

ผลิตภัณฑ์กึ่งส้ม โดยใช้กล้ำเชื้อแบคทีเรียแลคติกพร้อม ที่สามารถผลิตก๊าบและสร้างกลิ่นรสได้



The development of value-added Kung-Som product using co-starter culture GABA producing and flavor-enhancing lactic acid bacteria

กึ่งส้ม เป็นอาหารหมักชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ในภาคใต้ของประเทศไทย ปัจจุบันผลิตภัณฑ์กึ่งส้มถือว่ามีมูลค่าไม่สูงมากนัก อีกทั้งความปลอดภัยในอาหารซึ่งส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นปัญหาที่พบในการผลิตกึ่งส้มด้วยวิธีพื้นบ้าน ดังนั้น การใช้กล้ำเชื้อแบคทีเรียแลคติกสำหรับการหมักกึ่งส้มจึงเป็นแนวทางการแก้ไขปัญหาดังกล่าว



การพัฒนาเทคโนโลยี

การใช้กล้ำเชื้อผงหมักกึ่งส้มเป็นเทคโนโลยีหนึ่งที่จะช่วยให้แน่ใจว่าการหมักกึ่งส้มจะประสบความสำเร็จ กล้ำเชื้อผงสำหรับหมักกึ่งส้มได้พัฒนาโดยเลือกใช้แบคทีเรีย 2 สายพันธุ์ ที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์กึ่งส้ม ได้แก่ *Lactobacillus futsaii* CS3 ที่มีคุณสมบัติในการผลิตสารก๊าบ และ *Staphylococcus carnosus* K21S22 ซึ่งมีคุณสมบัติในการช่วยพัฒนากลิ่นรสของกึ่งส้มมาทำงานร่วมกัน การพัฒนาดกล้ำเชื้อผงสำหรับกึ่งส้มได้ใช้วิธีการทำแห้งแบบเยือกแข็งเพื่อรักษาการมีชีวิตอยู่ของแบคทีเรียทั้ง 2 ชนิด การพัฒนาดกล้ำเชื้อผงดังกล่าว นอกจากจะเป็นการขยายโอกาสที่บุคคลทั่วไปหรือผู้ประกอบการจะได้บริโภคก๊าบที่อยู่ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์กึ่งส้ม ซึ่งถือว่าเป็นอาหารสุขภาพ (functional food) อย่างหนึ่ง ยังให้ประโยชน์ในแง่ของการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ช่วยส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค ช่วยควบคุมคุณภาพของกึ่งส้มให้มีความสม่ำเสมอและลดระยะเวลาการหมักกึ่งส้มให้สั้นลงอีกด้วย



จุดเด่น

- ได้ผลิตภัณฑ์กึ่งส้มที่มีสารก๊าบสูง (1,500-2,000 มก./กก.) และมีกลิ่นรสที่ดี
- กล้ำเชื้อหมักกึ่งส้มที่อยู่ในรูปแบบผงพร้อมใช้ สะดวกต่อการเก็บรักษาและใช้งาน
- ช่วยควบคุมผลิตภัณฑ์กึ่งส้มให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพสม่ำเสมอ
- ช่วยลดระยะเวลาการหมักกึ่งส้มให้สั้นลงจาก 7 วันเหลือ 2 วัน



หัวหน้าโครงการ
รศ.ดร.ศุภศิลา มณีรัตน์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์