

## ทำเยลลี่ฝรั่ง

### เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท (เครื่องสกัดน้ำผลไม้ 2,000-3,000 บาท เครื่องวัดความหวาน 3,500-4,000 บาท)

### รายได้

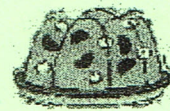
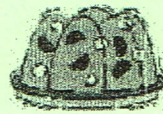
300-400 บาท (96 บาท ต่อ 16 ถ้วย)

### วัสดุ/อุปกรณ์

เครื่องสกัดน้ำผลไม้ เครื่องชั่งน้ำหนัก (ขนาดเล็ก) เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ เครื่องวัดความหวาน เครื่องวัดค่าความเป็นกรดเป็นด่าง pH ถุงมือ ถ้วยเยลลี่

### แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านขายอุปกรณ์ หรือที่วิทยาศาสตร์



### ส่วนผสม

1. น้ำฝรั่งสด	100	กรัม	3. น้ำตาลทราย	250	กรัม
2. คาราจีแนน	7	กรัม	4. น้ำเปล่า	443	กรัม

### วิธีทำ

1. นำฝรั่งที่แก่จัด ล้างให้สะอาดแล้วฝีกให้แห้ง ใช้มีดเฉาะแยกเมล็ด และเนื้อออกจากกัน นำเนื้อฝรั่งเข้าเครื่องสกัดน้ำผลไม้ หรือเครื่องแยกกากจะได้น้ำฝรั่งล้วนๆ
2. วัดปริมาณสารละลายทั้งหมดในน้ำฝรั่ง 7% ด้วยเครื่องวัด Refractometer (วัดปริมาณของแข็งที่ละลาย) แล้ววัดค่า pH ให้ได้ 3.13 โดยเติมกรดมะนาว 10 กรัมต่อน้ำฝรั่ง 1 กิโลกรัม

### การผสมเยลลี่

ชั่งน้ำตาลทรายและคาราจีแนน ปริมาณตามสูตร แล้วผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน ชั่งน้ำเปล่าให้ได้ น้ำหนักตามสูตร นำไปตั้งไฟพออุ่น แล้วค่อยเทส่วนผสมของน้ำตาลทรายกับคาราจีแนนไปทีละน้อยพร้อมกับคนไปเรื่อย จะละลายเข้ากับน้ำจนหมด โดยนำน้ำฝรั่งที่เตรียมไว้เทลงไปให้น้ำเชื่อมจนหมด ต้มด้วยอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที แล้วยกลงเทใส่ถ้วยที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ปิดฝาดูดสติ๊กเกอร์เก็บแช่เย็นพร้อมจำหน่าย

### ข้อแนะนำ

ภาชนะที่ใช้ผลิตควรเป็นสแตนเลส และควรใส่ถุงมือในระหว่างการผลิตเยลลี่ที่ดีต้องมีความใสเป็นประกาย ยืดหยุ่นไม่แข็งกระด้างเหมือนนุ่น และไม่มีเนื้อฝรั่งเจือปน

### ติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติม

กลุ่มงานวิเคราะห์วิจัยการแปรรูปผลผลิตฯ กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โทร. (02) 579-0159 ต่อ 114