

น้ำส้มสายชู

นำเสนอเมื่อ : 23 ธ.ค. 2552

น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูเป็นของที่อยู่คู่ครัวไทยมานานนับพันปีแล้ว เพราะที่ใดที่มีแอลกอฮอล์หรือน้ำตาลและน้ำอยู่ก็จะมีแนวโน้มที่จะมีน้ำส้มสายชูเกิดขึ้นได้ แม่บ้านไทยโดยทั่วไปมักจะคุ้นเคยกับน้ำส้มสายชูกลั่น 5% ที่ลักษณะเป็นสีใสบรรจขวดแก้ว ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ซึ่งมักจะหมักมาจากเอทิลแอลกอฮอล์ น้ำส้มสายชูเป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมการผลิตไวน์หรือสุรา

เนื่องจากเมื่อนำสุราหรือไวน์ที่มีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์พอเหมาะมาตั้งทิ้งไว้ในสภาวะที่มีออกซิเจนสูง แอลกอฮอล์ก็จะถูกเปลี่ยนเป็นกรดอะซิติก (Acetic Acid) และน้ำ ซึ่งในปัจจุบันนักวิจัยไทยกำลังจับจ้องให้ความสนใจกับเทคโนโลยีนี้ในเชิงอุตสาหกรรมอยู่ เนื่องจากเป็นขั้นตอนการผลิตที่ได้ผลิตภัณฑ์หลายอย่าง

ตั้งแต่แอลกอฮอล์ (ไวน์หรือสุรา) น้ำส้มสายชูหรือกรดอะซิติก รวมถึงตัวยีสต์โปรตีนสูงที่ใช้หมัก ซึ่งสามารถนำมาทำแห้งและขายให้โรงงานอาหารสัตว์ได้อีกทางหนึ่ง เรียกได้ว่าใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่าและขายเป็นผลิตภัณฑ์ได้ทุกอย่างเลยทีเดียว

อันที่จริงน้ำส้มสายชูในโลกมีหลากหลายชนิด ความแตกต่างขึ้นกับการเลือกเอาวัตถุดิบอะไรมาใช้ ซึ่งน้ำส้มสายชูที่ได้ก็จะมีกลิ่นหอม รสชาติและมักจะมีสีของวัตถุดิบนั้นติดตัวมาด้วยเสมอ (น้ำส้มสายชูจากไวน์แดงก็มักจะมีรงควัตถุที่ให้สีแดงอมม่วงติดมาด้วย)

โดยน้ำส้มชนิดที่ดีที่สุดและนิยมใช้มากที่สุดทำมาจากองุ่นหรือไวน์ (น้ำส้มสายชูจากไวน์ขาวหรือไวน์แดง) ซึ่งจะให้กลิ่นที่หอมและเข้ากับการปรุงอาหารประเภทต่างๆได้มากกว่า น้ำส้มสายชูที่ทำจากวัตถุดิบอื่น ๆ ก็เช่น พวกที่ทำจากแอปเปิล ขวามอลต์ ขาวบาร์เลย์ ขาวโอต หรือแม้กระทั่งวัตถุดิบที่ไทยมีมากอย่างเช่น ขาวเจ้า ขาวเหนียว และมันสำปะหลัง ก็สามารถนำมาผลิตเป็นน้ำส้มสายชูได้

ดึงข้อมูลจาก

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B3%E0%B8%AA%E0%B9%89%E0%B8%A1%E0%B8%AA%E0%B8%B2%E0%B8%A2%E0%B8%8A%E0%B8%B9> .

