ขาคั่วนม พาสเจอร์ไรส์กันเถอะ

อุตสาหกรรมนมพาสเจอร์ไรส์ในประเทศไทยจัดเป็นอุตสาหกรรมการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้า ซึ่งได้รับการส่งเสริมอย่างจริงจังจากทางภาครัฐมาตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) และต่อเนื่องมาจนถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับปัจจุบัน (ฉบับที่ 10 พ.ศ. 2550-2554) โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้คนไทยมีสุขภาพดีจากการบริโภคนม รวมทั้งส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชนในประเทศ

นมพาสเจอร์ไรส์ คือ นมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 16 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ทั้งนี้จะผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ แต่ว่าไม่สามารถฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดได้ รวมทั้งไม่สามารถทำลายยาปฏิชีวนะที่ตกค้างในน้ำนมได้ นมพาสเจอร์ไรส์ มีรสและกลิ่นดี จึงเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคโดยทั่วไป มักบรรจุในขวดพลาสติกขุ่น กล่องกระดาษ หรือถุง เด็กอายุน้อยกว่า 2 ปี ไม่ควรบริโภค การเก็บนมพาสเจอร์ไรส์ ควรเก็บในตู้เย็นอุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส หรือช่องธรรมดาก็ได้ เพราะถ้าเก็บไม่ได้ก็มีโอกาสเสื่อมสภาพได้ง่าย เพราะฉะนั้นจึงควรระวังอย่าให้โดนความร้อน หรือแสงแดด และระยะเวลาในการบริโภคก็ไม่ควรเกิน 10 วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะ

ชนิดของนมพาสเจอร์ไรส์ที่ขายทั่วๆ ไปแบ่งประเภทได้ดังนี้

1. นมสดพาสเจอร์ไรส์ หรือรสจืด มีนมสด 100% มีไขมัน 3.3%
2. นมปรุงแต่งรสพาสเจอร์ไรส์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการเอาส่วนประกอบของนมสดที่ได้แยกออกแล้วนำมาผสมกันใหม่ให้มีลักษณะเช่นเดียวกับนมสด ได้แก่ การผสมหางนมผงกับน้ำซึ่งอาจจะเติมไขมันนมหรือมันเนยเพื่อเพิ่มไขมันหรือไม่ก็ได้
3. นมพร่องมันเนยพาสเจอร์ไรส์ มีไขมันน้อย บรรจุภาชนะสีฟ้า
4. นมสดพาสเจอร์ไรส์มันเนย 4.3 % เป็นนมสดที่เติมมันเนย บรรจุภาชนะสีทอง เหมาะสำหรับคนที่ต้องการเพิ่มน้ำหนักตัว

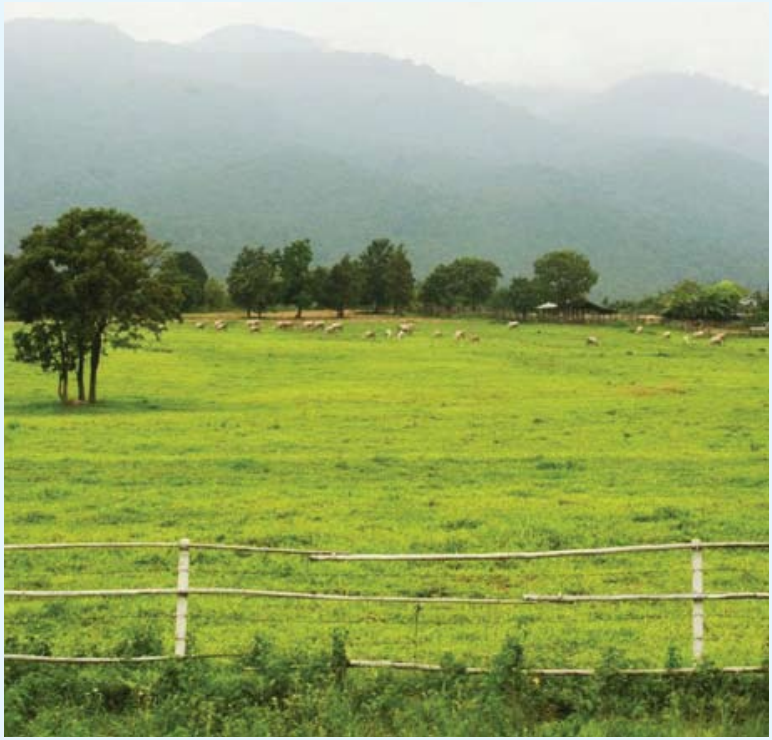
การพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization)

เป็นการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อน การฆ่าเชื้อวิธีนี้สามารถทำลายเอนไซม์ต่าง ๆ รวมทั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ทั้งนี้อุณหภูมิที่ใช้ในการฆ่าเชื้อต้องไม่เกิน 100 องศาเซลเซียส โดยผู้ผลิตสามารถเลือกใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที (Low Temperature Long Time) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที (High Temperature Short Time) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพาสเจอไรส์ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส หรืออุณหภูมิตู้เย็น เพราะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำสามารถยับยั้งการงอกของสปอร์ จึงไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

วิธีการพาสเจอร์ไรส์มี 2 วิธีคือ

1. วิธีใช้ความร้อนต่ำ - เวลานาน (LTLT : Low Temperature - Long Time) วิธีนี้ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ 62.8 - 65.6 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เมื่อผ่านความร้อนโดยใช้เวลาตามที่กำหนดแล้ว ต้องเก็บอาหารไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียส กรรมวิธีนี้นอกจากจะทำลายแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคแล้วยังยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ย่อยไขมันชนิดไลเปส (Lipase) ซึ่งเป็นตัวการทำให้เกิดกลิ่นหืนในน้ำนมด้วย

2. วิธีใช้ความร้อนสูง - เวลาสั้น (HTST : High Temperature - Short Time) วิธีนี้ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าวิธีแรก แต่ใช้เวลาน้อยกว่าคืออุณหภูมิ 71.1 องศาเซลเซียสคงไว้เป็นเวลา 15 วินาที อาหารที่ผ่านความร้อนแล้วจะได้รับการบรรจุลงกล่องหรือขวดโดยวิธีปราศจากเชื้อแล้วนำไปแช่เย็นที่อุณหภูมิ 7.2 องศาเซลเซียส



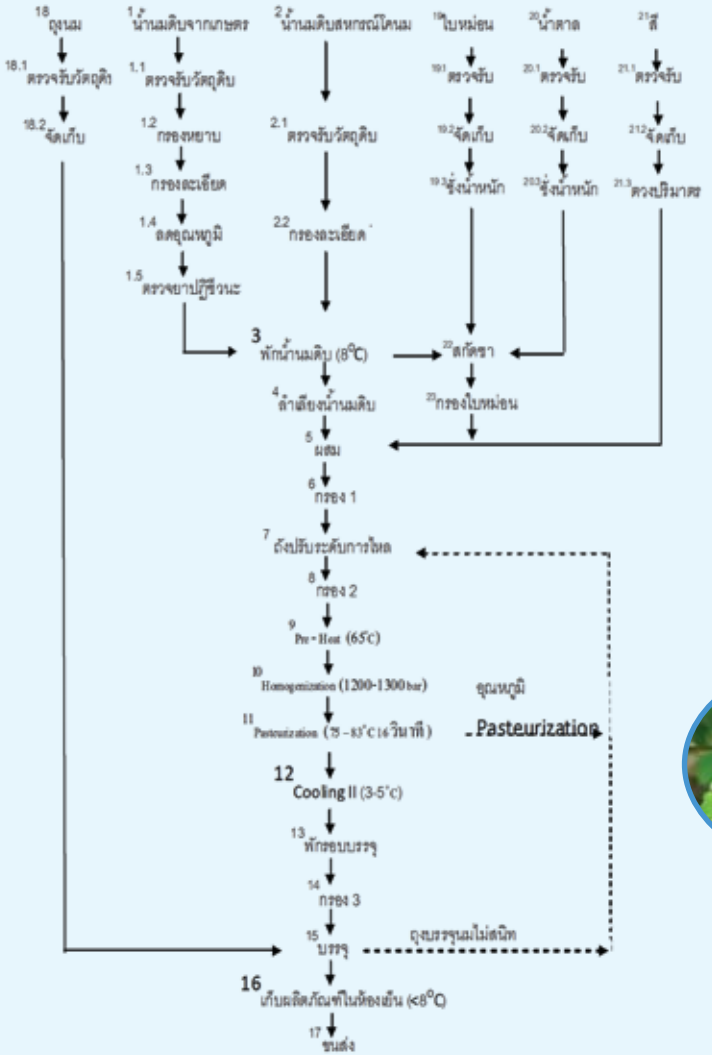
ทางกลุ่มคลัสเตอร์อุตสาหกรรมนมพาสเจอร์ไรส์ จังหวัดมหาสารคาม มีจุดมุ่งหมายพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันอุตสาหกรรมนมพาสเจอร์ไรส์ ให้สามารถรับมือกับกระแสการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น และสามารถเติบโตได้อย่างต่อเนื่อง และยั่งยืนต่อไป

จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ขึ้น เพื่อสนองความต้องการแก่ผู้บริโภคและเพิ่มช่องทางทางการตลาด จึงได้มีการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมา คือ นมสดพาสเจอร์ไรส์ ตราเฟิร์ทมิลล์ รสชาเขียวใบหม่อน ที่มีดำเนินการในทุกขั้นตอนเรียบร้อย เหลือก็แต่เพียงการยื่นขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

วัตถุประสงค์ในการผลิตนมสดพาสเจอร์ไรส์ ตราเฟิร์ทมิลล์ รสชาเขียวใบหม่อน

1. เพิ่มความหลากหลายในผลิตภัณฑ์กลุ่มนมสดพาสเจอร์ไรส์
2. สนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคที่สนใจ ผลิตภัณฑ์ที่บำรุงสุขภาพ
3. ส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงโคนมและกลุ่มเกษตรกรผลิตชาใบหม่อนให้มั่นคงและยั่งยืน
4. ส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้รู้จักในวงกว้าง
5. สร้างการเชื่อมโยงเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรในท้องถิ่นและกลุ่มอุตสาหกรรมให้ต่อเนื่อง

แผนภูมิขบวนการผลิตนมสดพาสเจอร์ไรส์และนมสดพาสเจอร์ไรส์ผสมชาใบหม่อน



รูปแบบฉลากผลิตภัณฑ์ นมสดพาสเจอร์ไรส์ผสมชาใบหม่อน

รูปแบบฉลาก ด้านหน้าถุง

รูปแบบฉลาด ด้านหลังถุง

Cluster Info

คลัสเตอร์
นมพาสเจอร์ไรส์
จังหวัดมหาสารคาม

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 5
จังหวัดขอนแก่น
โทร. 0-4337-9296
โทรสาร 0-4337-0302

Cluster Activities