

การผลิตจินหัวแฮม

เพ็ญศรี จุงศิริวัฒน์<sup>1</sup>

บทคัดย่อ

ศึกษาการทำจินหัวแฮม (Jinhua Ham) จาก สุกรลูกผสมพันธุ์จินหัว เพื่อใช้สำหรับปรุงอาหารในภัตตาคารจีน เป็นการส่งเสริมอาชีพให้เกษตรกรบนพื้นที่สูง และทดแทนการนำเข้าแฮมดิบจากจีน ทำการทดลองโดยใช้ซากหลังของสุกรลูกผสมพันธุ์จินหัวน้ำหนัก 5-8 กิโลกรัม จำนวน 27 ซาก หมักเกลือ 3 ครั้ง (Dry Cured) ทำให้เนื้อแห้งที่ อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน และแขวนในที่ที่มีอากาศไหลเวียนดี อุณหภูมิ 5-25 องศาเซลเซียส นาน 6 เดือน เพื่อให้แฮมสุกมีกลิ่นหมัก (Maturation) ตามที่ตลาดต้องการ ผลวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสพบว่า จินหัวแฮมจากการทดลองมีสี กลิ่น รสชาติ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง การวัดค่า pH (ความเป็นกรด-ด่าง) ของเนื้อสุกรสด เนื้อสุกรที่หมักเกลือครั้งที่ 2 และ 3 มีความแตกต่าง ( $P < 0.05$ ) ค่า pH จะสูงขึ้นเมื่อเนื้อแห้งลง ด้านคุณค่าทางอาหารของเนื้อแดงของจินหัวแฮมพบว่าไม่มีความแตกต่าง ( $P < 0.05$ ) ระหว่างจินหัวแฮมที่ได้จากการทดลองและจินหัวแฮมที่ผลิตจากจีน แต่เนื้อแดงของจินหัวแฮมที่ได้จากการทดลองมีความชื้นสูงมากกว่าจินหัวแฮมที่ผลิตจากจีน ทำให้สี กลิ่น และรสชาติของจินหัวแฮมจากการทดลองไม่เข้มข้นเท่ากับจินหัวแฮมที่ผลิตจากจีน แสดงว่าการระเหยน้ำและระยะเวลาของการเก็บบ่ม (Ripening) ยังไม่เพียงพอ

1 กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี

ดาวน์โหลดเรื่องเต็ม