

ใบความรู้ที่ ๓ เรื่อง การทำแยมผลไม้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่องการทำแยมผลไม้

รายวิชา การงานอาชีพ ๕ รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓



การทำแยมผลไม้

การนำผลไม้มาทำแยม ถือได้ว่าเป็นการแปรรูปผลผลิตที่น่าสนใจ สามารถเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี เป็นอุตสาหกรรมที่สามารถทำได้ในครัวเรือน มีขั้นตอนในการทำที่ไม่ยุ่งยาก

แยมผลไม้เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในต่างประเทศ เพราะบางประเทศอาหารหลัก ส่วนใหญ่ก็จะเป็นขนมปัง ถ้าได้แยมไปผสมเข้าด้วยกันจะทำให้ขนมปังมีรสชาติขึ้นอย่างแน่นอน ในประเทศของเราก็มีการผลิตขนมปังสำเร็จรูปโดยใช้ผลไม้เป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบ การที่ประเทศของเราผลิตแยมผลไม้ได้จึงช่วยลดการนำเข้าแยมจากต่างประเทศและยังสามารถเป็นสินค้าส่งออกได้อีกด้วย

การทำแยมผลไม้ มีส่วนประกอบสำคัญดังต่อไปนี้

๑. ผลไม้ที่จะนำมาใช้ทำควรเลือกผลไม้ที่สด ไม่เน่าเสียหรือมีเชื้อรา ควรจะล้างทำความสะอาดให้ดีกว่าก่อนนำมาผลิตเป็นแยม
๒. น้ำตาล มีหน้าที่ให้รสชาติหวานกับแยมเพิ่มขึ้น โดยความหวานของน้ำตาลจะต้องไม่เกิน ๗๐ องศาบริกซ์ ซึ่งจะใช้เครื่องรีแฟคโตมิเตอร์เป็นตัววัดค่า
๓. กรด เป็นตัวการทำให้เนื้อของแยมอยู่ตัว เราจะใช้กรดตามธรรมชาติอย่างเช่น น้ำส้มสายชู มะนาว กรดมาลิก จากแอปเปิ้ล กรดทาร์ทาริกจากมะขาม องุ่น เป็นต้น

ลักษณะของแยมที่มีคุณภาพ เนื้อแยมจะต้องมีลักษณะข้นเหนียว มีสี รส กลิ่น ไม่ต่างจากชนิดของผลไม้ที่นำมาทำแยม

การบรรจุแยมผลไม้

แยมผลไม้ที่ทำเสร็จแล้วจะต้องใส่ในขวดแก้ว จะต้องล้างขวดแก้วให้สะอาดและผ่านการฆ่าเชื้ออีก ๑ ครั้ง ใช้เวลาประมาณ ๑๕ นาที ผึ่งไว้ให้แห้ง ก่อนการบรรจุ ควรรอให้แยมเย็นตัวลงเสียก่อน เมื่อเสร็จแล้วให้ปิดฝาให้สนิท คว้าขวดที่ใส่แยมเสร็จแล้ว โดยเอาฝาลง เพื่อฆ่าเชื้อ ประมาณ ๑ นาที แล้วตั้งขวดไว้เหมือนเดิม ล้างขวดให้สะอาด จากนั้นนำออกขายได้เลย วิธีการเก็บรักษาแยมควรแช่ไว้ในตู้เย็น หากผลิตเพื่อการจำหน่าย ควรมีการออกแบบยี่ห้อ (แบรนด์) และตราสัญลักษณ์ (โลโก้) เพื่อให้เป็นที่จดจำของผู้บริโภค รวมถึงควรมีข้อมูลของสินค้า เช่น ปริมาณ วันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุหรือควรบริโภคภายในกี่วัน วิธีการบริโภค การเก็บรักษาเพื่อป้องกันการเน่าเสีย ปริมาณส่วนผสม สถานที่ผลิต เป็นต้น



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์แยมผลไม้ชนิดต่าง ๆ



ตัวอย่าง ชื่อยี่ห้อ (แบรนด์) และตราสินค้า (โลโก้)

วิธีการทำแยมผลไม้แต่ละชนิด

๑. แยมมะยงชิด+สับปะรด



ส่วนผสมแยมมะยงชิด+สับปะรด

มะยงชิด	๑	กิโลกรัม
เนื้อสับปะรด	๒๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑	ถ้วย
น้ำมะนาว	๔	ช้อนโต๊ะ
เกลือสมุทร	๑/๔	ช้อนชา
กระปุกแก้วฝาเกลียวขนาด	๓๐๐	มิลลิลิตร
อุปกรณ์จำเป็น เครื่องปั่นน้ำ		

วิธีทำแยมมะยงชิด+สับปะรด

๑. เตรียมกระปุกโดยต้มกระปุกและฝาในน้ำเดือดประมาณ ๑ นาที นำไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียสจนแห้งสนิท หรือคว่ำกระปุกบนตะแกรงจนแห้ง ส่วนฝาขวดใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งพักไว้

๒. ล้างมะยงชิดให้สะอาด ปอกเปลือก ฝานเอาแต่เนื้อ นำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำจนเนื้อเนียน (หากไม่มีเครื่องปั่นให้หั่นมะยงชิดเป็นลูกเต๋าเล็ก) หั่นสับปะรดเป็นลูกเต๋าเล็ก ๆ เตรียมไว้

๓. ใส่มะยงชิดและสับปะรดลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง พอเริ่มเดือด ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลลงไปจนหมด เคี่ยวจนเนื้อแยมข้น ใส่น้ำมะนาวและเกลือสมุทร รอให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟ (ทดสอบแยมโดยหยอดเนื้อแยมลงในน้ำเย็น ถ้าเนื้อแยมเกาะกันเป็นก้อนไม่แตกออกจากกันถือว่าใช้ได้)

๔. ตักแยมใส่กระปุกที่เตรียมไว้จนเกือบเต็ม (เหลือพื้นที่จากปากกระปุก ๑ ซม.) ปิดฝาให้สนิท พักไว้ที่อุณหภูมิห้องจนเย็นสนิท หลังจากนั้นเก็บเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา อยู่ได้นาน ๑ เดือน

๒. แยมแก้วมังกร+ลูกหม่อน



ส่วนผสมแยมแก้วมังกร+ลูกหม่อน

แก้วมังกร (ลูกละ ๕๐๐ กรัม)	๒	ลูก
ลูกหม่อน	๒๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑ ๑/๔	ถ้วย
น้ำมะนาว	๔	ช้อนโต๊ะ
เกลือสมุทร	๑/๔	ช้อนชา
กระปุกแก้วฝาเกลียวขนาด	๓๐๐	มิลลิลิตร
อุปกรณ์จำเป็น เครื่องปั่นน้ำ		

วิธีทำแยมแก้วมังกร+ลูกหม่อน

๑. เตรียมกระปุกโดยต้มกระปุกและฝาในน้ำเดือดประมาณ ๑ นาที นำไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียสจนแห้งสนิท หรือคว่ำกระปุกบนตะแกรงจนแห้ง ส่วนฝาขวดใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งพักไว้
๒. ล้างและปอกเปลือกแก้วมังกร หั่นเนื้อแก้วมังกรเป็นลูกเต๋าเล็ก ๆ (ใช้เนื้อแก้วมังกรทั้งหมด ๕๐๐ กรัม) นำไปปั่นในเครื่องปั่นพร้อมลูกหม่อนจนเข้ากัน เตรียมไว้
๓. ใส่ผลไม้ปั่นลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบนไฟกลาง พอเริ่มเดือด ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลลงไปจนหมด เคี่ยวจนเนื้อแยมข้น ใส่น้ำมะนาวและเกลือสมุทร รอให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟ (ทดสอบแยมโดยหยอดเนื้อแยมลงในน้ำเย็น ถ้าเนื้อแยมเกาะกันเป็นก้อนไม่แตกถือว่าใช้ได้)
๔. ตักแยมใส่กระปุกที่เตรียมไว้จนเกือบเต็ม (เหลือพื้นที่ปากกระปุก ๑ ซม.) ปิดฝาให้สนิท พักไว้ที่อุณหภูมิห้องจนเย็นสนิท หลังจากนั้นเก็บเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา อยู่ได้นาน ๑ เดือน

๓. แยมสับปะรด+มะเฟือง



ส่วนผสมแยมสับปะรด+มะเฟือง

แอปเปิ้ลเขียว (ลูกละ ๑๔๐ กรัม)	๑	ลูก
สับปะรด (ลูกละ ๑ กิโลกรัม)	๑	ลูก
มะเฟือง (ลูกละ ๑๒๐ กรัม)	๑	ลูก
น้ำตาลทราย	๒๐๐	กรัม
น้ำมะนาว	๒	ช้อนโต๊ะ
เกลือสมุทร	๑/๔	ช้อนชา
อุปกรณ์จำเป็น เครื่องปั่นน้ำ		

วิธีทำแยมสับปะรด+มะเฟือง

๑. เตรียมผลไม้โดยล้างผลไม้ทั้งหมดให้สะอาด หั่นแอปเปิ้ลเป็นลูกเต๋ารูปร่าง ๐.๕ ซม. ปอกเปลือกสับปะรด เชาวตาสับปะรดทิ้ง และตัดแกนทิ้ง (ได้เนื้อทั้งหมด ๕๐๐ กรัม) แล้วหั่นเป็นลูกเต๋ารูปร่าง ๐.๕ ซม. มะเฟืองตัดขั้วออก สะกัดเมล็ดทิ้งไป หั่นเนื้อมะเฟืองเป็นลูกเต๋ารูปร่าง ๐.๕ ซม.เช่นกัน

๒. ใส่แอปเปิ้ล สับปะรด มะเฟือง และน้ำตาลลงในหม้อ เคี่ยวจนเนื้อแยมข้น ใส่น้ำมะนาว และเกลือ รอให้เดือดอีกครั้ง ปิดไฟ

๓. ตักแยมใส่ขวดจนเกือบเต็ม (เหลือพื้นที่ปากขวด ๑ ซม.) ปิดฝาให้สนิท พักไว้ที่อุณหภูมิห้องจนขวดหายร้อน หลังจากนั้นเก็บเข้าตู้เย็นช่องธรรมดาได้นาน ๑ เดือน

๔. แยมแก้วมังกร



ส่วนผสมแยมแก้วมังกร

เนื้อแก้วมังกรสีม่วง	๕๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๒๕๐	กรัม
น้ำมะนาว	๓	ช้อนโต๊ะ
เจลาตินชนิดแผ่น	๑	แผ่น (แช่น้ำเย็นจัดจนนุ่ม)

วิธีทำแยมแก้วมังกร

๑. นำเนื้อแก้วมังกรและน้ำตาลทรายใส่หม้อเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ในขณะที่เคี่ยวให้ใช้ทัพพีกวนให้เนื้อและ เคี่ยวจนส่วนผสมงวด

๒. ใส่น้ำมะนาวและเจลาติน เคี่ยวต่อจนเหนียวขึ้น พักให้เย็น ตักใส่ขวดเก็บไว้

๕. แยมสตรอปเบอรี่



ส่วนผสมแยมสตรอปเบอรี่

สตรอปเบอรี่สด (หรือแช่แข็ง)	๑	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๔๐๐	กรัม
เจลาตินชนิดแผ่น	๓	แผ่น (แช่น้ำเย็นจนนิ่ม)

วิธีทำแยมสตรอปเบอรี่

๑. ใส่สตรอปเบอรี่ลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ จากนั้นเติมน้ำลงไป ตามด้วยน้ำตาลทราย ต้มให้เดือดและหมั่นคนเป็นระยะ ๆ เคี่ยวจนสตรอปเบอรี่เริ่มนิ่ม จากนั้นกรองเอาเนื้อสตรอปเบอรี่ออกพักไว้
๒. เคี่ยวน้ำต่อจนเริ่มงวด (วิธีสังเกตคือ ยกไม้พายขึ้นจะไม่เป็นหยดแต่จะเป็นเส้นหนืด ๆ) แล้วปิดไฟ ยกออกจากเตา
๓. ใส่เจลาตินแผ่นที่แช่น้ำเย็นจนนิ่มแล้วลงไปคนผสมให้ละลายเข้ากันดี
๔. ใส่เนื้อสตรอปเบอรี่ที่พักไว้ลงไป คนผสมให้เข้ากัน (หากต้องการให้เนื้อแยมเป็นลิ่มหรือแน่นกว่านี้ให้เพิ่มเจลาตินลงไปได้) ทิ้งไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะแล้วนำเข้าตู้เย็น

๖. แยมมะละกอ+เสาวรส



ส่วนผสมแยมมะละกอ+เสาวรส

มะละกอสุก	๑	ลูก (น้ำหนักประมาณ ๑.๕ กิโลกรัม)
ฝักวานิลลา	๑	ฝัก
น้ำตาลทราย	๑	ถ้วย
เนื้อเสาวรส	๑	ถ้วย

วิธีทำแยมมะละกอ+เสาวรส

๑. ปอกเปลือกมะละกอแล้วหั่นเป็นชิ้นใส่ลงในหม้อที่จะใช้กวน ตามด้วยฝักวานิลลาที่ขูดเมล็ด (ใส่ฝักลงไปด้วยค้อยต์กออกทีหลัง) เติมน้ำตาลทรายลงไป ตามด้วยเนื้อเสาวรส

๒. นำขึ้นตั้งไฟปานกลางจนเริ่มเดือด ค่อย ๆ ใช้ช้อนไม้บดเนื้อมะละกอให้ละเอียด เคี่ยวไปเรื่อย ๆ แล้วลดเป็นไฟอ่อน พอขึ้นได้ก็ตักใส่ขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วในขณะที่ยังร้อน ๆ พร้อมเสิร์ฟ

๗. แยมสับปะรด



ส่วนผสมแยมสับปะรด

สับปะรดสับ	๕๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๒ ๑/๒	ถ้วย
เลมอนหั่นบาง	๑/๒	ลูก
น้ำเปล่า	๑	ถ้วย

วิธีทำแยมสับปะรด

๑. ใส่สับปะรดลงในหม้อ ตามด้วยน้ำตาลทราย เลมอน และน้ำเปล่า เคี่ยวจนน้ำตาลทรายละลาย และส่วนผสมเหนียวขึ้น
๒. ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด พร้อมเสิร์ฟ

อ้างอิง

<https://krua.co/recipe/%e0%b9%81%e0%b8%a2%e0%b8%a1%e0%b8%a1%e0%b8%b0%e0%b8%81%e0%b8%a3%e0%b8%b9%e0%b8%94/>

<https://cooking.kapook.com/view133741.html>

<https://www.foodindustryjobs.com/แยมผลไม้>