

## ขอสมมะม่วงไม่ยากอย่างที่คิด

ผู้เขียนเคยเข้ารับการอบรมหลักสูตรการแปรรูปอาหารของกองเกษตรเคมีกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ว่าด้วยเรื่องการถนอมอาหารและหลักการ ใช้เครื่องฆ่าเชื้อโรคในการแปรรูปอาหาร ในครั้งนั้นผู้เข้ารับการอบรม มาจากหลากหลายอาชีพแต่ส่วนใหญ่เป็นครูอาจารย์ ผู้นำชุมชน กลุ่มแปรรูป กลุ่มแม่บ้าน วันนั้นวิชาที่ได้มาก็คือ การผลิตซอสชนิดต่างๆ

ผู้เขียนขอเสนอการทำขอสมมะม่วง เพราะทำง่ายไม่ยุ่งยาก สามารถเก็บไว้ได้นาน วัตถุดิบหาง่าย ราคาถูก และมีมาก ข้อสำคัญถ้าผู้อ่านสามารถหาขวดบรรจุที่สวยแล้วทำฉลากปิดทับขวด ออกแบบดีๆ สามารถทำตลาดได้ไม่ยากเลยครับ เพราะส่วนใหญ่สินค้าในตลาดจะมีแต่ซอสพริก ขอสมมะเขือเทศ แต่ขอสมมะม่วงยังไม่เคยพบเลยครับ

มะม่วงนั้นถือเป็นผลไม้สำคัญของเมืองไทยมีแหล่งปลูกกันทั่วประเทศไม่ว่าจะเป็นตามข้างบ้านเรือน ที่พักอาศัย เพื่อให้ร่มเงา และเก็บผลผลิตไว้รับประทานได้ หรือปลูกเป็นสวน สร้างรายได้ ซึ่งบางครั้งหากมีผลผลิตออกมามากอาจทำการตลาดไม่ทัน มะม่วงก็จะเน่าเสีย ดังนั้นจึงมีผู้คิดค้นวิธีการแปรรูปมะม่วงกันหลากหลาย เช่นมะม่วงกวน น้ำมะม่วง ตลอดจนการแปรรูปขั้นพิเศษก็คือ **ขอสมมะม่วง (ปัญหาทางเทคโนโลยี)**

ขอสมมะม่วงนั้นมีวิธีการที่ไม่ยุ่งยากนัก แต่ต้องใช้ระยะเวลาในการหมักพริกและกระเทียมเป็นเวลา 20 วัน เท่านั้นเองครับ มะม่วงที่ใช้ก็จะเป็นพันธุ์โชคอนันต์หรือมะม่วงแก้วก็ได้ ซึ่งมะม่วงที่จะนำมาใช้นั้น ต้องเป็นมะม่วงสุกเท่านั้นครับ เพื่อนำมาบดให้ละเอียดพร้อมที่จะนำมาใช้เป็นส่วนผสมหลัก

### คุณภาพของขอสมมะม่วง

ขอสมมะม่วง ที่ผลิตตามขั้นตอนที่จะกล่าวต่อไปจะมีสีแดงปนส้ม รสหวาน เค็ม เปรี้ยว และเผ็ดเล็กน้อย เนื้อขอสมมีความละเอียด เนียน แน่น และมีความคงตัวดี ไม่มีกลิ่นเฉพาะของมะม่วงในผลิตภัณฑ์ แต่มีกลิ่นเฉพาะของส่วนประกอบต่างๆ เช่นพริกแดง กระเทียมแดง น้ำส้มสายชู และสามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องนาน 3 เดือน โดยปลอดภัยจากจุลินทรีย์ สีของผลิตภัณฑ์ไม่เปลี่ยนแปลงและไม่แยกชั้น หากเปิดฝาควรเก็บในตู้เย็น โดยสามารถเก็บไว้นานกว่า 6 เดือน เนื้อของขอสมมะม่วงต้องมีลักษณะคล้ายสังขยาที่ใช้ทาขนมปังนั่นเองแหละครับ

### ส่วนผสมในการผลิตขอมะม่วง

1. เนื้อมะม่วงสุกบดละเอียด	200 กรัม
2. พริกชี้ฟ้าแดง	200 กรัม
3. น้ำตาลทราย	250 กรัม
4. เกลือ	50 กรัม
5. กระทียมดอง	40 กรัม
6. น้ำส้มสายชูกลั่น 5 %	260 กรัม



### การเตรียมเนื้อมะม่วงบดละเอียด

1. คัดเลือกมะม่วงสุกเหลืองทั้งลูก ไม่มีตำหนิจากการเน่าเสีย
2. ล้างน้ำให้สะอาด ลวกในน้ำเดือด 10 นาที
3. แยกเนื้อออกจากเมล็ดและเปลือก (ผ่าเป็น 2 แก้มใช้ช้อนตัก)
4. นำไปปั่นด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้า
5. กรองผ่านตะแกรงขนาดช่องประมาณ 0.025 นิ้ว หรือผ้าขาวบางหยาบจะได้เนื้อมะม่วงบดละเอียด

### การเตรียมพริกชี้ฟ้าแดงดองและกระทียมดอง

1. เลือกพริกชี้ฟ้าสุกแดงทั้งเม็ด ตัดก้านทิ้ง
2. แกะเปลือกกระทียมกลีบสมบูรณ์
3. นำพริกและกระทียม ตาม ข้อ 1 และ 2 ล้างน้ำสะอาด
4. นำไปนึ่ง 5 นาที ด้วยไอน้ำเดือด (ล้างถึงนึ่งอาหาร)
5. ดองพริกและกระทียมแยกกันในขวดปากกว้างด้วย น้ำส้มสายชู นาน 20 วัน  
(ใส่น้ำส้มให้ท่วมพริกและกระทียม)

หมายเหตุ ถ้านำพริกใส่โหลดองแล้วให้นำถุงพลาสติกใส่น้ำส้มสายชู และใช้หนังยางรัดปากถุง ไล่ลงไปโหลด้วยเพื่อกันมาให้พริกและกระทียมลอยขึ้นมา

### ขั้นตอนการผลิตขอมะม่วง

1. ตีปั่นกระทียมดอง พริกชี้ฟ้าแดงดอง เกลือ น้ำตาล และน้ำส้มสายชูด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้า
2. กรองแยกกากผ่านตะแกรง ขนาดช่อง 0.025 นิ้ว หรือกระชอนตาถี่
3. ผสมเนื้อมะม่วงบดละเอียด กับส่วนผสมที่ได้ในข้อ 2 เข้าด้วยกัน
4. ต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที คนตลอดเวลา
5. บรรจุร้อนในขวดแก้วที่ลวกฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนแล้ว
6. เก็บที่อุณหภูมิห้องพร้อมบริโภคเป็นเครื่องจิ้ม

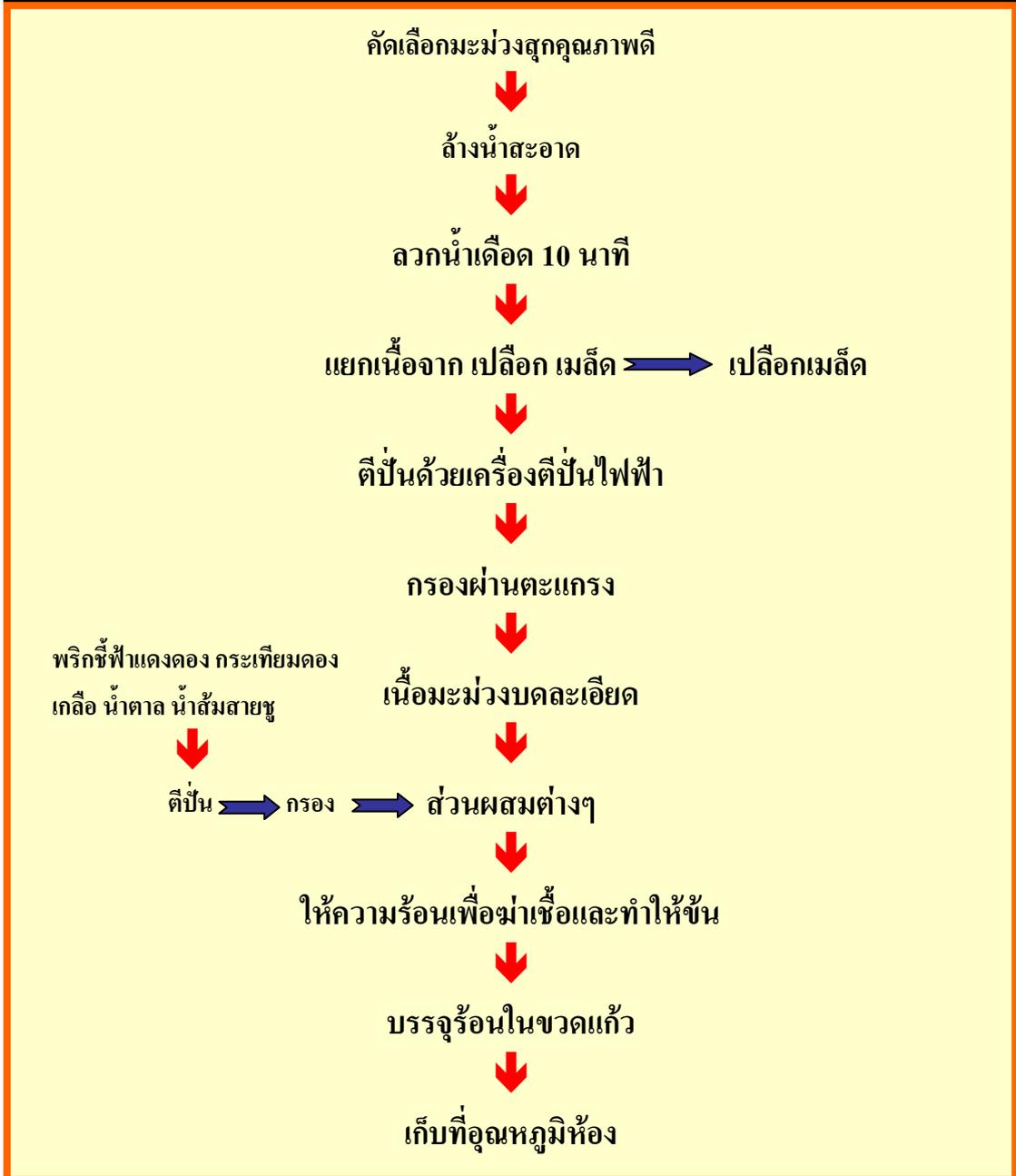
### การควบคุมคุณภาพของซอสมะม่วง

โดยอาศัยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซอสพริก มอก. 242-2529 เป็นสิ่งควบคุมคุณภาพของซอสมะม่วง ดังนี้

1. สี ต้องสดใสตามธรรมชาติของส่วนประกอบ
2. ลักษณะเนื้อ ต้องมีเนื้อละเอียดที่สม่ำเสมอ
3. ปราศจากข้อบกพร่อง มีข้อบกพร่องได้เพียงเล็กน้อย เช่น จุดสีดำหรือสะเก็ดดำเมสตีพริก โดยไม่ทำให้สี ลักษณะและคุณภาพเปลี่ยนไป
4. กลิ่น รส ต้องมีรสดี มีกลิ่น รสเฉพาะของเครื่องปรุงของซอสชนิดนั้นไม่มีกลิ่นใหม่ หรือสิ่งแปลกปลอมที่น่ารังเกียจอื่นๆ
5. ความหนาแน่น ต้องมีความหนาแน่นดี เมื่อเทลงบนภาชนะผิวราบ ผิวหน้าของซอสต้องเรียบและเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ชันหรือเหลวเกินไป
6. วัตถุเจือปนห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นใด ยกเว้นกรดเบนโซอิกหรือเกลือเบนโซเอทไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
7. ห้ามเจือสีใดๆ
8. ห้ามใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล
9. จุลินทรีย์
  - 9.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกิน 10,000 โคโลนี ต่อกรัม ของตัวอย่าง
  - 9.2 ยีสต์และราไม่เกิน 10 โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง
  - 9.3 โคลิฟอร์ม ต้องไม่พบ 0.1 กรัมของตัวอย่าง
  - 9.4 กอสตรี้เดียม เพอร์ริงเจนส์ ต้องไม่พบใน 0.1 กรัมของตัวอย่าง
  - 9.5 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบใน 0.1 กรัม ของตัวอย่าง
  - 9.6 ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบใน 25 กรัมของตัวอย่าง

เพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจในกระบวนการผลิต ผู้เขียนขอให้ท่านดูแผนผังลำดับขั้นตอนการผลิต ตามแผนผังการผลิตซอสมะม่วงครับ

## แผนผังการผลิตขอมะม่วง



อาจารย์เชษฐา ใจใส

ที่มาและสามารถอ่านเพิ่มเติมได้ที่

นิตยสาร มติชนบท เทคโนโลยีชาวบ้าน

ปีที่ 17 ฉบับที่ 367 : 15 กันยายน 2548



[www.maticchon.co.th](http://www.maticchon.co.th)