

ปีที่ 29 ฉบับ 10115 วันพฤหัสบดีที่ 2 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 8

ดาการณีน้ำส้มคั้นปลอมที่มีการผลิตขึ้น โดยผู้ประกอบการต่างชาติที่อำเภอมวกเหล็ก และหลอกขายตามท้องตลาดทั่วไปในจังหวัดสระบุรี ราคาขวดละ 20 บาทกลายเป็นกระแสวิพากษ์วิจารณ์ในโลกออนไลน์ ซึ่งต่อมาโดนจับกุม โดยเนื้อหาในข้อมูลออนไลน์ระบุว่า “ทำน้ำส้มปลอมใส่ขวดพลาสติกเดียวลงถังกะละมังซักผ้า แล้วเติมน้ำก็ออกผสมสีส้ม” แต่ผู้ต้องหาที่ถูกจับกุมอ้างว่า “จริงๆ น้ำส้มถูกคั้นจากผลส้ม เพียงแต่มิหัวเชื้อและนำมาผสมกับน้ำประปา”

ซึ่งหากพิจารณาตามข้อกำหนดคณะกรรมการอาหารและยา กรณีนี้ น้ำจะเข้าข่ายความผิดการผลิตอาหารปลอมและอาหารที่ไม่มีฉลาก

ดังนั้น ก่อนซื้อน้ำส้มคั้นสดๆ ต้ม ต้องตรวจสอบให้ถี่ถ้วน และมีข้อแนะนำดังนี้

1. น้ำส้มคั้นสดๆ ถ้าตั้งทิ้งไว้สักพัก จะมีตะกอนเนื้อส้มอยู่ด้านล่าง หากไม่มีตะกอนเลย เป็นน้ำสีส้มใสๆ อาจเป็นน้ำส้มผสม เมื่อเปิดขวดแล้วให้ลองดมกลิ่น ถ้าเป็นน้ำส้มคั้นสดจะมีกลิ่นส้มธรรมชาติ หากไม่มีกลิ่นอะไรเลย หรือกลิ่นจางมากๆ ไม่ใช่ น้ำส้มคั้นสด เพราะน้ำส้มคั้นสดทั่วไปต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส้ม

ปกติ น้ำส้มคั้นสดจะมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ต่ำประมาณ 3.0 ถึง 4.0 สามารถตรวจวัดง่ายๆ ด้วยกระดาษวัดพีเอช จะมีสีเปรียบเทียบให้เห็นข้างกล่องตั้งแต่ค่า 0 ถึง 14 ซึ่งค่าความเป็นกรด-ด่างต่ำเป็นข้อดีของน้ำส้มในการกำจัดขนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่สามารถรอดชีวิตหรือเจริญเติบโตได้ ถ้าเป็น

น้ำส้มปลอมจะมีค่าความเป็นกรด-ด่างสูงเกิน 5.0 นั้นแสดงว่า เป็นน้ำส้มคั้นแบบเจือจาง แต่ก็ยังมีกรณีผู้ประกอบการเติมกรดอื่นๆ ลงไปในน้ำส้มเจือจาง เพื่อรักษาค่าความเป็นกรด-ด่างให้ต่ำไว้เหมือนเดิม

2. การเติมซันดาไลเซอร์หรือแซ็กคาริน ซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือเรียกว่า น้ำตาลเทียม มีลักษณะเป็นผลึกสีขาวขุ่น และมีความหวานกว่าน้ำตาลทราย 300 ถึง 500 เท่า โดยปกติ น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม ราคาประมาณ 25 ถึง 30 บาท ทำน้ำเชื่อมสักได้ 1 ลิตร แต่ถ้าต้องการน้ำเชื่อมสัก 300 ลิตร ก็ต้องซื้อน้ำตาลทรายมากไม่ต่ำกว่า 300 กิโลกรัม ราคารวมไม่ต่ำกว่า 7,500 บาท แต่ซันดาไลเซอร์ 1 กิโลกรัม ราคาประมาณ 300 บาท สามารถนำมาทำน้ำเชื่อมได้ 300 ลิตร โดยที่มีความหวานใกล้เคียงน้ำเชื่อมจากน้ำตาลทราย ถ้าใช้ซันดาไลเซอร์แทนน้ำตาล ก็จะใช้ปริมาณน้อยมาก

ต้มน้ำส้มสดให้ปลอดภัย



สำหรับความปลอดภัยของซันดาไลเซอร์นั้น ยังคงเป็นที่ถกเถียงกันอยู่ในหมู่นักวิชาการ มีรายงานว่า สารตัวนี้ทำให้เกิดมะเร็งในกระเพาะปัสสาวะของหนูทดลอง แต่ได้มีการแย้งว่าปริมาณที่ทำการทดลองกับหนูนั้น เป็นปริมาณที่ใช้มากกว่าที่จะเป็นจริงได้สำหรับมนุษย์ ในสหรัฐอเมริกา จึงอนุญาตให้ใช้ได้ตามปกติ แต่ต้องอยู่ในความ

ควบคุมและระบุปริมาณที่ใช้ไว้บนฉลาก

ส่วนในยุโรปอนุญาตให้ใช้ได้สูงสุดที่ 80 ถึง 100 มิลลิกรัมต่อลิตรเท่านั้น สำหรับประเทศไทย กระทรวงสาธารณสุขอนุญาตให้ใช้ได้ ในเครื่องดื่มไดเอทหรือสำหรับผู้จำกัดอาหารและน้ำหนักตัว อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและผู้ป่วยโรคอ้วนซึ่งต้องจำกัดปริมาณน้ำตาล จึงไม่ควรนำมาใช้กับอาหารทั่วไป โดยเฉพาะอาหารที่เด็ก ๆ ทาน

ส่วนการผสมน้ำส้มในกะละมังซักผ้า แสดงให้เห็นว่า ไม่ใส่ใจในการผลิตอาหาร อาจทำให้เกิดจุลินทรีย์ปนเปื้อนระหว่างการการผลิต และการเจือจางน้ำส้มด้วยน้ำก็อก จะส่งผลให้จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเติบโตอย่างรวดเร็วในสภาวะอากาศร้อน เมื่อผู้บริโภคดื่มเข้าไปอาจท้องเสีย ท้องร่วง หากเป็นสีที่เป็นอันตรายและมีปริมาณมากเกินไป จะส่งผลต่อระบบย่อยอาหารและทางเดินอาหารสะสมในร่างกาย เป็นสาเหตุของโรคเรื้อรังในอนาคต

3. น้ำส้มคั้นปลอมครั้งนี้ ให้ถือเป็นบทเรียนในด้านความปลอดภัยอาหารครั้งสำคัญ โดยผู้ผลิตต้องคำนึงถึงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะและมีความปลอดภัย ส่วนผู้บริโภคก็ควรพิจารณาข้อมูลข่าวสารให้ถี่ถ้วน โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับอาหารที่มีผลกระทบต่อสุขภาพโดยตรง

หมายเหตุ: เรียนเรียงจากบทความของ ดร. กฤษภรณ์ ณ จอม ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์