

องค์ความรู้ ภาษาวัฒนธรรม โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชู เป็นเครื่องปรุงรสที่เรารู้จักกันดีและมีประจำอยู่ทุกบ้าน มีทั้งที่ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติและจากการสังเคราะห์ทางเคมี มีสมบัติให้รสเปรี้ยว ส่วนประกอบที่สำคัญของน้ำส้มสายชูคือ กรดแอซิก คณะกรรมการจัดทำพจนานุกรมศัพท์วิทยาศาสตร์การอาหาร สำนักงานราชบัณฑิตยสภา จัดทำคำอธิบายศัพท์เกี่ยวกับน้ำส้มสายชู ไว้ดังนี้

น้ำส้มสายชู (vinegar) ของเหลวซึ่งมีกรดแอซิกละลายอยู่ มีรสเปรี้ยว ใช้ปรุงแต่งและหมักคองอาหาร

มี ๓ ประเภท ได้แก่ น้ำส้มสายชูหมักน้ำส้มสายชูกลั่น และน้ำส้มสายชูเทียม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดให้น้ำส้มสายชูต้องมีปริมาณกรดแอซิกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔

น้ำส้มสายชูหมัก (fermented vinegar) น้ำส้มสายชูที่ได้จากการหมักเมล็ดธัญพืช ผลไม้บางชนิด กากน้ำตาล น้ำผึ้ง เป็นต้น กับด่างแล้วจนได้แอลกอฮอล์ แล้วหมักต่อกับเชื้อน้ำส้มสายชู จนได้

น้ำส้มสายชูที่มีกลิ่นรสหมักตามชนิดของวัตถุดิบ

น้ำส้มสายชูกลั่น (distilled vinegar; spirit vinegar) น้ำส้มสายชูที่ได้จากการนำเอาแอลกอฮอล์เจือจางมาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูเทียม (artificial vinegar) น้ำส้มสายชูที่ได้จากการนำกรดน้ำส้มกลั่นมาเจือจาง

เมื่อเราจะเลือกซื้อน้ำส้มสายชูควรศึกษาฉลากบนบรรจุภัณฑ์ ที่สำคัญต้องมีเครื่องหมาย อย. แสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน นอกจากนี้ ควรสังเกตลักษณะทั่วไปของน้ำส้มสายชู โดยน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูกลั่นควรมีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่น้ำส้มสายชูหมักตามธรรมชาติ ไม่มีหนอนน้ำส้ม อาจแต่งสีโดยใช้น้ำตาลเคี้ยวไหม้หรือสีคาราเมล ส่วนน้ำส้มสายชูเทียมต้องมีลักษณะใส ไม่มีตะกอน ไม่มีการเจือสี ไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส.

มนทิรา เกษมสุข