

**หัวข้อ**                      Workshop การผลิตแตงเจอร์กินดองด้วยเทคโนโลยีการหมักแบบธรรมชาติ  
**วันที่และเวลา**            วันพฤหัสบดีที่ 28 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 – 12.00 น.  
**สถานที่**                    INC2-D Business Center อาคาร INC2 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย

เทคโนโลยีการผลิตอาหารหมักดอง เป็นหนึ่งในหลายวิธีที่ใช้ในการถนอมและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ดังนั้นการนำเอา ผักมาผ่านเทคโนโลยีการผลิตอาหารหมักดองเพื่อแปรรูป จึงเป็นอีกวิธีที่จะช่วยสร้างมูลค่าให้แก่ผักได้เป็นอย่างดี ดังนั้นเพื่อให้เกิดการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่การผลิตผักด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเกิดการเพิ่มมูลค่าของสินค้าเกษตรด้วยการแปรรูป

ผศ.ดร.จานุกฤษณ์ ขนบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จังหวัดลำปาง ให้ความรู้เรื่องแตงเจอร์กิน ดังนี้ แตงเจอร์กิน (*Cucumis sativus* L.) มีขนาดผล 6-12 เซนติเมตร สีผลขาว เขียวอ่อน-เขียวเข้ม น้ำหนัก/ผล 40-100 กรัม ลักษณะของแตงเจอร์กินที่ตลาดต้องการ ได้แก่ มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางผล 4-6 เซนติเมตร ความยาวผล 6-8 เซนติเมตร ผลตรงไม่มีตาหนิ และไส้เล็ก นิยมบริโภคผลสด และแปรรูปดองหวาน เค็ม ใส่น้ำส้มสายชู เครื่องเทศเมล็ดผักฝรั่ง



คุณสุไพร ดิงเกลไดน์ ร้าน G&M German Sausage จังหวัดเชียงใหม่ ให้ความรู้เรื่องการผลิตแตงเจอร์กินดองด้วยเทคโนโลยีการหมักแบบธรรมชาติ ดังนี้

ส่วนผสม

- |                  |             |
|------------------|-------------|
| 1. น้ำ           | 10 ลิตร     |
| 2. น้ำส้มสายชู   | 20 ลิตร     |
| 3. น้ำตาล        | 2 กิโลกรัม  |
| 4. เกลือ         | 900 กรัม    |
| 5. เมล็ดผักชี    | 600 กรัม    |
| 6. เม็ดพริกไทย   | 400 กรัม    |
| 7. เมล็ดมัสตาร์ด | 400 กรัม    |
| 8. เม็ดจุนิเปอร์ | 400 กรัม    |
| 9. ใบกระวาน      | 60 กรัม     |
| 10. กานพลู       | 30 กรัม     |
| 11. เม็ดยี่หระ   | 30 กรัม     |
| 12. เมล็ดยี่หระ  | 30 กรัม     |
| 13. กระเทียม     | 200 กรัม    |
| 14. หอมหัวใหญ่   | 3 กิโลกรัม  |
| 15. ผักชีลาว     | 500 กรัม    |
| 16. แตงกวา       | 30 กิโลกรัม |

ขั้นตอนการทำ

1. การเตรียมแตงกวา ล้างแตงกวาให้สะอาด ตัดหัวท้าย แช่ในน้ำเกลือทิ้งไว้อย่างน้อย 1 คืน (แตงกวา 1 กก. : น้ำ 1 ลิตร : เกลือ 30 กรัม)
2. การเตรียมน้ำดอง ใส่น้ำตาล เกลือ เมล็ดผักชี เม็ดพริกไทย เม็ดจุนเปอร์ ใบกระวาน กานพลู เม็ดยี่หระ กระเทียม และน้ำ ตั้งหม้อต้ม 10 นาที เมื่อน้ำที่ต้มเดือดชักพัก ใ้ใส่น้ำส้มสายชู ต้มต่ออีกประมาณ 1 นาที จากนั้นใส่หัวหอมแดง ผักชีลาว ต้มต่ออีก 1 นาที ต่อจากนั้นชิมแล้วปรุงรส แล้วยกออก
3. การดอง น้ำขวดโหลที่จะใช้ดองไปลวกน้ำร้อนเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค จากนั้นนำแตงกวาที่แช่น้ำเกลือไว้มาเรียงใส่ในขวดโหล ใส่น้ำดองที่ทำไว้ลงไป ปิดฝาขวดโหลให้สนิท ใช้เวลาดองประมาณ 3 วัน แตงกวาดองก็จะพร้อมรับประทาน

