

# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วง

## 1. การผลิตไอศกรีมมะม่วง



### สูตรการผลิต

#### ส่วนผสม (สำหรับการผลิต 1 กิโลกรัม)

- เนื้อมะม่วงตีปั่นที่กรองเอากากใยออก 450
- นมสด 400
- ครีมหอมนมสด 50
- น้ำตาลทราย 100
- เกลือ 0.5
- สารให้ความคงตัว 4
- กรดซิตริก 5

รวม	1,000	กรัม
	0.5	กรัม
	4	กรัม
	5	กรัม

### ขั้นตอนการผลิต

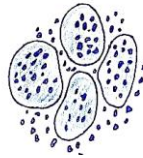
- ผสมส่วนผสมที่เป็นของเหลว ได้แก่ มะม่วงตีปั่น และ นมสด ให้ความร้อนแล้วกวนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ค่อยๆ เติมส่วนผสมที่เป็นของแข็ง ได้แก่ น้ำตาลทราย เกลือ ครีมหอมนมสด และสารให้ความคงตัว พร้อมกับกวนไปเรื่อยๆ
- ให้ความร้อนหรือพาสเจอร์ไรส์ ส่วนผสมเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ทำให้ส่วนผสมที่เป็นของแข็งละลาย โดยใช้อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที
- ลดอุณหภูมิโดยการใช้น้ำหล่อเย็น การทำส่วนผสมให้เย็นลงเพื่อลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และทำให้ส่วนผสมมีความข้นหนืดเพิ่มขึ้น
- ทำการบ่มที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นควบคุมอุณหภูมิต่ำ ประมาณ 24 ชั่วโมง
- นำส่วนผสมไปปั่นโดยใช้เครื่องปั่นไอศกรีม 30 นาทีหรือจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟู
- บรรจุลงในภาชนะและทำให้แข็งตัวอย่างรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเกิดผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ -18 องศาเซลเซียส

**\*\*\* การใช้เกลือและน้ำแข็งเป็นตัวช่วยขณะปั่นทำให้แข็งตัวอย่างรวดเร็ว พร้อมกับการกวนเติมอากาศตลอดเวลา เพื่อให้น้ำกลายเป็นผลึกน้ำแข็งขนาดเล็ก จะได้เนื้อสัมผัสเรียบเนียน สามารถอุ้มอากาศได้ดี \*\*\***

- ❑ ไอศกรีม หมายถึง ผลิตภัณฑ์นมแช่แข็งที่ผลิตจากการแช่เยือกแข็ง ส่วนผสมที่นำไปปั่น เพื่อรวมตัวกับอากาศและได้ลักษณะที่คงตัว
- ❑ เซอร์เบท เป็นผลิตภัณฑ์ไอศกรีมชนิดหนึ่ง ต่างจากไอศกรีมทั่วไป คือมีปริมาณไขมันต่ำ มีรสเปรี้ยวที่ได้จากผลไม้ หรือได้จากการเติมกรดผลไม้ มีรสหวานจากการเติมน้ำตาลหรือสารให้ความหวาน ซึ่งปริมาณการใช้มีมากกว่าไอศกรีมทั่วไป มีลักษณะเนื้อสัมผัสของการเป็นผลึกน้ำแข็งหยาบกว่าไอศกรีมทั่วไป ทำให้รู้สึกเย็นขณะรับประทาน ช่วยดับกระหายและความรู้สึกสดชื่น

Quick Freezing ☺ ✓

Slow Freezing ☹ ✗



ตัวอย่างการเกิดผลึกน้ำแข็ง

ที่มา: [www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1952/ice-crystal-formation-การเกิดผลึกน้ำแข็ง](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1952/ice-crystal-formation-การเกิดผลึกน้ำแข็ง)



# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วง

## 2. การผลิตแยมมะม่วง

### สูตรการผลิต

- ❖ เนื้อมะม่วง 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 200 กรัม
- ❖ เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
- ❖ น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ

### ขั้นตอนการผลิต

- ผสมมะม่วงสุก น้ำมะนาว เกลือ ในสัดส่วนดังกล่าว คนให้เข้ากัน เติมน้ำตาลทรายทีละน้อย คนส่วนผสมอยู่ตลอดเวลาจนน้ำตาลละลายหมด
- ให้ความร้อนไฟปานกลาง เพิ่มไฟให้แรงขึ้นจนส่วนผสมเดือด ตักฟองออก คนส่วนผสมอย่างต่อเนื่อง ระวังอย่าให้ติดกระทะ หนีไฟลง คนจนข้นเหนียว
- บรรจุแยมลงในขวดปากกว้าง (ที่ล้างและต้มในน้ำเดือดประมาณ 15 - 20 นาที แล้วทำให้ขวดแห้ง)
- ปิดฝาให้แน่น วางพักไว้ให้เซตตัว

## 3. การผลิตเค้กมะม่วง



### สูตรการผลิต

- ❖ เนื้อมะม่วงสุกปั่น 300 กรัม
- ❖ แป้งเค้ก 200 กรัม
- ❖ ไข่ไก่เบอร์ 0 3 ฟอง
- ❖ น้ำตาลทรายป่นละเอียด 180 กรัม
- ❖ น้ำมะนาว 1 ช้อนชา
- ❖ น้ำมันพืช 1/2 ถ้วยตวง
- ❖ นมสด 1/4 ถ้วยตวง
- ❖ ผงฟู 1 ช้อนชา
- ❖ เอสพี 1 ช้อนโต๊ะ

### ขั้นตอนการผลิต

- ร่อนแป้งกับผงฟู เตรียมไว้
- ผสมน้ำมะนาวกับเนื้อมะม่วงปั่นพักไว้
- ผสมไข่ น้ำตาล เอสพี เกลือ ตีด้วยความเร็วสูงสุด ประมาณ 8 นาที หรือจนกว่าลักษณะเป็นครีมขึ้น
- เทนม น้ำมันพืช เนื้อมะม่วงลงไป ผสมให้เข้ากัน
- เทแป้งลงไปทั้งหมดตีด้วยความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที
- พักแป้งประมาณ 20 นาที
- หยอดใส่พิมพ์ ประมาณ ครึ่ง พิมพ์ หนึ่งถ้วยไปปานกลาง ประมาณ 10 นาทีหรือจนกว่าขนมสุก

ข้อมูลโดย: ดร. พัชรเพ็ญ เพ็ญจรัส นางสาวบังอร ปินนะ นางสาวอังคณา ชมภูมิ่ง  
 หน่วยงาน: สาขาเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับอาคารโรงงานนำร่องอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ต. แม่ทราย อ. ร้องกวาง จ. แพร่ 54140  
 ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติม: 086-5861786 ID line: patpen\_mjup Email: p\_atp@Hotmail.com

