

# ทำน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าว

## เงินลงทุน

ซื้ออุปกรณ์ เช่น เตาด่าน หม้อ ประมาณ 300-500 บาท ส่วนโถแก้วที่ใช้หมัก ขวดแก้วบรรจุ และส่วนผสมต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับปริมาณที่จะทำว่ามากน้อยเพียงใด

## รายได้

ประมาณ 20 บาท/1 ขวด (ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร)

## วัสดุ/อุปกรณ์

เตาด่าน (หรือเตาแก๊สตามความสะดวก) หม้อ โถแก้ว (หรือไหเคลือบสำหรับหมัก) ขวดแก้ว (บรรจุน้ำส้ม) ขนาด 750 มิลลิลิตร

## ส่วนผสม

น้ำมะพร้าวแก่ 5 ลิตร น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม

ยีสต์แห้งหรือยีสต์ทำขนมปัง ½ ช้อนชา (หรือใช้ลูกแป้งข้าวหมากแทน)

เชื่อน้ำส้ม 10% ของปริมาณน้ำส้มที่หมัก

## วิธีทำ

1. นำน้ำมะพร้าวมาเติมน้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลละลาย ต้มให้เดือด 5-10 นาที พยายามช้อนน้ำมันที่ลอยหน้าออกให้หมด
2. นำมากรองผ่านผ้ากรอง ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเทลงในภาชนะที่ใช้หมัก เช่น โถแก้ว ไหเคลือบ ที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว
3. แบ่งน้ำมะพร้าวจากข้อ 2 มาประมาณครึ่งถ้วยแก้ว ใส่ยีสต์แห้งลงไปคนให้เข้ากัน ทิ้งไว้ สักครู่ให้ยีสต์ทำงาน ซึ่งจะสังเกตเห็นฟองจากการเกิดฟอง
4. เทน้ำมะพร้าวที่ใส่ยีสต์แล้ว (จากข้อ 3) ลงในภาชนะที่ใส่น้ำมะพร้าวอีกส่วนหนึ่งไว้ (ข้อ 2) ปิดปากภาชนะด้วยผ้าขาวบาง แล้วปิดทับด้วยฝาไม้เพื่อกันฝุ่นและเชื้อจาก ภายนอก
5. ปล่อยให้ยีสต์ทำปฏิกิริยากับน้ำตาลในน้ำมะพร้าวจนไม่เกิดฟองอีก และยีสต์ตกตะกอน ใช้เวลาประมาณ 7-10 วัน
6. รินส่วนที่เป็นน้ำใสใส่ลงในภาชนะอีกใบหนึ่งซึ่งล้างสะอาดแล้ว เพื่อให้ น้ำส้มที่ได้ใสเร็วและไม่มึนกลิ่นยีสต์
7. เติมเชื่อน้ำส้มลงไปประมาณ 10% โดยใช้ น้ำส้มสายชูหมักที่ยังไม่ได้ดื่มฆ่าเชื้อ (ถ้าไม่มีเชื่อน้ำส้ม อาจอาศัยเชื่อน้ำส้มในอากาศ โดยปิดภาชนะด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ 2-3 วัน จึงปิดด้วยฝาไม้ ตั้งทิ้งไว้จะได้เชื่อน้ำส้มสายชูหมัก แต่อาจต้องใช้เวลาานขึ้น และที่ได้ไม่ค่อยแน่นอน)
8. ทิ้งไว้ให้เกิดกรดน้ำส้ม ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 30-45 วัน จะได้น้ำส้มสายชูหมัก ซึ่งมีความเข้มข้นของกรดประมาณ 4%
9. รินส่วนใสออก นำมาต้มให้เดือด บรรจุในขวดให้เต็ม ตั้งทิ้งไว้หลาย ๆ วันจะตกตะกอน ได้น้ำส้มสายชูใส (ถ้าต้องการให้ตกตะกอนเร็ว ต้องกรองผ่านเครื่องกรอง หรือต้มให้เดือด แล้วเติมสารเบนโทไนท์ในอัตราส่วน 1:200 คนให้ทั่ว ตั้งทิ้งไว้ 1 คืน จะตกตะกอน ทำให้กรองง่ายขึ้น)
10. ส่วนที่ใสมากรองผ่านผ้าดิบอีกที จะได้น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำมะพร้าวบรรจุในขวดแก้ว ปิดฝาจุก นำไปจำหน่ายได้



## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป ขายส่งตามร้านค้าทั่วไป หรือถ้าผลิตมากอาจติดต่อพ่อค้าคนกลาง ไปจำหน่าย

## สถานที่ให้คำปรึกษา

กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ โทร. 245-8993

## ข้อเสนอแนะ

1. ภาชนะที่นำมาใช้หมักและขวดแก้วที่บรรจุน้ำส้ม ต้องเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ เพื่อ ป้องกันเชื้อโรค
2. เมื่อนำมาบรรจุขวดแล้ว ห้ามใช้ฝาจากปิดขวดที่เป็นโลหะเด็ดขาด เพราะจะทำให้เกิดสนิมได้ ควรใช้ฝาจากพลาสติก
3. ก่อนที่จะนำออกจำหน่าย จะต้องส่งตัวอย่างน้ำส้มสายชูไปให้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ตรวจคุณภาพ หากตรวจผ่านก็ให้ยื่นเรื่องต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จากนั้นเจ้าหน้าที่จะเข้ามาตรวจสอบสภาพสถานที่ผลิต เมื่อพบว่าขั้นตอนการผลิต ถูกหลักอนามัย ก็จะมอบหนังสืออนุญาตการผลิต พร้อมกับเลขที่ฉลากอาหารให้ สามารถนำ ออกจำหน่ายได้อย่างถูกต้องกฎหมาย เพราะเป็นสินค้าที่มีคุณภาพผ่านการรับรองจาก อย. แล้ว...@

