

ขึ้นทะเบียน 'ส้มโอนครชัยศรี'

นายวิฑูร สุขหุด พาณิชย์จังหวัด นครปฐม เปิดเผยว่า ส้มโอนครชัยศรีได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนส้มโอนครชัยศรี ได้รวบรวมพันธุ์ทางวิทยาศาสตร์ ตามคุณลักษณะพิเศษของส้มโอนครชัยศรี พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง ที่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษชาวมณฑลนครชัยศรี จนเป็นที่ยอมรับว่าส้มโอนครชัยศรีมีคุณภาพพระดับประเทศ เป็นพืชที่มีคุณสมบัติจำเพาะแหล่งถิ่นกำเนิด ซึ่ง

พื้นที่ อ.นครชัยศรี อ.สามพราน และ อ.พุทธมณฑล เป็นพื้นที่ที่มีดินดีอุดมสมบูรณ์ด้วยแร่ธาตุ และเป็นพื้นที่สองน้ำ "ผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้ปลูกส้มโอ ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนและผ่านระบบตรวจสอบได้มาตรฐานตามที่กำหนด จึงจะได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ส้มโอนครชัยศรีได้ หากผู้ใดนำตราไปใช้กับส้มโอที่ไม่ได้รับอนุญาตขึ้นทะเบียนมีความผิดตาม พ.ร.บ.คุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ฯ มีโทษปรับไม่เกิน 200,000 บาท"

เคสพิเศษ

ฉบับที่ 22,293 วันอังคารที่ 28 ตุลาคม 2553 หน้า 90

กาถนอมอาหารด้วยความร้อน

กาถนอมอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ เพื่อให้อาหารสามารถเก็บไว้บริโภคได้นานที่สุด โดยที่ยังมีสภาพที่ใกล้เคียงกับของสด ลักษณะทางคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค แต่มีการสูญเสียทางโภชนาการน้อยที่สุด การถนอมอาหารสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การทำแห้ง การใช้สารเคมี การฉายรังสี รวมถึงการใช้ความร้อน ซึ่งเป็นวิธีที่ได้รับความนิยม และเป็นวิธีที่รู้จักของผู้บริโภค การใช้ความร้อนสามารถกำจัดจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย รวมถึงยับยั้งการทำงานของตัวเร่งปฏิกิริยาทางชีวภาพ (เอนไซม์) ซึ่งมีส่วนช่วยชะลอการเสื่อมสภาพของอาหารลดการถนอมอาหารด้วยความร้อนสามารถแบ่งได้สามวิธีดังต่อไปนี้ วิธีแรกคือ การลวก มีจุดประสงค์เพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ในอาหาร และยังทำให้ผัก และผลไม้หดตัวมีขนาดเล็กลง จึงบรรจุลงภาชนะได้ง่ายขึ้น ถ้าจัดกักภายในแชลล์ ทำให้ปฏิกิริยาออกซิเดชันลดลง ชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของอาหาร รวมถึงช่วยกำจัดจุลินทรีย์บางชนิดที่เติบโตในช่องอาหาร วิธีที่สองคือ การพาสเจอร์ไรซ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหาร โดยเฉพาะจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ความร้อนที่ไม่สูงมากนัก จึงทำให้จุลินทรีย์บางส่วนที่ก่อให้เกิดอาหารเน่าเสียยังคงอยู่ ดังนั้นจึงต้องอาศัยวิธีอื่นเข้าช่วยในการถนอมอาหาร เช่น การแช่เย็น การเก็บในสภาวะที่ไม่มีออกซิเจน การพาสเจอร์ไรซ์ใช้กับอาหารที่เมื่อได้รับความร้อนสูงเกินไปจะเกิดการเสียสภาพ เช่น นม โดยขณะที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ยังมีลักษณะทางประสาทสัมผัสที่เปลี่ยนแปลงไปน้อยกว่านมที่ผ่านการสเตอริไลซ์ แต่มีอายุการเก็บน้อยกว่า วิธีที่สาม การสเตอริไลซ์ หมายถึงการทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมดในอาหาร โดยใช้ความร้อนสูงกว่าการพาสเจอร์ไรซ์ ซึ่งส่งผลให้ลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ในทางการค้าจึงมีการดัดแปลงการสเตอริไลซ์ โดยลดระดับความร้อนที่ให้กับอาหาร ทำให้อาจมีจุลินทรีย์เหลือรอดเล็กน้อย แต่ไม่ส่งผลให้อาหารเกิดการเสื่อมเสียที่เรียกว่าการสเตอริไลซ์ทางการค้า (Commercial sterilization) เช่น Low Ultra High Temperature (UHT) และการทำอาหารกระป๋อง.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย