

รวบรวมและเผยแพร่ข่าวสารวงการอุตสาหกรรมปศุสัตว์ไทย



เนื้อแพะ สามารถแปรรูปได้เช่นเดียวกับเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆให้เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน ประกอบด้วย การถนอมอาหาร (Food preservation) คือ การเก็บรักษาอาหารโดยวิธีต่างๆให้มีสภาพใกล้เคียงกับของสดที่สุด โดยสูญเสียคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุด และการแปรรูปอาหาร (Food processing) คือ การนำอาหารมาผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะตามต้องการ โดยมีคุณภาพ ความปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค



ยกตัวอย่าง**การทำแฮมเนื้อแพะ** โดยนำเนื้อส่วนขาหลังบริเวณสะโพกมาบด และหมักกับเครื่องปรุงรส ละเอียด ง่าย สวย และง่าย เหนียว ทำการนวดจนส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติกโดยทำการไล่อากาศออกให้หมด แล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง 2-3 วัน สามารถนำมาปรุงสุกรับประทานได้ หรือการผลิตเป็น**ไส้กรอกเปรี้ยวเนื้อแพะ** โดยการนำเศษเนื้อจากการตัดแต่งเนื้อขาหน้าและเนื้อขาหลัง ตัดไขมันและเนื้อสะโพกบางส่วนมาบดละเอียด ผสมกับเครื่องปรุง ละเอียด ง่าย สวย สุก ง่าย ปน ผงชูรส นวดให้เข้ากัน นำมาบรรจุลงในไส้ แล้วมัดเป็นก้อนให้มีขนาดตามต้องการ นำไปผึ่งลมในที่ร่มประมาณ 1-2 วัน สามารถนำมาปรุงสุกโดยการทอดหรือย่างได้



เนื้อแปะสวรรค์ โดยการนำเนื้อส่วนสันในและสันนอกมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ ทำการเตรียมโพลกพริกไทยดำ กระเทียมและลูกผักชีให้ละเอียดพอประมาณ จากนั้นนำเนื้อแปะที่เตรียมไว้แล้วมาหมักรวมกันกับน้ำปลา น้ำตาล และงาขาว หมักทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้ง จากนั้นนำไปทอดให้สุก



แคบูปะ ใช้หนังแปะส่วนแผ่นหลังและควรเป็นหนังที่มีสีงา ไม่ควรใช้ส่วนที่เป็นโหนกหรือหนอก และส่วนที่มีสีดำหรือสีน้ำตาลเพราะจะไม่น่ารับประทาน โดยทำความสะอาดหนังแปะด้วยการใช้ใบมีดโกนขูดจนออกให้หมด ต้มหนังแปะในน้ำเดือดประมาณ 1-1.5 ชั่วโมง เมื่อสุกให้ทำความสะอาด เลาะไขมันและสิ่งที่ไม่ต้องการออก ตัดแต่งเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้นคลุกผสมกับเกลือป่นและซอสถั่วเหลือง อบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 45-60 องศาเซลเซียส นาน 6-8 ชั่วโมง หลังจากหนังแปะแห้ง นำไปต้มในน้ำมัน ใช้ไฟอ่อน ประมาณ 15 นาที นำขึ้นมาผึ่งลมที่อุณหภูมิห้องให้เย็นแล้วนำไปทอด ใช้ความร้อนปานกลาง จนกว่าหนังแปะจะพองตัวใหญ่ขึ้น จากนั้นตักใส่ตะแกรง สะเด็ดน้ำมัน และทิ้งไว้ให้เย็น



นอกจากผลิตภัณฑ์ข้างต้นแล้ว ยังสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆได้อีก เช่น ไส้กรอก เจอร์กี้(เนื้ออบแห้ง) ดังนั้น การแปรรูปเนื้อแปะเพื่อการจำหน่ายไม่เพียงแต่เพิ่มความหลากหลายและยืดอายุการเก็บรักษาให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อแปะ แต่ยังสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อแปะได้อีกด้วย



อ่านเรื่องอื่น ๆ ได้ที่นี่

เรียบเรียงโดย
คณะกรรมการธุรกิจปศุสัตว์และแปรรูป สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
ความร่วมมือในโครงการส่งเสริมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะ กลุ่มจังหวัดภาคใต้ฝั่งอันดามัน