น้ำส้มสายชู

นำเสนอเมื่อ : 23 ธ.ค. 2552

น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูเป็นของที่อยู่คู่ครัวไทยมานานนับพันปีแล้ว
เพราะที่ใดที่มีแอลกอฮอล์หรือน้ำตาลและน้ำอยู่ก็จะมีแนวโน้มที่จะมีน้ำส้มสายชูเกิดขึ้นได้
แม่บ้านไทยโดยทั่วไปมักจะคุ้นเคยกับน้ำส้มสายชูกลั่น 5% ที่ลักษณะเป็นสีใสๆบรรจุขวดแก้ว 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 พวกที่ทำจากแอปเปิ้ล ข้าวมอลต์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอต
หรือแม้กระทั่งวัตถุดิบที่ไทยมีมากอย่างเช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว 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".

