



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากผักและสมุนไพร

❖ เครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์ที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็ก สามารถผลิตได้ง่ายโดยใช้เครื่องมือ วิธีการที่ไม่ซับซ้อน และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมักเป็นผลิตผลทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่น การพาสเจอร์ไรส์เป็นการให้ความร้อนแก่อาหารเพื่อทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค มี 2 ระดับ

- ❖ วิธีใช้ความร้อนต่ำ - เวลานาน (LTLT : Low Temperature - Long Time) วิธีนี้ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ 62.8 - 65.6 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
- ❖ วิธีใช้ความร้อนสูง - เวลาสั้น (HTST : High Temperature - Short Time) วิธีนี้ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าวิธีแรก แต่ใช้เวลาน้อยกว่าคือ อุณหภูมิ 71.1 องศาเซลเซียส คงไว้เป็นเวลา 15 วินาที



1. การผลิตน้ำตะไคร้ใบเตยพร้อม

ดื่ม



สูตรการผลิต

- ❖ น้ำ 1 ลิตร
- ❖ ใบเตยหั่นเป็นชิ้นเล็ก 100 กรัม
- ❖ ตะไคร้ทุบ 4 ต้น
- ❖ น้ำตาลทราย 50 กรัม
- ❖ น้ำมะนาว ปริมาณตามชอบ

ขั้นตอนการผลิต

- ใส่ น้ำลงในหม้อ ต้มให้เดือด จากนั้นใส่ใบเตย และตะไคร้ ต้มต่อจนกระทั่งน้ำเริ่มมีสีเข้มขึ้นจากสีของใบเตย และตะไคร้ นำไปกรองแยกตะไคร้และใบเตยออก
- เติมน้ำตาลทราย คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย
- นำไปพาสเจอร์ไรส์ โดยเลือกใช้อุณหภูมิและระยะเวลาดังที่ระบุข้างต้น
- บรรจุทันทีขณะร้อนในภาชนะที่สะอาด
- นำไปทำให้เย็นทันที แล้วเก็บรักษาในที่เย็น
- บรรจุขณะร้อนในภาชนะที่ร้อน เช่น ขวดขาวขุ่น (โพลีโพรพิลีน) หรือ ขวดแก้ว
- เก็บรักษาในตู้เย็น สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 7-10 วัน

***** การทำให้เย็นทันทีหลังการบรรจุ กรณีขวดขาวขุ่นสามารถทำให้เย็นโดยการแช่ในน้ำเย็นจัด (น้ำผสมน้ำแข็ง)**

แต่!!!!!!กรณีขวดแก้ว การแช่ในน้ำเย็นจัดจะทำให้ขวดแตก วิธีการทำเย็น ทำได้โดยใช้ลมเย็น***

***** ข้อควรระวัง อย่าทำเย็นโดยนำไปแช่ในตู้เย็น จะส่งผลให้ประสิทธิภาพการทำงานของตู้เย็นลดลง!!!!**



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากผักและสมุนไพร

2. การผลิตน้ำใบเตยสระเหน่พร้อมดื่ม

สูตรการผลิต



- ❖ น้ำ 1 ลิตร
- ❖ ใบเตยหั่นเป็นชิ้นเล็ก 100 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 50 กรัม
- ❖ ใบสระเหน่ 50 กรัม
- ❖ น้ำมะนาว ปริมาณตามชอบ

ขั้นตอนการผลิต

- แบ่งใบเตยหั่นท่อนออกเป็น 2 ส่วน
- ใส่น้ำครึ่งสูตรลงในหม้อ ต้มจนเดือด ตามด้วยใบเตยส่วนแรก ต้มต่อจนกระทั่งน้ำเริ่มมีสีเข้มขึ้นจากใบเตย กรองเอากากออก ใส่ภาชนะเตรียมไว้
- นำใบเตยส่วนที่ 2 กับน้ำที่เหลือลงในหม้อ ต้มด้วยไฟกลางพอเดือดลดเป็นไฟอ่อน ต้มจนมีกลิ่นหอมของใบเตย ใส่ใบสระเหน่ ปิดไฟ กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง
- นำน้ำใบเตย 2 ส่วนผสมกัน ใส่น้ำตาลทราย คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย
- บรรจุขณะร้อน นำไปทำให้เย็นทันที แล้วเก็บรักษาในที่เย็น

3. การผลิตน้ำอัญชันมะนาวพร้อมดื่ม

ขั้นตอนการผลิต



สูตรการผลิต

- ❖ น้ำ 1 ลิตร
- ❖ ดอกอัญชันสด 100 กรัม
- ❖ ใบเตย 50 กรัม
- ❖ น้ำตาล 50 กรัม
- ❖ น้ำผึ้ง 4 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำมะนาว ปริมาณตามชอบ

- ต้มน้ำให้เดือด จากนั้นใส่ใบเตยและดอกอัญชัน
- ปิดฝาแล้วต้มต่อประมาณ 2-3 นาที
- กรองดอกอัญชันออก เอาเฉพาะน้ำ
- นำน้ำดอกอัญชันผสมกับน้ำตาล น้ำผึ้ง และน้ำมะนาว คนผสมให้เข้ากัน
- นำไปพาสเจอร์ไรซ์ บรรจุขณะร้อน
- นำไปทำให้เย็นทันที แล้วเก็บรักษาในที่เย็น

ข้อมูลโดย : ดร. พัชรเพ็ญ เพ็ญจรัส นายอนุกุล จันทรแก้ว นางสาวบังอร ปินนะ
 หน่วยงาน : สาขาเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับอาคารโรงงานนำร่องอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ต. แม่ทราย อ. ร่องกวาง จ. แพร่ 54140
 ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติม: 086-5861786 ID line: patpen_mjup Email: p_atp@Hotmail.com

