

ภาคผนวก ก

ขั้นตอนการผลิตน้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมเส้นใยธรรมชาติ

ขั้นตอนการผลิตน้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมเส้นใยธรรมชาติ



1. ตรวจสอบคุณลักษณะทางกายภาพและเคมีของน้ำมะนาวดอง ค่า pH ไม่เกิน 4 ปริมาณของแข็งที่ละลาย มากกว่า 10 (°Brix) และต้องมีคุณลักษณะที่ดีตามธรรมชาติของมะนาวดอง
2. แยกน้ำและเนื้อออกจากกัน
3. ผสมน้ำมะนาวดองและน้ำต้มสุกในอัตราส่วน 27:75
4. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันแล้วนำไปพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 15 วินาที
5. นำขวดที่จะบรรจุมาลวก



6. ผึ่งขวดให้แห้งและนำน้ำมะนาวดองที่พาสเจอร์ไรส์มาใส่ขวด ปิดฝา และแช่น้ำไปแช่เย็นทันที

7. ผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมเส้นใยธรรมชาติ

การเตรียมบุก



1. ล้างน้ำให้สะอาดนำขึ้นมาพักในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ



2. นำไปปั่นด้วยเครื่องปั่น



3. นำไปใส่ตามสูตรการผลิต