

การศึกษา

องค์ความรู้

ภาษา-วัฒนธรรม

โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

องุ่น

องุ่นเป็นผลไม้ที่รู้จักกันดีทั่วโลก สารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถานเล่าว่า ชื่อ องุ่น ที่ในภาษาไทยเราเรียกกันนั้นอาจเพี้ยนมาจากภาษามลายูซึ่งเรียกชื่อของผลไม้ชนิดนี้ว่าอังกูร (anggur)

โดยทั่วไปอาจแบ่งองุ่นตามลักษณะการใช้ประโยชน์ออกเป็น ๕ ประเภท ได้แก่

๑. องุ่นทำเหล้าองุ่น (wine grape) เป็นองุ่นพันธุ์ที่ให้ผลตกปลูกลงง่ายไม่ต้องดูแลรักษามาก เมื่อทำเป็นเหล้าองุ่นแล้วให้เหล้าองุ่นที่มีสีสวยและรสชาติดี โดยองุ่นพันธุ์สีเขียวใช้ทำเหล้าองุ่นขาว ส่วนองุ่นพันธุ์สีแดงหรือแดงอมม่วงใช้ทำเหล้าองุ่นแดง

๒. องุ่นกินสด (tablegrape) เป็นองุ่นที่มีขนาดพอเหมาะมีรูปลักษณะและสีที่สวยงามมีรสชาติดี ไม่หวานหรือเปรี้ยวจัดเกินไปโดยเปลือกขององุ่นกินสดนั้นจะเปลือกบางและไม่เหนียวสามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ร่วงหรือช้ำง่าย

๓. องุ่นทำลูกเกด (raisin grape) เป็นองุ่นพันธุ์ผลเล็กหรือโตที่ไม่มีเมล็ดทำให้แห้งได้

ง่ายซึ่งเมื่อแห้งแล้วจะอ่อนนุ่มกลิ่นหอม และรสดีไม่เหนียวเหนอะหนะและเกาะติดกัน

๔. องุ่นทำน้ำองุ่น (fresh juice grape)

เป็นองุ่นกลุ่มพันธุ์อเมริกันซึ่งจะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวชวนดื่ม และรสชาติดี ส่วนองุ่นที่ได้จากพันธุ์อื่น ๆ กลิ่นมักหายไปเมื่อกินน้ำแล้ว จึงไม่นิยมใช้ทำน้ำคั้น

๕. องุ่นบรรจุกระป๋อง (canning grape)

ส่วนใหญ่นิยมใช้องุ่นสดพันธุ์ไร้เมล็ดและขั้วหลุดง่าย ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกในการเตรียมบรรจุกระป๋อง

นอกจากเนื้อของผลองุ่นที่รับประทานแล้วน้ำมันเมล็ดองุ่นยังเป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมการผลิตเหล้าองุ่นที่ใช้เป็นอาหารเช่น ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำสลัดใช้ทอดหรือผัดอาหาร หรือในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางจะใช้น้ำมันเมล็ดองุ่นเป็นส่วนผสมในโลชั่นเพราะน้ำมันเมล็ดองุ่นมีคุณสมบัติแผ่กระจายบนผิวหนังได้ง่ายไม่เหนอะหนะ ไม่หมิ่นหื่นและที่สำคัญไม่ทำให้เกิดอาการแพ้

นกวรรณ ทองตะโก