

ปีที่ 27 ฉบับที่ 9199 วันศุกร์ที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2556 หน้า 7

### ：“อาหารรีทอร์ท” นวัตกรรมยืดอายุ

บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือซีพีเอฟ พัฒนาอาหารนวัตกรรมหลากหลายรูปแบบให้รับประทานได้ง่าย ไม่ยุ่งยากในการปรุงและไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น เหมาะกับการบริโภคในสถานการณ์ไม่สามารถหุงหาอาหารได้ตามปกติ เช่นอาหารรีทอร์ท อยู่ในรูปแบบซองอะลูมิเนียมที่เรียกว่ารีทอร์ท แพ็ค (Retort pouch) จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลเซชัน ด้วยความร้อนภายใต้แรงดันและความร้อนสูงตามมาตรฐานที่กำหนดจึงสามารถปกป้องอาหารที่บรรจุอยู่ภายในให้คงคุณภาพ และคุณค่าทางอาหารไม่ต่างจากอาหารปรุงสุกใหม่ อีกทั้งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติได้นานถึง 12-18 เดือนโดยไม่ต้องแช่เย็นและโดยไม่ต้องใส่สารกันบูด

นางพรทิพย์ เดชเกรียงไกรกุล รองกรรมการผู้จัดการ ซีพีเอฟ ซึ่งเป็นผู้ดูแลกิจการอาหารสำเร็จรูป กล่าวว่า เมื่อแรกเริ่มนั้น ซีพีเอฟนำเอานวัตกรรมถุงรีทอร์ทมาใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำหรับการส่งออก นอกจากยืดอายุอาหารโดยไม่ต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง ที่สำคัญยังลดพื้นที่การขนส่ง จึงช่วยลดต้นทุนได้เป็นอย่างดี ทั้งยังมีการปิดซองที่สนิทแน่นช่วยป้องกันอากาศจากภายนอกเข้าไปในถุงจึงไม่มีการปนเปื้อน

ทั้งนี้ อาหารรีทอร์ทไม่ได้อำนวยความสะดวกเฉพาะสถานการณ์อุทกภัยนั้นแต่ยังเหมาะสำหรับนักเดินทาง ทิมสำรวจต่างๆ ที่ต้องรอนแรมไปในที่ต่างๆ เป็นระยะเวลาเวลานานและไม่สามารถหุงหาอาหารได้ตามปกติ