

ขนมจีน

ที่เรากินได้อย่างสบายใจ

อร่อย~!



เพียงควบคุมค่าพีเอช
ก็ทำให้ขนมจีนมีรสชาติที่ดีและเก็บรักษาได้นาน
โดยไม่ใช้สารกันบูดและไม่ต้องลงทุนสูง

จากผลงานการวิจัยร่วมกันระหว่าง JIRCAS และ IFRPD

วาดภาพโดย: สึบากิ อันนะ (Tsubaki ANNA)

ติดต่อ : สำนักงานประสานงานภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ของ JIRCAS

โทร. 02 5614743 / อีเมล jircasse2@gmail.com

JIRCAS



KASETSART
UNIVERSITY

IFRPD



เส้นทางสู่

ขนมจีน แสนอร่อย!

ปลอดภัยมากขึ้น
เก็บได้นานยิ่งขึ้น



อาจารย์โนตะ
นักวิจัยด้านอาหาร

ฟาโก้
สาวคนหนึ่งที่ชอบทานอาหารไทย

ขนมจีน...
มือพิเศษในโอกาสพิเศษกับครอบครัวและคนสนิท
ไม่ว่าจะเป็นปีใหม่หรืองานแต่งงาน
แต่
ที่จริงแล้วมันมีปัญหาใหญ่...!

อืมมม...

ปัญหาใหญ่?

แย่แล้ว!
น้ำมันอะไรเนี่ย!?

และ~

ขนมจีนเละหมดแล้ว!

ใช้แล้วละ พาโก้
มันเป็นเรื่องใหญ่จริงๆ

ถึงเราจะใส่ใจในการผลิตมากแค่ไหน
แต่ขนมจีนก็ยัง น่าเสียวอยู่ดี พวกเราไม่รู้จริงๆ
ว่าทำไมถึงเป็นแบบนี้

ไอ้ะ!
คุณ
ผู้จัดการ
โรงงาน!

อาจารย์
โนตะ
ช่วยด้วย!!

อ่า ๆ ๆ
ปล่อยให้มันเป็นหน้าที่
ของตัวเอง!

จากงานวิจัยของพวกเรา
ในที่สุด ฉันก็พบสาเหตุ
ของปัญหานี้แล้วละ!

ว้าว!
อาจารย์โนตะ!
สุดยอด!!

กุญแจสำคัญคือ
“แบคทีเรียกรดแลคติก”

แบคทีเรีย...กรด...?
เหมือนที่อยู่
ในโยเกิร์ตหรือคะ?

แบคทีเรียกรดแลคติก

ถูกต้อง!

ขนมจีนทำมาจากข้าวที่หมักด้วย
แบคทีเรียกรดแลคติก
จึงมีรสชาติที่อร่อย
และเก็บได้นาน

แบคทีเรียกรดแลคติก
ทำให้ขนมจีนมี **พีเอช** เป็นกรด
ช่วยป้องกันการเจริญของ
แบคทีเรียที่เป็นอันตราย

แล้วถ้าพีเอชไม่เป็นกรด
จะเกิดอะไรขึ้นหรือคะ?

พีเอช
0 กรด 7 เป็นกลาง 14 ด่าง

ถ้าไม่เป็น **กรด**
แบคทีเรียที่ไม่ดีก็จะเจริญขึ้นมา
แล้วทำให้เส้นขนมจีนเน่าเสียนะสิ
ดังนั้นเราต้องรักษาพีเอช
ของขนมจีนให้เป็นกรด

จริงด้วย!
เส้นขนมจีนไม่เละแล้ว

ไม่ต้องทิ้งขนมจีน
อีกต่อไปแล้ว

คุณภาพก็คงที่!

ว้าว!
แบคทีเรียกรดแลคติก
ควบคุมพีเอช
สุดยอดไปเลย!