

## ทำเยลลี่มะม่วง

### เงินลงทุน

ประมาณ 10,000 บาท

### รายได้

150-200 บาท/25 ถ้วย

### วัสดุ/อุปกรณ์

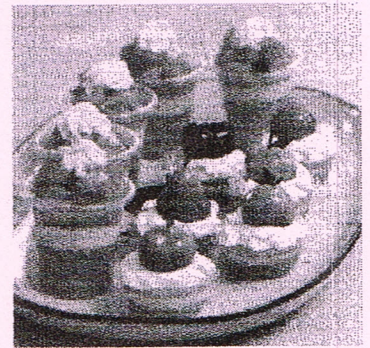
เครื่องสกัดน้ำผลไม้ เครื่องชั่งน้ำหนัก (ขนาดเล็ก) เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ เครื่องวัดความหวาน (Refractometer) ถ้วยเยลลี่

### แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านขายอุปกรณ์ หรือที่วิทยุเกษตร

### ส่วนผสม

1. น้้ามะม่วง	100	กรัม	4. น้ำตาลทราย	75	กรัม
2. คาราจีแนน	5	กรัม	5. กรดมะนาว	1	กรัม
3. น้ำ	319	กรัม			



### วิธีทำ

ตัดมะม่วงสุกเหลือครึ่งล่างให้สะอาด นำไปลวกในน้ำเดือด 3-5 นาที ตักขึ้นใช้มีดแบ่งออกเป็น 2 ซีก ใช้ช้อนตักเอาแต่เนื้อออกจากเปลือก และเมล็ด แล้วนำไปใส่ เครื่องสกัดน้ำผลไม้หรือเครื่องแยกกาก แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง (มะม่วง 1 กิโลกรัม จะได้ น้้ามะม่วง 500 กรัม)

### น้ำเชื่อม

ชั่งน้ำตาล คาราจีแนน และกรดมะนาวตามส่วนคลุกเคล้า ให้เข้ากันเป็นอย่างดี ซึ่งน้ำสะอาดตามน้ำหนักแล้ว นำไปตั้งไฟต้มให้น้ำพออุ่นๆ แล้วค่อยๆ เทส่วนที่ผสมทีละน้อย คนไปเรื่อยๆ จนเข้ากันหมด

### การผสมเยลลี่

นำน้้ามะม่วงที่เตรียมไว้เทลงไปลงในน้ำเชื่อมคนให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปต้มอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที แล้วยกลงตักใส่ภาชนะบรรจุเยลลี่ปิดฝา จะได้เยลลี่มะม่วงประมาณ 500 กรัม โดยเก็บไว้ในตู้เย็น นาน 1 เดือน

### ข้อแนะนำ

ลักษณะของเยลลี่ที่ดีต้องมีความใสเป็นประกาย ยืดหยุ่นไม่แข็งกระด้างเหมือนวุ้น และไม่มีเนื้อของผลไม้เจือปน

### ติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติม

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