

๒. การทดลองทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากมะม่วงแก้ว

มะม่วงแก้วนับว่าเป็นมะม่วงที่มีราคาถูก และมีขายทั่วไป และไม่
ค่อยมีผู้นิยมรับประทานสดทั้งสุกและดิบ เพราะมีรสอร่อยชวนรับประทานไม่
เท่ามะม่วงชนิดอื่น เช่น มะม่วงพิมเสน ทองตำ อกร่อง เป็นต้น ทางแผนก
ถนอมอาหารจึงได้หาวิธีทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ และได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ
ชนิด ปรากฏว่า อาจใช้มะม่วงแก้วทำผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้ได้ผลดี—

๒.๑ แยมมะม่วง

ส่วนผสม

	ส่วนผสมที่ 1	ส่วนผสมที่ 2
เนื้อมะม่วง, กรัม	200	200
น้ำตาล, ,,	600	500
ได้แยมประมาณ, กรัม	1,000	800

วิธีทำ

ล้างมะม่วงให้สะอาด ปอกเปลือก แช่น้ำ ล้างยางออก แล้วฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ ต้มกับน้ำพอประมาณ ใช้ไฟปานกลาง ต้มจนเนื้อมะม่วงเปื่อย จึงเติมน้ำตาล เพิ่มไฟให้แรงขึ้นเล็กน้อย ต้มต่อไปจนได้น้ำหนักตามต้องการแล้ว จึงยกกลง

ผล

ได้แยมที่มีลักษณะดี รสอร่อย สีสวย

๒.๒ บัวเจียมมะม่วง

ตามปกติบัวเจียมที่ขายในท้องตลาดเป็นของส่งมาจากประเทศจีน ทำจากผลบัวชนิดหนึ่ง เมื่อนำมาผสมกับน้ำตาล และเกลือ ใช้เป็นเครื่องจิ้มอาหารจำพวกทอด เช่น กุ้งทอด แฮกิ้น ปอเปี๊ยะ เป็นต้น

ส่วนผสม

เนื้อมะม่วง	๒๐๐	กรัม
น้ำ	๒,๒๕๐	,,
น้ำตาล	๑,๒๕๐	,,
ได้บัวเจียม	๒,๐๘๐	,,

วิธีทำ

ล้างมะม่วง ปอกเปลือก ซอยหรือฝานเป็นชิ้นเล็ก ๆ ล้างเอายางออก เติมน้ำ นำเอาไปต้มจนเปื่อยแล้ว จึงเติมน้ำตาล ต้มต่อไปจนได้น้ำหนักประมาณ ๒,๐๘๐ กรัมแล้ว จึงยกลง บรรจุลงในขวดสะอาดที่ต้มฆ่าเชื้อแล้วในขณะร้อน ปิดฝาให้แน่น

ผล

ได้ทดลองใช้บ้วยเจียในการทำน้ำจิ้ม ปรากฏว่าใช้แทนกันได้ดี

๒.๓ มะม่วงแช่อิ่ม

วิธีทำ

ล้างมะม่วง ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นยาวตามผล ผลละประมาณ ๖-๘ ชิ้น แล้วนำไปแช่น้ำเกลือ ๑๐ % หรือเค็ล้าเกลือประมาณ ๕ % โดยน้ำหนัก ทั้งค้างคืนไว้ วันรุ่งขึ้นนำไปล้าง แล้วแช่น้ำปูนใส (ใช้ CaO ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อ น้ำ ๑ แกลลอน) ประมาณ ๑ ชั่วโมง จึงนำขึ้นมาล้างน้ำ แล้วผึ่งไว้บนตะแกรงจนสะเด็ดน้ำ ทำน้ำเชื่อม ๒๕ องศาบริกซ์ ถ้าจะให้ออกดีเหลืออง ต้องใส่สีอาหารลงไปเล็กน้อย ทั้งไว้ให้เย็น ละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ (sodium metabisulphite) แล้วเติมลงไปให้น้ำยาให้มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ประมาณ ๕๐๐ ส่วนในล้าน แช่มะม่วงที่เตรียมไว้ลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ ทั้งไว้ ๑ คืน แล้วเอาขึ้นพักบนตะแกรง พอสะเด็ดน้ำ บรรจุลงในขวดสะอาดที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว เทน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นประมาณ ๖๐ องศาบริกซ์ขณะร้อนลงไปจนท่วมชิ้นมะม่วง ปิดขวดในขณะร้อน ตังทั้งไว้จนเย็นแล้ว จึงเก็บไว้ หรือจะนำไปต้มในน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้ออีกประมาณ ๑๕ นาที แล้วจึงทำให้เย็น

ผล

มะม่วงแช่เย็นทั้งสองชนิด คือที่ใช้ความร้อนฆ่าเชื้อและไม่ฆ่าเชื้อ
เก็บไว้ได้นาน รสดี กรอบ

๒.๔ มะม่วงแช่ต้มตากแห้ง

นอกจากจะเก็บมะม่วงไว้ในน้ำเชื่อม เราอาจจะเก็บไว้ในสภาพแห้ง
ได้อีก

วิธีทำ

ล้างมะม่วง ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นยาวๆ ตามผล ได้ผลละประมาณ
๖-๘ ชิ้น นำไปแช่น้ำเกลือ ๑๐% หรือเค็มเกลือ ๕% โดยน้ำหนัก ทั้ง
ไว้ค้างคืนแล้วจึงเอาขึ้นมาล้างน้ำ นำมาแช่น้ำปูนใส (ใช้ Gao ๑ ช้อนโต๊ะต่อ
น้ำ ๑ แกลลอน) ประมาณ ๑ ชั่วโมง ล้างน้ำแล้วผึ่งบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
นำมะม่วงลงแช่น้ำเชื่อม ๒๕ องศาบริกซ์ ที่ผสมสีเหลืองลงไปเล็กน้อย และ
ละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์เติมลงไป ในน้ำยาให้มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์
ประมาณ ๑,๐๐๐ ส่วนในล้าน ทั้งค้างคืนไว้ แล้วนำไปแช่น้ำเชื่อม ๖๐
องศาบริกซ์อีกประมาณ ๒๔ ชั่วโมง หรือ ๔๘ ชั่วโมง แล้วแต่ต้องการให้
หวานมากหรือน้อย แล้วนำขึ้นจากน้ำเชื่อม ตากในเตาอบอุณหภูมิ ๕๐-๗๐
องศาเซ็นติเกรด แล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดปิดสนิท

ผล

ลักษณะและสีดี ไม่ดำ ไม่เหี่ยว รสอร่อย เก็บไว้ได้นาน ไม่เสีย
และยังไม่เปลี่ยนแปลง หลังจากเก็บไว้นานประมาณ ๖ เดือน อีกด้วย