ก 10101

เดลินิวส์
ฉบับที่ 21,870 วันเสาร์ที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2552 หน้า 23

เครื่องหมายฉลากเขียว (Green label หรือ Eco-label)

เครื่องหมายฉลากเขียว คือ เครื่องหมายที่ให้กับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่อย่างเดียวกัน สินค้าที่จะได้รับฉลากเขียวต้องมีคุณภาพได้มาตรฐาน ผ่านการรับรองที่เป็นที่ยอมรับ และเป็นไปตามกฎหมายข้อบังคับรวมทั้งข้อกำหนดพิเศษของทางราชการ นอกจากนั้นยังต้องผ่านการประเมินผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่ครอบคลุมถึงการออกแบบ การผลิต และการใช้งาน รวมไปจนถึงการทิ้ง เมื่อสิ้นสุดการใช้งานว่าทำให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ทั่วไป เครื่องหมายฉลากเขียวเริ่มใช้เป็นครั้งแรกในประเทศเยอรมนี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 เพื่อลดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ประหยัดพลังงาน และทำให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า จึงถือเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งที่ช่วยรักษาธรรมชาติผ่านทางการผลิตและการบริโภคของประชาชน ปัจจุบันมีโครงการฉลากเขียวในประเทศต่าง ๆ มากกว่า 20 ประเทศ เช่น แคนาดา สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น สิงคโปร์ รวมทั้งประเทศไทย ที่เริ่มใช้ในปี พ.ศ. 2536 โดยคณะกรรมการนักธุรกิจเพื่อสิ่งแวดล้อมไทย (Thailand Business Council for Sustainable Development) และส่วนราชการ องค์กรกลางและภาคเอกชน เช่น กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม และสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น บางครั้งสินค้าฉลากเขียวอาจมีราคาสูงกว่าปกติ เนื่องจากต้นทุนที่เพิ่มขึ้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แต่ข้อดีของการใช้ฉลากเขียว คือ เป็นเครื่องหมายให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์นั้นเน้นคุณค่าทางสิ่งแวดล้อม ผู้บริโภคจึงสามารถเลือกซื้อได้ตรงตามวัตถุประสงค์ ส่วนผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายจะได้รับผลประโยชน์เป็นผลกำไรที่สูงขึ้น หากมีการบริโภคผลิตภัณฑ์มากขึ้น นอกจากนั้นยังเป็นการผลักดันให้ผู้ผลิตรายอื่นแข่งขันปรับปรุงคุณภาพของสินค้าหรือบริการในด้านเทคโนโลยี และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้มากขึ้น.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เดลินิวส์
ฉบับที่ 21,873 วันอังคารที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2552 หน้า 23

เบนโซเอท : สารกันบูดที่นิยมใช้กันอย่างฟุ่มเฟือย

สารกันบูดหรือสารกันเสียเป็นสารเคมีประเภทหนึ่งที่เรานิยมนำมาใช้ในการถนอมอาหารให้เก็บได้นาน ๆ โดยที่สารดังกล่าวจะไปยับยั้ง หรือทำลายจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุสำคัญของการเสีย หรือบูดเน่าของอาหาร ซึ่งมีอยู่หลายชนิด แต่ที่ชาวบ้านนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายก็คือพวกเบนโซเอทหรือเบนโซอิก แอซิด เนื่องจากหาซื้อได้ง่ายและมีราคาถูกกว่าชนิดอื่น และเนื่องจากผู้ใช้สารกันเสียส่วนใหญ่ไม่ได้ศึกษาคุณสมบัติของสารที่จะใช้ว่าเหมาะสมกับอาหารที่ผลิตหรือไม่ ดังนั้นในอาหารหลาย ๆ ชนิดจึงมักจะมีการใช้สารกันเสียดังกล่าวในปริมาณที่มากเกินค่าที่กฎหมายกำหนด เพื่อที่จะยืดอายุของอาหารนั้น ๆ

สำหรับสารกันเสียพวกเบนโซเอทหรือเบนโซอิก แอซิด นั้น จะมีประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียได้ดีกว่ายีสต์และราตามลำดับ และเหมาะที่จะใช้กับอาหารและเครื่องดื่มที่มีความเป็นกรดหรือมีค่าพีเอชที่อยู่ในช่วง 2.5-4.0 ถ้าอาหารมีความเป็นกรดต่ำ หรือมีค่าพีเอชสูงกว่านี้ ถ้าจะให้สามารถป้องกันทางเน่าเสียได้ จะต้องใส่ลงไปในปริมาณที่มากขึ้นจึงจะได้ผล ส่วนใหญ่จะมากกว่าที่กฎหมายกำหนดไว้หลายเท่าตัว เช่น บางครั้งตรวจพบว่ามีการใช้สูงถึง 0.3-0.4% (กฎหมายกำหนดให้ใช้ได้ไม่เกิน 0.1%)

อาหารที่เหมาะสมจะใช้สารกันบูดชนิดนี้ได้แก่ พวกเครื่องดื่มน้ำอัดลม น้ำผลไม้ แยม เยลลี่ มาการีน สลัดผลไม้ ผักผลไม้ดอง ฯลฯ ถ้าอาหารที่ผลิตมีค่าพีเอชสูงกว่า 4.0 ควรเลือกใช้สารกันบูดชนิดอื่น ๆ จะดีกว่า เช่นพวก ซอร์เบท ซึ่งจะมีประสิทธิภาพในการยับยั้งยีสต์และราได้ดีกว่าแบคทีเรีย และสามารถจะใช้ได้กับอาหารที่มีค่าพีเอชสูงกว่า 4.0 แต่ไม่เกิน 5.5 ส่วนอาหารที่มีความเป็นกรดมากก็ใช้ได้ดีเช่นเดียวกับพวกเบนโซเอท และสารอื่น ๆ อีก ซึ่งสามารถจะหาความรู้เพิ่มเติมได้ที่ห้องสมุดต่าง ๆ

การใช้สารเบนโซเอทเกิน 0.1% นอกจากจะผิดกฎหมายแล้วยังทำให้สิ้นเปลืองโดยใช่เหตุ เพราะบางครั้งแม้จะใช้ในปริมาณที่มากขึ้น แต่ก็ไม่สามารถจะยับยั้งแบคทีเรียหรือยีสต์ในอาหารนั้น ๆ ได้ถ้าอาหารนั้นมีเชื้อปนเปื้อนอยู่ในปริมาณมาก.