

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



น้ำส้มสายชูแท้ หรือปลอม!

น้ำส้มสายชู เป็นเครื่องปรุงรสที่มักมีปะจําบนโต๊ะอาหาร เพื่อเพิ่มรสเปรี้ยวในอาหารและมักอยู่ในรูปของพริกน้ำส้มหรือพริกคอง น้ำส้มสายชูที่ใช้บริโภคภายในบ้าน มักไม่ค่อยเป็นปัญหา เนื่องจากผู้บริโภคทราบแหล่งที่มาเป็นอย่างดี สามารถเลือกซื้อได้ตามความต้องการ น้ำส้มสายชูแท้มีอยู่ 3 ชนิด แล้วแต่ความนิยมในการบริโภค เช่น น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูกลั่นและน้ำส้มสายชูเทียม

ถ้าพ้นจาก 3 ชนิดนี้แล้ว รับรองว่าเป็นน้ำส้มสายชูปลอม เนื่องจากเห็นว่ามีราคาถูก หากรับประทานในปริมาณมาก หรือรับประทานเป็นระยะเวลานานๆ อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ เนื่องจากในน้ำส้มสายชูปลอมเป็นกรดน้ำส้มที่ใช้ในอุตสาหกรรมแล้วนำมาเจือจางด้วยน้ำ หรืออาจนำกรดที่ใช้ในอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น กรดเกลือ กรดกำมะถัน มาเจือจางด้วยน้ำ

กรดเหล่านี้เป็นกรดแก่ ที่มีอำนาจการกัดกร่อนรุนแรงมาก แม้ว่า จะละลายด้วยน้ำจนเจือจางแล้วก็ตาม หากรับประทานเข้าไปจะกัดกร่อน ทำลายกระเพาะอาหารและทางเดินอาหารที่ละเอียด จนถึงกับทำให้ทางเดินอาหารทะลุได้

นอกจากนี้ กรดเหล่านี้ยังอาจมีโลหะหนักปนเปื้อนด้วย เพื่อความสบายใจของผู้บริโภค วันที่สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่าง น้ำส้มสายชูกลั่น น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูเทียม จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อวิเคราะห์ว่าเป็นน้ำส้มสายชูแท้หรือปลอม โดยการวิเคราะห์หาปริมาณของกรดน้ำส้มหรือกรดอะซิติก ว่ามีปริมาณอยู่ในช่วงของค่ามาตรฐานหรือไม่

ผลการวิเคราะห์พบว่า ทุกตัวอย่างมีปริมาณกรดอะซิติกมากกว่า 4 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร

ซึ่งแสดงว่าเป็นน้ำส้มแท้ทุกตัวอย่าง เห็นอย่างนี้แล้วก็สบายใจ หายห่วงกันได้.

ผลวิเคราะห์ปริมาณกรดอะซิติก และกรดซิตริกในน้ำส้มสายชู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดอะซิติก (กรัม / 100 มิลลิลิตร)	กรดซิตริก (กรัม / 100 มิลลิลิตร)
น้ำส้มสายชูกลั่น 5 % ยี่ห้อที่ 1	4.97	3.21
น้ำส้มสายชูหมัก 4.2 % จากข้าวหอมมะลิ ยี่ห้อที่ 1	4.28	4.55
น้ำส้มสายชูเทียม ยี่ห้อที่ 2	4.49	4.78
น้ำส้มสายชูกลั่น 5 % ยี่ห้อที่ 3	5.29	5.85
น้ำส้มสายชูกลั่น ยี่ห้อที่ 4	5.20	5.55

วันที่วิเคราะห์ 13 ก.ค. 2551 วิเคราะห์ AOAC (2005) 942.15 (B)
ฝ่ายวิจัยและบริโภคปลอดภัย / ฝ่ายวิชาการของกรมวิชาการ สถาบันอาหาร องค์การเครือข่ายกระทรวงอุตสาหกรรม
เผยแพร่โดยแผนกประชาสัมพันธ์ โทร. 0-2888-8088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter