากเตา

6. บรรจุลงในขวดแก้วสะอาดให้เต็ม (ระวังอย่าให้เลอะปากขวด) ปิดฝาให้สนิทและคว่ำขวดลงเพื่อฆ่าเชื้อ ที่ฝาขวด เป็นเวลาประมาณ 1 นาที จากนั้นจึงตั้งขวดขึ้น
7. ตั้งขวดแยมทิ้งไว้ให้เย็น และทำความสะอาดขวด

หมายเหตุ : 1 สูตร ได้ 1 กก.