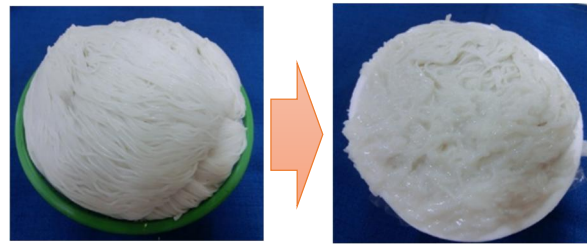


การเน่าและของเส้นขนมจีน

- ปัญหาสำคัญของผู้ผลิตขนมจีน -

ปัญหาการเน่าเสียของเส้นขนมจีนแบบเน่าและ ดังที่แสดงในรูปภาพ แม้ว่าจะเกิดขึ้นไม่บ่อยแต่ก็จะเกิดขึ้นในช่วงฤดูร้อน และเป็นปัญหาสำคัญของผู้ผลิตขนมจีน แต่ความรู้ทางวิทยาศาสตร์จะช่วยป้องกันและแก้ปัญหานี้ให้แก่ผู้ผลิตขนมจีนได้.



การเน่าและจะเกิดขึ้นภายใน 1 - 2 วัน หลังการผลิต

Khanomjeen rarely melt-down as shown in figure. This phenomenon happens rarely, but most frequent in summer season. This potential risk for Khanomjeen producers should be solved based on scientific understanding.

สภาวะที่เป็นกรดจะช่วยป้องกันการเน่าและของเส้นขนมจีน

Acidic condition is important to prevent melt-down.



ขนมจีนที่หมักอย่างเหมาะสม Khanomjeen with appropriate lactic acid fermentation



กรดแลคติก: 0.2 เปอร์เซ็นต์; พีเอช 3.7 - 4.2 (สภาวะที่เป็นกรด)
Lactic acid: ~ 0.2% ; pH: 3.7-4.2 (acidic)

[การทดลองทางวิทยาศาสตร์] Experimental testing

การเน่าและของเส้นขนมจีนจะเกิดขึ้นได้ง่ายถ้าค่าพีเอชของขนมจีนสูงกว่า 6!

If the initial pH is higher than 6, Khanomjeen liquefaction is induced!



คำแนะนำสำหรับผู้ผลิตขนมจีนเพื่อป้องกันปัญหาเส้นเน่าและ

Recommendations for Khanomjeen producers against liquefaction risk

ü กระบวนการหมักที่เหมาะสมจะได้แป้งหมักขนมจีนที่มีค่าพีเอชต่ำกว่า 3.5

Appropriate fermentation process of Khanomjeen flour to provide less than pH3.5.

ü การวัดค่าพีเอชของน้ำและเส้นขนมจีน

Check water and product pH for Khanomjeen production.



ใช้กระดาษวัดพีเอช



ใช้พีเอชมิเตอร์