

บรรณานุกรม

ภาษาไทยหนังสือ

เมษ ตุงคะเศรณี. มะม่วงหิมพานต์. รายงานของกลุ่มศึกษาเศรษฐกิจที่ ๖/๒๕๑๗. (ม.ป.ท.):
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย, ๒๕๑๗.

โสพล งามวงศ์วาน. โอกาสการลงทุนในการเพาะปลูกมะม่วงหิมพานต์และอุตสาหกรรมการผลิต
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร: สำนักงาน
คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน, ๒๕๒๐.

เอกสารอื่น ๆ

กรุงเทพ, ธนาคาร. "รายงานผลการศึกษาลำรวจสภาพทั่วไปและธุรกิจสำคัญในจังหวัดภูเก็ต".
(ม.ป.ท.), ๒๕๑๗.

พิพัฒน์ พันพาไพโร. "ประโยชน์จากมะม่วงหิมพานต์". (ม.ป.ท.): กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ
กรมวิทยาศาสตร์บริการ, (ม.ป.ป.). (เอกสารประกอบการประชุมสัมมนา เรื่องมะม่วง
หิมพานต์สำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ๖-๘ กันยายน ๒๕๒๒)

เมษ ตุงคะเศรณีและนิทัศน์ พิษิตกุล. "การส่งเสริมการปลูกและการกะเทาะเปลือกเมล็ดมะม่วง
หิมพานต์". (ม.ป.ท.): สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย, (ม.ป.ท.):
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย, (ม.ป.ป.). (พิมพ์ดีด)

วิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย, สถาบัน. "สรุปรายงานการสำรวจปริมาณเมล็ดมะม่วง
หิมพานต์ดิบออกสู่ตลาดปี ๒๕๑๘". (ม.ป.ท.): สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่ง
ประเทศไทย, ๒๕๑๘. (พิมพ์ดีด)

ส่งเสริมการเกษตร, กรม. "มะม่วงหิมพานต์". คำแนะนำที่ ๑๘. (ม.ป.ท.): สำนักข่าวพาณิชย,
๒๕๐๒.

อรุณศรี ศรีสุภาพ. "เศรษฐกิจและการตลาดมะม่วงหิมพานต์". (ม.ป.ท.): กองวิจัยสินค้าและ
การตลาด กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, (ม.ป.ป.). (เอกสารประกอบการประชุมสัมมนา เรื่อง
มะม่วงหิมพานต์สำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ๖-๘ กันยายน ๒๕๒๒).

ภาษาอังกฤษBooks

International Trade Centre, UNCTAD GATT. Cashew Marketing. Geneva, Switzerland: n.p., 1968.

International Trade Centre, UNCTAD GATT. Edible Tree Nuts & Dried Fruits. Geneva, Switzerland: n.p., 1973.

Roger J. Wilson. The Market for Cashew-Nut Kernels and Cashew-Nut Shell Liquid. Southampton, England: Hobbs the Printers, 1975.

Articles

Commercial Intelligence and Statistic, Gov't of India. "Monthly Statistic of the Foreign Trade of India." Calcutta: (n.p.), 1977.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก.

การแบ่งประเภทเมล็ดมะม่วงหิมพานต์กะเทาะเปลือกของประเทศอินเดีย

รัฐบาลอินเดียได้แบ่งเมล็ดมะม่วงหิมพานต์กะเทาะเปลือกออกเป็น ๒๔ ประเภทดังนี้

ก. เมล็ดคู่ซึ่งมีคุณภาพดี (Whole)

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>จำนวนเมล็ด/๑ ปอนด์</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
W ๒๑๐	๒๐๐-๒๑๐	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะและแกะเยื่อหุ้ม
W ๒๔๐	๒๒๐-๒๔๐	เมล็ดออกหมดแล้วจะต้องเป็นเมล็ดคู่ สีขาว
W ๒๘๐	๒๖๐-๒๘๐	นวลแห้ง ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่มีจุดสีดำหรือ
W ๓๒๐	๓๐๐-๓๒๐	สีน้ำตาล ไม่เหม็นหืน หรือเหม็นอับ
W ๔๐๐	๓๕๐-๔๐๐	
W ๔๕๐	๔๐๐-๔๕๐	
W ๕๐๐	๔๕๐-๕๐๐	

ในการบรรจุจะมีเมล็ดหักหรือเมล็ดที่มีคุณภาพต่ำกว่าได้ไม่เกิน ๕%

ข. เมล็ดคู่ที่ไหม้ (Whole)

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>ชื่อทางการค้า</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
SW	Scorched	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะและแกะเยื่อหุ้ม
	Wholes	เมล็ดออกหมดแล้ว จะต้องเป็นเมล็ดคู่แห้ง
		ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่มีจุดสีดำ ไม่เหม็นหืน
		หรือเหม็นอับมีสีน้ำตาลอ่อน หรือสีนวลเข้ม
		ซึ่งเป็นผลจากการอบมากเกินไป

ในการบรรจุจะมีเมล็ดหัก หรือเมล็ดที่มีคุณภาพต่ำกว่าได้ไม่เกิน ๕%

ค. เมล็ดที่ใช้เป็นของขบเคี้ยว (Whole)

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>ชื่อทางการค้า</u>	<u>ส่วนที่เสีย</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
SSW หรือ SW, 1 A	Scorched Wholes Second หรือ Scorched Wholes 1.A.	เมล็ดแห้งเหี่ยว	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะและ แกะเปลือกหุ้ม เมล็ดออกหมดแล้ว เป็น เมล็ดคู่แห้ง ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ เมล็ดใหม่ เล็กน้อย มีจุดสีจาง และต่าง เมล็ด อาจยังไม่แก่จัด มีสีน้ำตาลอ่อนหรือ สีนวลเข้ม เพราะการอบไหม้
DW หรือ SSW	Dessert Wholes		เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะแล้ว และแกะเปลือกหุ้ม เมล็ดออกหมดแล้ว เป็นเมล็ดคู่แห้ง ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่เหม็นหืน หรือ เหม็นอับ เมล็ด เหี่ยวแห้ง ใหม่ อาจมีจุดสีดำหรือต่าง

ในการบรรจุจะมีเมล็ดหัก หรือเมล็ดที่มีคุณภาพต่ำกว่าได้ไม่เกิน ๕%

ง. เมล็ดที่แตกสีขาว (White Pieces)

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>ชื่อทางการค้า</u>	<u>คำอธิบาย</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
B	Butts	เป็น เมล็ดที่ยังประกอบ ติดกันอยู่แต่แตกตามขวาง	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะ เปลือกออกแตกเป็นชิ้นและแกะ
S	Splits	เมล็ดที่แตกตามยาว	เปลือกหุ้ม เมล็ดออกหมดแล้ว มีสีขาว
LWP	Large White Pieces	เมล็ดแตกมากกว่า ๒ ชิ้น และไม่ผ่านตะแกรงขนาด ขนาด 4 mesh 16SWG	นวลแห้ง ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่มีจุดสีดำ ไม่เหม็นหืนหรือ กลิ่นเหม็นอับ

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>ชื่อทางการค้า</u>	<u>คำอธิบาย</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
SWP	Small White Pieces	เมล็ดที่แตกเป็นชิ้นเล็กกว่า LWP แต่ไม่ผ่านตะแกรง ขนาด 6 mesh 20 SWG	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะเปลือกออกแตกเป็นชิ้น และแกะเยื่อหุ้มเมล็ดออกหมดแล้ว
BB	Baby Bits	เมล็ดที่แตกเป็นชิ้นเล็กกว่า SWP แต่ไม่ผ่านตะแกรง ขนาด 10 mesh 24 SWG	มีสีขาวนวลแห้ง ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่มีจุดสีดำ ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ

ในการบรรจุจะมีเมล็ดที่มีคุณภาพต่ำกว่าได้ไม่เกิน ๕%

จ. เมล็ดที่แตกไหม้ (Scorched Pieces)

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>ชื่อทางการค้า</u>	<u>คำอธิบาย</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
SB	Scorched Butts	เป็นเมล็ดที่ยังประกบติดกันอยู่ แต่แตกตามขวาง	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่กะเทาะเปลือกออกแตกเป็นชิ้น และแกะเยื่อหุ้มเมล็ดออกหมดแล้ว
SS	Scorched Splits	เมล็ดที่แตกตามยาว	แห้ง ไม่ถูกแมลงทำลาย ไม่มีจุดสีดำ
SP	Scorched Pieces	เมล็ดที่แตกหลายชิ้นแต่ไม่ผ่านตะแกรง ขนาด 14 mesh 16 SWG	ไม่เหม็นหืน หรือเหม็นอับ เมล็ดที่แตกมีสีน้ำตาลอ่อน หรือสีนวลเข้ม
SSP	Scorched Small Pieces	เมล็ดที่แตกเป็นชิ้นเล็กกว่า SP แต่ไม่ผ่านตะแกรงขนาด 6 mesh 20 SWG	เพราะอบมากเกินไป

ในการบรรจุจะมีเมล็ดที่มีคุณภาพต่ำกว่าได้ไม่เกิน ๕%

ฉ. เมล็ดที่แตกใช้เป็นของขบเคี้ยว (Pieces)

<u>ชื่อย่อ</u>	<u>ชื่อทางการค้า</u>	<u>คำอธิบาย</u>	<u>ส่วนที่เสีย</u>	<u>ลักษณะทั่วไป</u>
SPS	Scorched Pieces Seconds or Scorched Pieces 1 A	เมล็ดแตกเป็น หลายชั้นแต่ไม่ผ่าน ตะแกรงขนาด 4 mesh 16 SWG	เมล็ดที่แตกเหี่ยวแห้ง อาจจะผิรูปร่างเนื่อง จาก เมล็ดยังไม่แก่จัด และมีจุดสีดำ	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ กะเทาะ เปลือกแตก เป็น ชิ้นและเกาะ เยื่อหุ้ม เมล็ด ออกหมดแล้ว แห้ง ไม่ถูก แมลงทำลาย เมล็ดที่แตก ใหม่ มีจุดและค่าง
DP	Dessert Pieces	เมล็ดแตกเป็น หลายชั้นแต่ไม่ผ่าน ตะแกรงขนาด 4 mesh 16 SWG	เมล็ดที่แตกเหี่ยว แห้งมากกว่า SPS และไหม้ เกรียม	เมล็ดอาจจะ เป็นสีน้ำตาล อ่อน สนิวลเข้ม เมล็ดอาจ มีรูปร่างผิดไปเพราะ เมล็ดยังไม่แก่จัด
DSP	Dessert Small Pieces	เมล็ดแตกเป็น หลายชั้น เล็กกว่า DP แต่ไม่ผ่าน ตะแกรงขนาด 6 mesh 20 SWG	-----	
DB	Dessert Butts	เมล็ดยังเป็นคู่ ประกบกันแต่แตก ตามขวาง	-----	
DS	Dessert	เมล็ดแตกตามยาว	-----	

ในการบรรจุจะมี เมล็ดที่มีคุณภาพต่ำกว่าได้ไม่เกิน ๑๐%

ภาคผนวก ข

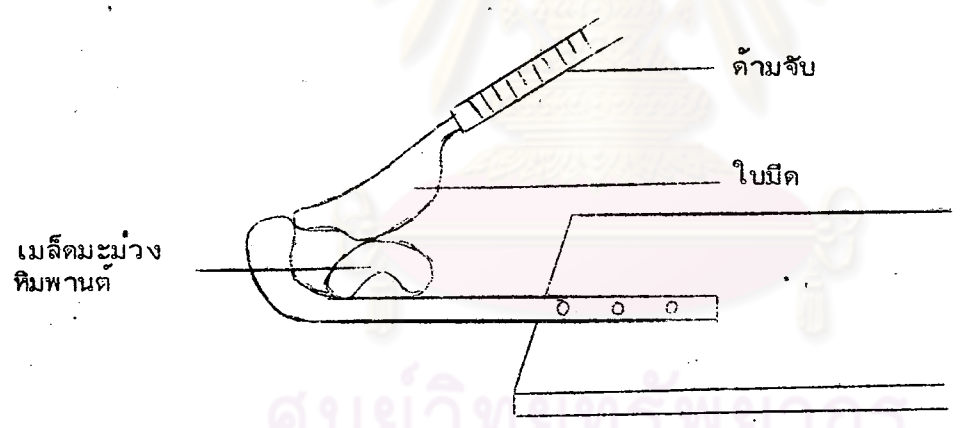
รายละเอียด เครื่องกะ เทาะ เปลือก เมล็ดมะม่วงหิมพานต์

เครื่องกะ เทาะ เปลือก เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่ใช้กันในประเทศไทย มี ๒ แบบคือ

- ๑. แบบกรรไกรหนีหมาก
- ๒. แบบเครื่องใช้คั้นโยก

แบบกรรไกรหนีหมาก

ส่วนประกอบของ เครื่องกะ เทาะแบบกรรไกรหนีหมากมีดังนี้ ดอกตะปูซากกรรไกร
ชั้นล่างกับพื้นกระดานรอง ซากกรรไกรบน เป็นใบมีดมีด้ามจับ ดังแสดงในรูป

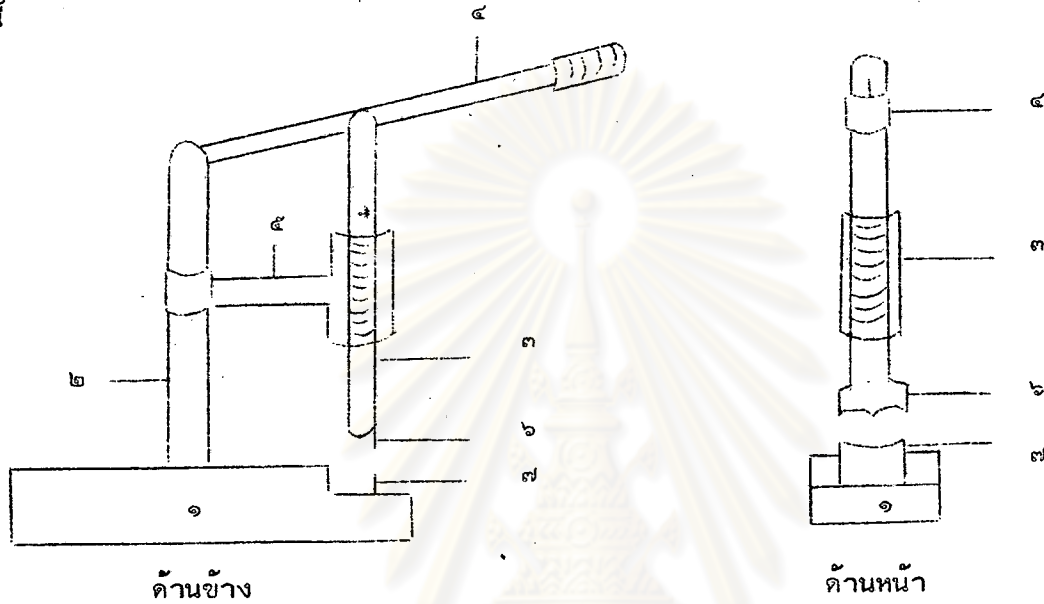


แบบกรรไกรหนีหมาก

แบบ เครื่องใช้คันโยก

แบบนี้ตัดแปลงมาจากการใช้กรรไกรหนีบหมาก ส่วนประกอบของแบบเครื่องใช้คันโยก

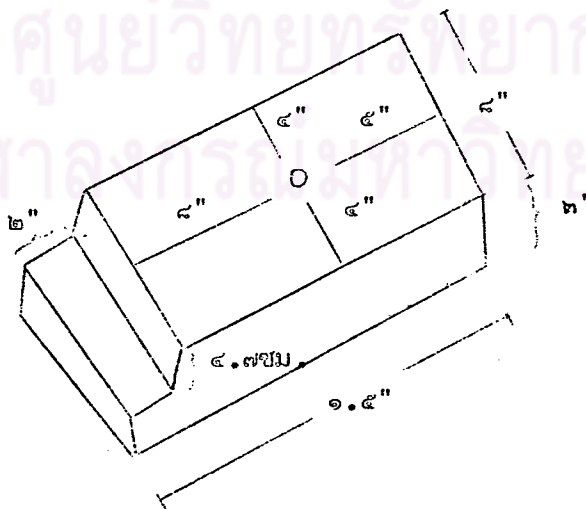
มีดังนี้



เครื่องใช้คันโยก

หมายเลข ๑

เป็นฐานทำด้วยไม้ ซึ่งหนา ๓ นิ้ว ยาว ๑๕ นิ้ว และกว้าง ๘ นิ้ว

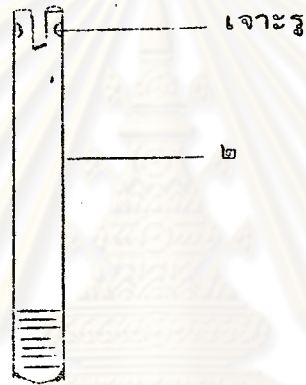


ฐานทำด้วยไม้หนา

หัวไม้ข้างหนึ่งบากเข้าไปประมาณ ๒ นิ้ว แล้วตัดลึกลงไปประมาณ ๔.๗ ซม. และตรงกลางฐานไม้ เจาะรูเพื่อใส่หลักหมายเลข ๒ เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ ซม. ห่างจากปลายไม้อีกข้างหนึ่ง ๕ นิ้ว และห่างจากด้านข้าง ๑ ละ ๔ นิ้ว

หมายเลข ๒

เป็นหลักสำหรับยึดเครื่องผ่าเปลือกเมล็ด ใช้ท่อน้ำเหล็กขนาด ๑ นิ้ว ยาว ๑๕ นิ้ว โดยปลายข้างหนึ่งทำเป็นเกลียวยาวประมาณเกือบ ๓ นิ้ว เพื่อใส่ในรูฐานไม้หมายเลข ๑ และปลายอีกข้างหนึ่งบากเป็นช่องกว้างประมาณ ๑ นิ้ว ลึกประมาณ ๑ $\frac{๑}{๒}$ นิ้ว และด้านข้างเจาะรูทั้งสองข้าง เพื่อใส่น็อตสำหรับยึดหัวคันโยกที่ใส่ในร่องบาก

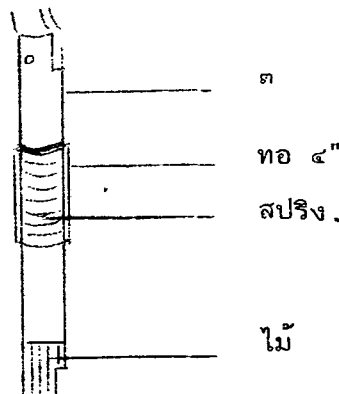


หมายเลข ๓

ประกอบด้วย

๑. ท่อเหล็กขนาด ๑ นิ้ว ยาว ๑๒ นิ้ว ๑ ท่อ
๒. ท่อเหล็กขนาด ๑ $\frac{๑}{๒}$ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว ๑ ท่อ สำหรับใช้เป็นกระบอกใส่สปริง
๓. ลวดสปริง ยาว ๔ นิ้ว ขนาดที่ท่อเหล็ก ๑ นิ้ว สวมเข้าได้

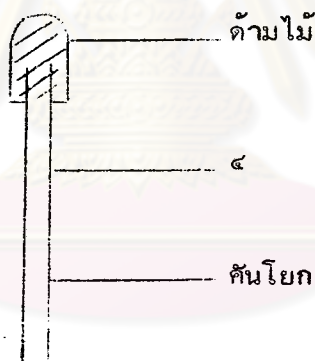
ช่องบาก



ท่อที่หนึ่งปลายข้างหนึ่งทำการบากเพื่อใส่คันโยกทำนองเดียวกับหมายเลข ๒ ปลายอีกข้างหนึ่งใช้ไม้กลมขนาด ๑ นิ้ว ฮัดให้แน่น แล้วผ่าครึ่งให้ลึกเข้าไปประมาณ ๒ นิ้ว แล้วตัดออกให้เหมือนดังรูป ส่วนที่ใส่ไม้และผ่าครึ่งนี้เพื่อใช้ติดใบมีดใบบน, ส่วนการสวมใส่กระบอกลสปริงนั้นสวมให้ห่างจากปลายข้างที่บากประมาณ ๔ นิ้ว และที่ตรงนี้ใส่แหวนติดตายกับท่อ แหวนนี้ต้องมีขนาดที่สวมใส่ในท่อกระบอกลสปริงได้ คือมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน ๑ ๑ นิ้ว เสร็จแล้วนำท่อเหล็กที่ติดใบมีดสวมไปในกระบอกลสปริงเพื่อให้ใบมีดกดลง และยกกลับคืนสู่ที่เดิมเมื่อกดและปล่อยคันโยก

หมายเลข ๔

เป็นคันโยกทำด้วยเหล็กแบน กว้างประมาณ ๑ นิ้ว ยาวประมาณ ๑๕ นิ้ว ปลายข้างหนึ่งเสียบเข้าไปในไม้ซึ่งใช้สำหรับทำด้ามจับ เป็นคันโยก ปลายอีกข้างหนึ่งและบริเวณช่วงกลางของด้ามเหล็กทำการเจาะรู เพื่อนำไปประกอบกับหมายเลข ๒ และหมายเลข ๓ ดังในภาพ



หมายเลข ๕

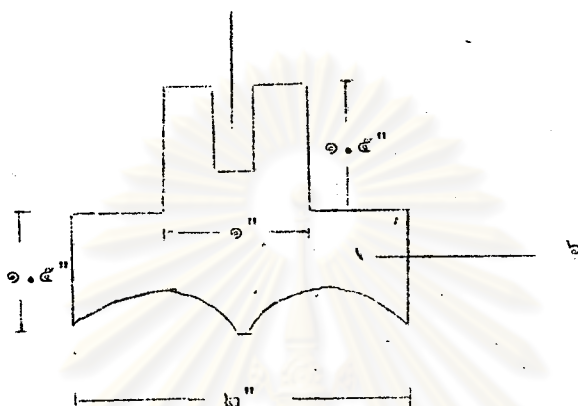
เป็นเหล็กเชื่อมแกนยึด ระหว่างหมายเลข ๒ และหมายเลข ๓

หมายเลข ๖

เป็นใบมีดใบบนทำด้วยเหล็กเหนียวแข็งมีขนาดกว้างประมาณ ๒ นิ้ว ลักษณะใบมีดเหมือนรูปปีกกา มีสัดส่วนดังรูป ส่วนบนบากเข้าเพื่อประกอบกับหมายเลข ๓ การติดใบมีดนี้ติดกับปลายข้างที่ใส่ไม้ผ่าครึ่งลึกเข้าไปประมาณ ๒ นิ้วของท่อหมายเลข ๓ โดยใช้ตะปูควงขันติดให้แน่น ๒ ตัว ติดตรงรอยบากช่วงบนและช่วงล่าง การติดตะปูควงนี้เพื่อให้สะดวกต่อการตั้งใบมีดให้เลื่อนสูงต่ำตามความต้องการ เพราะนมลัดมะม่วงหิมพานต์บาง เมล็ดเล็กไปต้องเลื่อนใบมีดลงมาหน่อย ในทาง

กลับกัน ถ้าเมล็ดโตก็เลื่อนใบมีดขึ้น ใบมีดนี้จะต้องมีความคมมากโดยเฉพาะอย่างยิ่ง ส่วนที่ยื่นมาตรงกลาง ใบมีดนั้นจะต้องให้มีความคมมาก และกว้างไม่ควรให้เกิน ๒ มิลลิเมตร

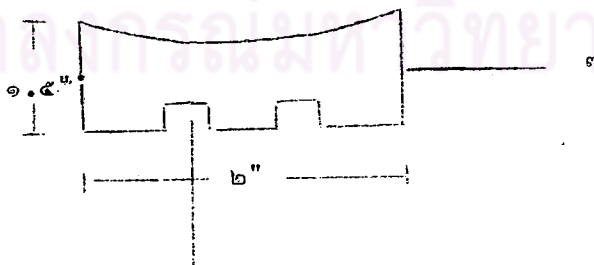
หมายเลข ๓



หมายเลข ๗

เป็นใบมีดใบล่างมีขนาดกว้างประมาณ ๒ นิ้วเช่นกัน มีลักษณะดังในรูป การติดใบมีดใบล่างนี้ติดโดยใช้ตะปูควงติดที่ฐานไม้หมายเลข ๑ ตรงกลางที่บากไม้ไว้ เป็นชั้นบันได การติดนี้ต้องติดให้ตรงกับใบมีดใบบน และให้ส่วนโค้งสูงจากฐานไม้ประมาณ ๒ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่านี้ก็ได้ ทั้งนี้แล้วแต่ความถนัดของผู้ใช้เครื่อง และขึ้นอยู่กับคุณภาพเมล็ดว่ามีเปลือกบางหรือหนาเพียงใดก็สามารถขยับให้สูงต่ำได้ตามใจชอบ

๑.๕ ซม.



ที่ใส่ตะปูควง

ภาคผนวก ค

กรรมวิธีใช้ประโยชน์จากผลมะม่วงหิมพานต์ (Cashew Apple)^๑น้ำมะม่วงหิมพานต์วิธีทำ

๑. นำผลมะม่วงหิมพานต์ซึ่งล้างสะอาดแล้วมาฉีกในหม้ออบไอน้ำประมาณ ๔-๑๐ นาที
๒. ทำให้เย็น แล้วบีบ หรือคั้นด้วยเครื่องคั้นน้ำผลไม้
๓. กรองด้วยผ้าขาวบางที่สะอาด
๔. เติมเจลาตินเล็กน้อย กวนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ ๑๕ นาที แล้วกรองอีกครั้งจะได้น้ำมะม่วงหิมพานต์ใส
๕. เติมน้ำตาลในอัตราส่วน น้ำตาล ๖๐ กรัมต่อน้ำมะม่วงหิมพานต์ ๑ ลิตร จะได้น้ำมะม่วงหิมพานต์ที่มีรสหวาน เติมกรดซิตริกเล็กน้อยถ้าต้องการรสเปรี้ยวหรือเติมเกลือถ้าต้องการให้เค็ม
๖. การบรรจุขวดทำได้ ๒ วิธีคือ
 - ๖.๑ นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่เตรียมไว้มาทำให้ร้อนที่ ๘๐-๘๕°ซ. แล้วบรรจุในขวดที่สะอาด ปิดจุกนำไปฆ่าเชื้อในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ ๘๕-๙๐° ซ. นาน ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็น
 - ๖.๒ นำน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่เตรียมได้มาทำให้ร้อนที่ประมาณ ๗๐°ซ. เติมสารกันเสีย (โซเดียมเบนโซเอต) ในอัตราส่วนไม่เกิน ๑ กรัมต่อน้ำมะม่วงหิมพานต์ ๑ ลิตร บรรจุลงในขวดที่สะอาดปิดจุก)

น้ำมะม่วงหิมพานต์ เข้มข้นส่วนประกอบ

น้ำมะม่วงหิมพานต์	๑ ถ้วยตวง
น้ำตาล	๒ ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	๑ ถ้วยตวง
กรดซิตริก (กรดมะนาว)	๑ ช้อนชา
เกลือ	เล็กน้อย

^๑พัฒนา พันพาไพโร, ประโยชน์จากมะม่วงหิมพานต์, กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ

วิธีทำ

๑. ต้มน้ำกับน้ำตาล เมื่อน้ำตาลละลายแล้วนำมากรองขณะร้อน
๒. ผสมกับน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่เตรียมไว้ตามวิธีการ เตรียมน้ำมะม่วงหิมพานต์ดังกล่าวแล้ว
๓. เติมกรดซิตริกเพื่อให้มีรสเปรี้ยว และเติม เกลือตามชอบ
๔. บรรจุในขวดที่สะอาด ตามวิธีบรรจุขวดดังกล่าวแล้วในเรื่องน้ำมะม่วงหิมพานต์

แยมมะม่วงหิมพานต์วิธีทำ

๑. แخذผลมะม่วงหิมพานต์ในน้ำเกลือ ที่มีความเข้มข้นร้อยละ ๒ ประมาณ ๓ วัน
๒. ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปอบในหม้ออบไอน้ำนานประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ที่ความดัน ๐.๗-๑.๐๕ กิโลกรัม
๓. ตัดแต่งเอาส่วนที่เสีย หรือมีตำหนิออกด้วยมีด แล้วตัดหรือบดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
๔. เติมน้ำตาล ๑ กิโลกรัมต่อเนื้อมะม่วงหิมพานต์ ๑ กิโลกรัม
๕. ต้มจนกระทั่งได้ความข้นพอเหมาะ แล้วเติมกรดซิตริกประมาณ ๑ ช้อนชา
๖. บรรจุลงในขวดหรือกระป๋องที่สะอาด

มะม่วงหิมพานต์แช่อิ่มวิธีทำ

๑. แخذผลมะม่วงหิมพานต์ที่ล้างสะอาดแล้วในน้ำเกลือซึ่งมีความเข้มข้นร้อยละ ๒ หนึ่งคืนแล้วเพิ่มปริมาณเกลือขึ้นร้อยละ ๒ ทุกวัน จนกระทั่งน้ำเกลือมีความเข้มข้นประมาณร้อยละ ๑๐
๒. เติมน้ำส้มเชือก เมตาไบโซลไฟต์ในอัตรา ๖๓๕ มิลลิกรัมต่อน้ำเกลือ ๑ กิโลกรัม ปลอ่ยให้ผลมะม่วงหิมพานต์แช่อยู่ในสารละลายนี้ประมาณ ๒-๓ วัน
๓. นำผลมะม่วงหิมพานต์ล้างน้ำให้สะอาด นำไปลวกในน้ำเดือดประมาณ ๕ นาที แล้วนำไปอบประมาณ ๕ นาทีในหม้ออบไอน้ำ
๔. ทำให้เย็นโดยล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วเจาะให้เป็นรูพรุนโดยใช้ไม้แหลมหรือซ่อม

๕. เตรียมน้ำเชื่อมข้น ๓๐° บริกซ์ โดยละลายน้ำตาล ๓๐๐ กรัมในน้ำ ๗๐๐ มิลลิลิตร เติมกรดซิตริกร้อยละ ๐.๑ แล้วต้มเดือด ๑๐ นาที
 ๖. แช่ผลมะม่วงหิมพานต์ในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ ๑ คืน
 ๗. วันรุ่งขึ้น รินน้ำเชื่อมออกมาเติมน้ำตาลให้ถึงความเข้มข้นเพิ่มขึ้นเป็น ๓๕° บริกซ์ ต้มให้เดือดนาน ๕ นาที แล้วเทกลับลงไปบนผลมะม่วงหิมพานต์
 ๘. ทำเช่นเดียวกันทุกวันโดยค่อย ๆ เพิ่มความเข้มข้นของน้ำเชื่อมขึ้นวันละ ๕° บริกซ์ จนกระทั่งน้ำเชื่อม มีความเข้มข้น ๖๐° บริกซ์ แล้วจากนั้นจึงค่อย ๆ เพิ่มความเข้มข้น ๒ วันต่อครั้ง จนได้ ๗๐° บริกซ์ แล้วแช่ต่อไปอีก ๕-๖ วัน
 ๙. นำผลมะม่วงหิมพานต์ที่แช่เรียบร้อยแล้วไปอบให้แห้ง ในตู้อบหรือจะนำไปตากแดดก็ได้
๑๐. บรรจุในภาชนะที่สะอาด

มะม่วงหิมพานต์กวน

ส่วนประกอบ

กากมะม่วงหิมพานต์ที่คั้นน้ำแล้ว	๑ กิโลกรัม
น้ำตาล	๑ กิโลกรัม
กรดซิตริก	๑ ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑ ช้อนชา

เติมน้ำเล็กน้อยลงในกากมะม่วงหิมพานต์ นำไปตั้งไฟเคี่ยวจนกระทั่งน้ำงวด เติมน้ำตาล

เกลือ และกรดซิตริก กวนต่อไปจนแห้ง บรรจุในภาชนะที่สะอาด

น้ำส้มสายชูหมัก

ส่วนประกอบ

น้ำมะม่วงหิมพานต์	๓ ลิตร
น้ำ	๖ ลิตร
น้ำตาล	๑ กิโลกรัม

ยีสต์

๑ ช้อนชา

เขื่อน้ำส้ม

พอสมควร

วิธีทำ

๑. หั่นผลมะม่วงหิมพานต์ที่สะอาดแล้ว เป็นชิ้น ๆ คั้นน้ำ กรองผ่านผ้าขาวบาง เติมน้ำและน้ำตาล ต้มให้เดือดนาน ๑๐ นาที กรองผ่านผ้าขาวบางลงในภาชนะที่ใช้หมัก
๒. แบ่งน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่เตรียมตามข้อ ๑ มาประมาณ ๒๕๐ มิลลิลิตร ใส่ยีสต์แล้วเขย่าให้ยีสต์ทำงาน ซึ่งจะสังเกตเห็นฟองที่เกิดขึ้น
๓. เทน้ำมะม่วงหิมพานต์จากข้อ ๒ ลงในน้ำมะม่วงหิมพานต์ที่เตรียมไว้ตามข้อ ๑
๔. หมักไว้ประมาณ ๗-๑๐ วัน
๕. เติมเขื่อน้ำส้มลงไปประมาณร้อยละ ๑๐ เขื่อน้ำส้มนี้คือน้ำส้มสายชูหมักก่อนที่จะยังไม่ได้ต้มฆ่าเชื้อ
๖. หมักต่อไปประมาณ ๓๐-๔๕ วัน แล้วทิ้งไว้อีกระยะหนึ่งให้ตกตะกอนนอนกันและให้ได้กลิ่นดีขึ้น
๗. ถ้าต้องการทำให้ใสเร็วขึ้นก็อาจใช้วิธีการกรองโดยเติมสารช่วยกรองด้วยก็ได้
๘. นำไปต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ ๖๕° ซ ๓๐ นาที จะได้น้ำส้มสายชูใส สีเหลือง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติการศึกษา

ชื่อ นางสาว วิไล ตันติคุณ
วุฒิการศึกษา ปริญญาบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับสอง)
สถานศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
สำเร็จปีการศึกษา ๒๕๑๖
ทุนการศึกษา รับทุนการศึกษาจากธนาคารไทยธนุ จำกัด ปี ๒๕๒๑



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย