

ภาคผนวก ข

สูตรในการผลิตลูกอมสมุนไพรไทยพื้นบ้าน: ลดการอักเสบและดับกลิ่นปาก

สูตร (ลูกอมชนิดแข็งแบบผสมเนื้อผลไม้)

ชะเอมเทศ กานพลู และบ๊วย

ส่วนผสม

น้ำตาลทรายขาว	50	กรัม
กลูโคสไซรัป	29.5	กรัม
น้ำตาลกรวด	19.0	กรัม
น้ำสมุนไพรมะเทศและกานพลู	18.5	กรัม
บ๊วยสามรส(ไม่มีเม็ด)หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	8	กรัม
กรดซิตริก	1	กรัม
เกลือ	1	กรัม

ขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรมะเทศ+กานพลู

หักชะเอมเทศเป็นชิ้นเล็กๆ 20 กรัม แล้วโขลกกานพลูพอแตก 10 กรัม



นำสมุนไพรรทั้งสองชนิดต้มกับน้ำ 100 มิลลิลิตร เวลา 20 นาที

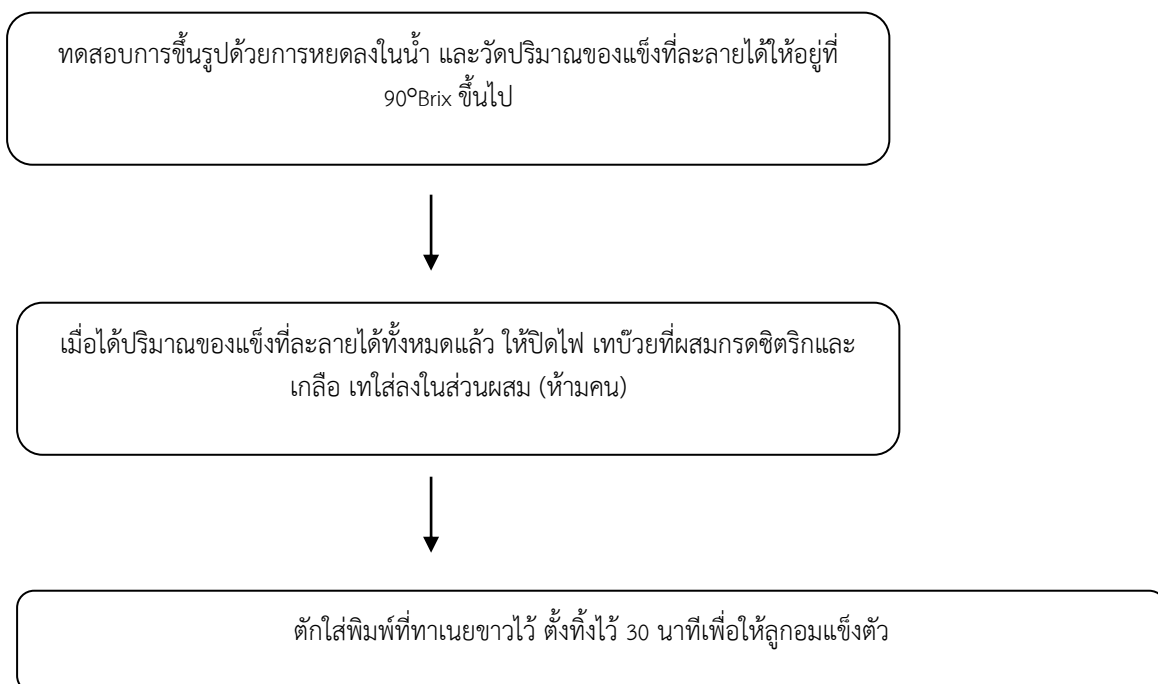
วิธีการทำลูกอม

เทน้ำตาลทรายขาว , น้ำตาลกรวด , น้ำสมุนไพรมะเทศและกานพลู และกลูโคสไซรัป ลงในกระทะทองเหลือง



นำขึ้นตั้งไฟอ่อนสุด คนเล็กน้อยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน โดยอุณหภูมิไม่เกิน 120 องศาเซลเซียส





แผนภูมิที่ 6.1 แสดงขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรและการผลิตลูกอมชนิดแข็งแบบผสมเนื้อผลไม้

ขั้นตอนการผลิต(ลูกอมชนิดแข็งแบบผสมเนื้อผลไม้)

ชะเอมเทศ กานพลู และบ๊วย

1. นำสมุนไพรชะเอมเทศ 20 กรัม และกานพลู 10 กรัม ต่อ น้ำ 50 กรัม โดยใช้เวลาประมาณ 30 นาที



2. เมื่อเตรียมวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว เทน้ำตาลทราย น้ำตาลกรวด น้ำสมุนไพร และกลูโคส ไซรัปลงในกระทะทองเหลือง



3. นำขึ้นตั้งไฟโดยใช้ไฟอ่อนที่สุด คนเล็กน้อยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ประมาณ 10-15 นาที



4. ทดสอบโดยนำสารละลายหยดในน้ำดูว่าสารละลายคงรูปหรือไม่ หรือจนกระทั่งมีปริมาณของแข็งที่ละลายทั้งหมดได้ประมาณ 90-93 °Brix ปิดไฟ



5. เทบ้วยที่เตรียมไว้ลงในกระทะทองเหลือง



6. ตักเทใส่พิมพ์ที่ทาเนยไว้ทันที รอจนเซ็ทตัวแข็งประมาณ 15-30 นาที



7. ผลิตภัณฑ์ลูกอมสมุนไพรชะเอมเทศ กานพลูผสมบ๊วย



แผนภูมิที่ 6.2 แสดงขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรและการผลิตลูกอมชนิดแข็งแบบผสมเนื้อผลไม้

สูตร(ลูกอมชนิดแข็งแบบสอดไส้)
มะนาว เก๊กฮวย และขิง

ส่วนผสมตัวลูกอม			ส่วนผสมซอสมะนาว		
น้ำเก๊กฮวย	20	กรัม	น้ำเปล่า	20	กรัม
น้ำขิง	15	กรัม	น้ำมะนาว	10	กรัม
กลูโคสไซรัป	30	กรัม	กลูโคสไซรัป	15	กรัม
น้ำตาลกรวด	60	กรัม	น้ำตาลทรายขาว	20	กรัม

ขั้นตอนการเตรียมน้ำเก๊กฮวย

นำดอกเก๊กฮวยแห้ง 10 กรัมต่อน้ำเปล่า 150 มิลลิลิตร ต้มโดยใช้ไฟอ่อน เป็นเวลา 15 นาที กรองน้ำเก๊กฮวยด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนการซอสมะนาว

นำน้ำตาลทรายขาว น้ำเปล่าและกลูโคสไซรัป เทลงในกระทะทองเหลือง ตั้งไฟอ่อนสุด

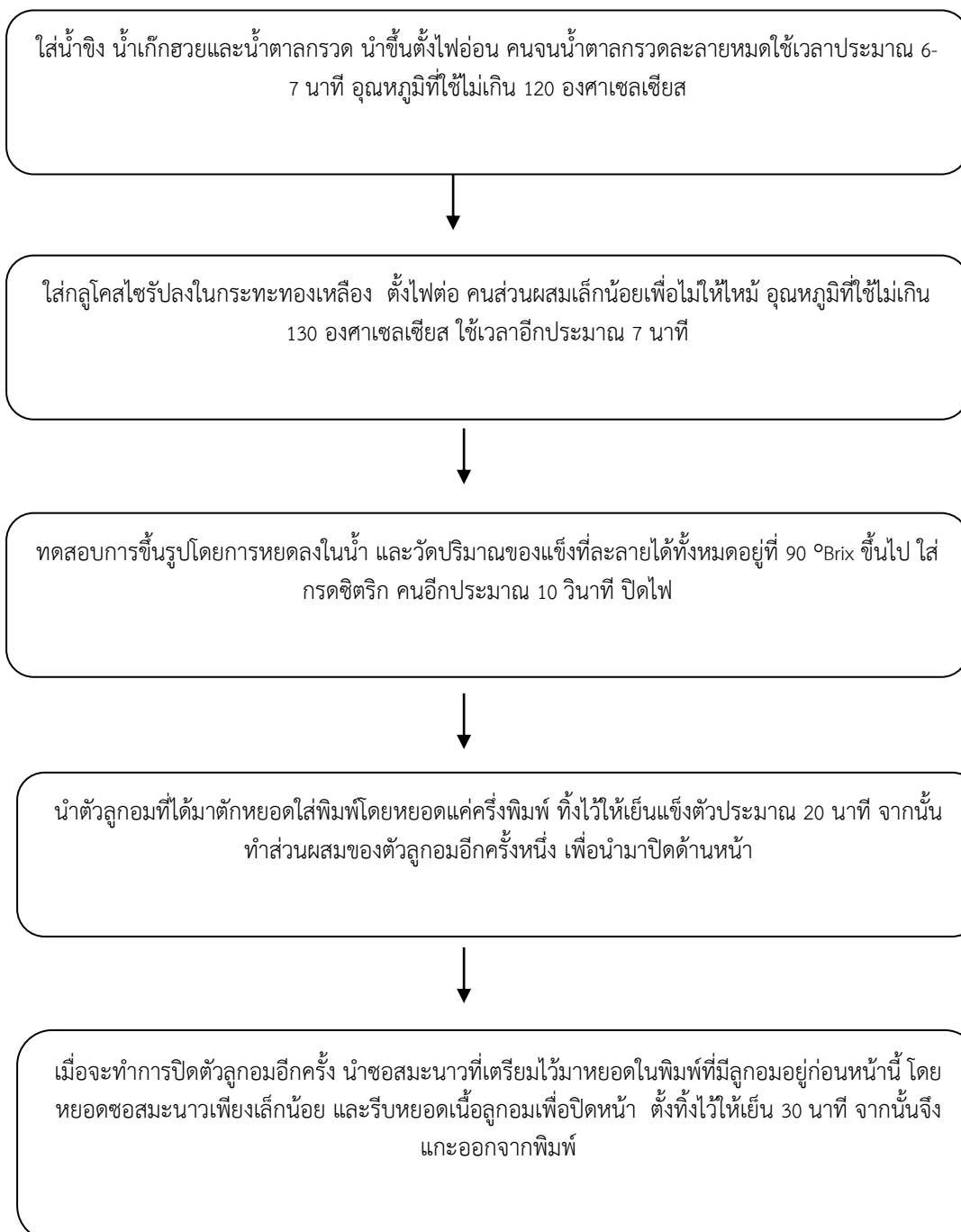


อุณหภูมิที่ต้มไม่เกิน 120 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 10 นาที วัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ให้ได้ 90°Brix จากนั้นปิดไฟ ใส่ น้ำมะนาวคนให้เข้ากัน



เปิดไฟอีกครั้งตั้งซอสมะนาวต่ออีกประมาณ 1-2 นาที เพื่อให้ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเพิ่มขึ้นเป็น 90°Brix แต่ต้องระวังไม่ให้เกิดการไหม้ จากนั้นนำซอสที่ได้ตั้งไว้บนหม้อเพื่อทำการอุ่นให้ซอสร้อน และไม่เหนียวจนเกินไป

ขั้นตอนการทำลูกอม



*** ข้อเสนอแนะ : ในการหยอดขอสมะนาวไม่ควรหยอดเยอะมาก เพราะจะทำให้เมื่อปิดด้วยลูกอม ซอสที่หยอดจะทะลักออกมาทำให้ลูกอมที่ได้ไม่เป็นเนื้อเดียวกันและลูกอมจะนิ่มไม่แข็งตัว

แผนภูมิที่ 6.3 แสดงขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรและการผลิตลูกอมชนิดแข็งแบบสอดไส้

ขั้นตอนการผลิต(ลูกอมชนิดแข็งแบบสอดไส้)
มะนาว เก๊กฮวย และขิง
นำเก๊กฮวยจำนวน 20 กรัม ไปต้มในน้ำปริมาตร 300 มิลลิลิตร
ต้มประมาณ 15 นาทีอุณหภูมิ 60-70 °C



นำขิงที่หั่นแล้วจำนวน 100 กรัม ไปต้มในน้ำปริมาตร 300 มิลลิลิตร ต้มประมาณ 10 นาที
อุณหภูมิ 60-70° C



นำน้ำเก๊กฮวยและน้ำขิงที่ต้มได้ไปกรองด้วยผ้าขาวบาง



ซึ่งส่วนผสมทั้งหมดตามสูตร



นำน้ำขิงและน้ำเก็กฮวยที่ซั้งแล้ว เทใส่กระทะทองเหลือง



เติมน้ำตาลกรวดไปคนให้ละลาย เติมกลูโคสไซรัป ตั้งไฟประมาณ 30 นาที อุณหภูมิไม่เกิน
140 ° C คนเล็กน้อยไม่ให้ไหม้



วัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°Brix) ให้ได้ 89-90° Brix



ทดสอบโดยนำสารละลายหยดในน้ำดูว่าสารละลายคงรูปหรือไม่





เมื่อคงรูปแล้ว เติมกรดซิตริก และสีผสมอาหาร ปิดไฟ



หยอดใส่พิมพ์ที่ทำนายไว้ สอดใส่ด้วยซอสมะนาว ทิ้งไว้ 5 วินาที เทตัวที่ออฟที่ทับอีกครั้ง จนเต็มพิมพ์ ทิ้งไว้ให้แข็งตัวประมาณ 30 นาที



นำพิมพ์มาเคาะเพื่อให้ที่ออฟที่หลุดออกจากพิมพ์



นำไปห่อด้วยพลาสติก และกระดาษแก้ว บรรจุใส่กล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้

วิธีการทดลองผลิตไส้ซอสมะนาว



ชั่งส่วนผสมทั้งหมดตามสูตร



เทน้ำ น้ำตาลทราย กลูโคสไซรัป ตั้งไฟประมาณ 25 นาที อุณหภูมิไม่เกิน 140 ° C
คนเล็กน้อยไม่ให้ไหม้



วัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในของเหลว ($^{\circ}$ Brix) ให้ได้ 80° Brix



เมื่อได้แล้วเติมน้ำมะนาว คนเล็กน้อย ปิดไฟ นำไปสอตใส่ในตู้ท็อฟฟี่



ผลิตภัณฑ์ลูกอมสมุนไพรน้ำเก๊กฮวย ชิงสอตใส่ซอสมะนาว

แผนภาพที่ 6.4 แสดงขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรและการผลิตลูกอมชนิดแข็งแบบสอตใส่

สูตร(ลูกอมชนิดแข็งแบบม้วน)

ใบฝรั่ง และมะตูม

ส่วนผสมส่วนที่ 1

น้ำใบฝรั่ง	60	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	25	กรัม
น้ำตาลกรวด	25	กรัม
กลูโคสไซรัป	30	กรัม
กรดซิตริก	0.8	กรัม

ส่วนผสมส่วนที่ 2

น้ำมะตูม	40	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	25	กรัม
น้ำตาลกรวด	25	กรัม
กลูโคสไซรัป	30	กรัม
กรดซิตริก	0.8	กรัม

ขั้นตอนการเตรียมน้ำใบฝรั่ง

ล้างใบฝรั่งให้สะอาด ตัดให้แห้ง หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปปั่นโดยใช้อัตราส่วนใบฝรั่งต่อน้ำสะอาด คือ 1:2 จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนการเตรียมน้ำมะตูม

น้ำมะตูม 5 กรัม ต้มกับน้ำสะอาด 200 มิลลิลิตร โดยใช้ไฟปานกลางเป็นเวลา 10 นาที

วิธีการทำลูกอม

นำน้ำตาลทรายขาว น้ำตาลกรวด น้ำใบฝรั่งและ
กลูโคสไซรัป ลงในกระทะทองเหลือง

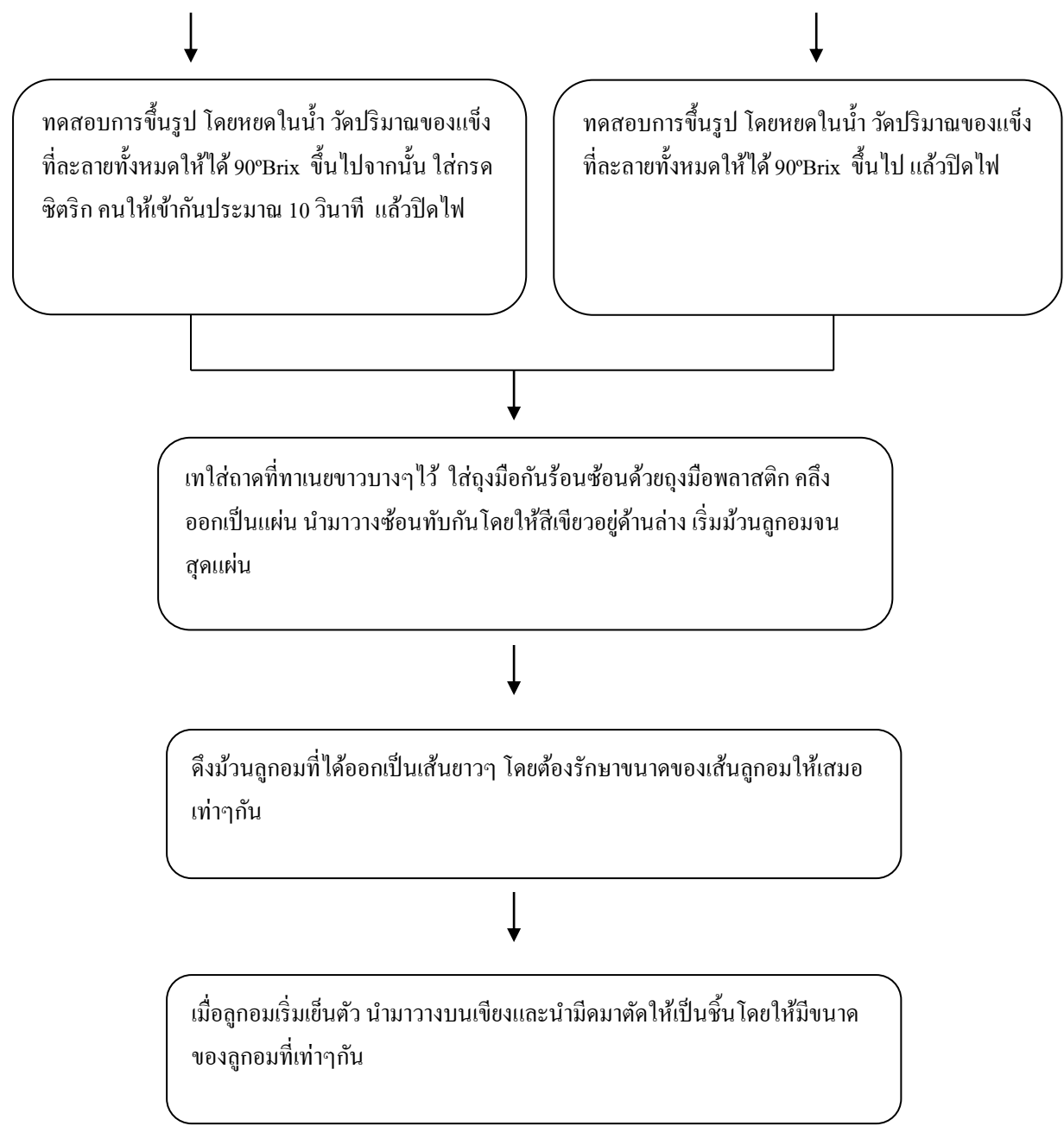


ตั้งไฟอ่อน ประมาณ 10-12 นาที โดยอุณหภูมิไม่เกิน
120 องศาเซลเซียส คนเล็กน้อยไม่ให้ไหม้

นำน้ำตาลทรายขาว น้ำตาลกรวด น้ำมะตูมและ
กลูโคสไซรัป ลงในกระทะทองเหลือง



ตั้งไฟอ่อน ประมาณ 11-12 นาที โดยอุณหภูมิไม่เกิน
120 องศาเซลเซียส คนเล็กน้อยไม่ให้ไหม้



แผนภูมิที่ 6.5 แสดงขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรและการผลิตลูกอมชนิดแข็งแบบม้วน

ขั้นตอนการปฏิบัติลูกอมชนิดแข็งแบบม้วน ใบฝรั่ง และมะตูม

1. นำน้ำตาลทราย น้ำตาลกรวด น้ำ แปะแซผสมให้เข้ากันในกระทะทองเหลือง ตั้งไฟอ่อนให้ละลาย (ไม่ต้องคน)
2. ต้มไฟอ่อนประมาณ 25 นาที คนเล็กน้อยไม่ให้ไหม้
3. ทดสอบโดยนำมาจุ่มน้ำว่าสารละลายคงตัวแล้วหรือไม่
4. หากคงรูปแล้ว ปิดไฟวัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้
5. เทใส่ถาดที่ทำเนย แบ่งเป็นสองส่วน ผสมสีเขียวส่วนหนึ่งและสีส้มอีกส่วนหนึ่ง
6. นำส่วนผสมทั้งสองมาคลึงเป็นแผ่นจากนั้น นำมาวางซ้อนกัน
7. ม้วนส่วนผสมทั้งสองให้เป็นวงกลมจากนั้นดึงออกให้เป็นเส้นยาวๆ
8. วางแท่งลูกอมบนเขียง จากนั้นนำมีดมาตัดเป็นชิ้น
9. นำลูกอมใส่บรรจุภัณฑ์





ผลิตภัณฑ์ลูกอมสมุนไพรน้ำใบฝรั่งและมะตูม

แผนภาพที่ 6.6 แสดงขั้นตอนการเตรียมน้ำสมุนไพรและการผลิตลูกอมชนิดแข็งแบบม้วน