

มติชน

วันพฤหัสบดีที่ 8 ตุลาคม พ.ศ. 2535 ปีที่ 15 ฉบับที่ 5325

เตือนผู้ผลิต “น้ำฝรั่ง” ไร้มาตรฐาน
อย่าทำลายอนาคตน้ำผลไม้กระป๋อง

พบน้ำฝิ่งพร้อมดื่ม
 ไร่มาตฐานเกสรนึ่ง
 ส่วนกลางและภูมิภาค ซึ
 ถ้าเป็นอย่างนี้เรือไปผู้
 บริโภคสินค้าวิสาหกิจ
 ฟ้าแดดดาดที่ค้าส่งจะ
 เริ่มต้นแน่
 ผู้สื่อข่าวจากจังหวัด

เชียงใหม่รายงานว่า ขณะ
 นี้ได้มีการผลิตน้ำฝิ่งบรรจุ
 ขวดที่ไม่ได้มาตรฐานขาย
 กันทั่วเมืองเชียงใหม่ วิธี
 การผลิตจะใช้ฝิ่งเม็ดแฉ
 หรือฝิ่งกลมสถานีมาดป็น
 ทรงเอาน้ำไปผสมกับ
 น้ำตาล จากนั้นจะมีการ

เติมน้ำคั้นจากเปลือกสี
 เขียวเพื่อให้ได้กลิ่นผสม
 เข้าไปด้วย การผลิตใน
 ลักษณะนี้ไม่ได้ระบุองค์
 ประกอบและผู้ผลิต ทำ
 ให้ผู้บริโภคต้องเสี่ยงเอา
 เอง ผลิตภัณฑ์แบบนี้จะ
 พบทั่วไปตามร้านอาหาร
 ของจังหวัดเชียงใหม่

ไม่ได้ใช้วัตถุดิบที่ได้มาต
 ฐานแล้ว คาดว่าผลไม้
 ที่เพิ่งเริ่มเป็นที่รู้จักและ
 แบ่งส่วนแบ่งการตลาดจาก
 น้ำอัดลมจะเสียของแน่นอน
 สำหรับตัวอย่างที่พบว่า
 การพัฒนาน้ำผลไม้ก้าว
 หน้าไปมากนั้นเป็นประเทศ
 มาเลเซีย ใต้หวัน และ

หลังจากข่าวคราว
 ผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรม
 น้ำผลไม้กระป๋อง
 เปิดเผยว่า ตามที่มีบริษัท
 ผู้ผลิตน้ำฝิ่งพร้อมดื่ม
 ในรูปของกระป๋องถึช
 โยเฟ่นนั้น กลุ่มผู้ผลิตยัง
 ไม่มีการใช้ฝิ่งเพื่อการ
 อุตสาหกรรมด้านนี้โดย
 ตรงแต่อย่างใด การผลิต
 ถึงคงใช้ฝิ่งกลมสถานีเดิม
 น้ำตาลและกั้นเข้าไป
 ทั้ง ๆ ที่ราคาขายจะแพง
 กว่าราคาน้ำอัดลม

อื่น ๆ ซึ่งประเทศเขาใช้
 วัตถุดิบที่มีคุณค่า ประ
 เทศไทยน่าจะหันมามอง
 ในจุดนี้มากขึ้น เพราะ
 จะเป็นการสร้างงานทำ
 เงินให้กับเกษตรกรผู้ปลูก
 พืช โดยเฉพาะฝิ่งคั้นน้ำ
 ที่เริ่มมีเกษตรกรกรหลาย
 พื้นที่ให้ความสนใจ

แหล่งข่าวกล่าวว่า
 หากผู้ผลิตยังยึดแนวการ
 ผลิตแบบนี้อยู่จะสร้างความ
 เบื่อหน่ายให้กับผู้บริโภค
 เพราะผู้บริโภคจะรู้สึก
 ว่าตนเองได้ดื่มเพียงน้ำ
 ผสมน้ำตาลและกลิ่นเท่า
 นั้น และว่า หากผู้ผลิต

ยนี้ สำหรับมาตรฐาน
 ของฝิ่งอุตสาหกรรมนั้น
 มีคุณสมบัติดังนี้คือ ผล
 ใหญ่ เม็ดในผลมี 1-2
 เปอร์เซ็นต์ เนื้อในสีแดง
 หรือชมพูเข้ม มีกลิ่นหอม
 เฉพาะตัว มีโซลูเบิล โซลิต
 9-12 เปอร์เซ็นต์ วิตามิน
 สูงกว่า 300 มิลลิกรัม
 หากการส่งเสริมให้เกษตรกร
 ปลูกพันธุ์อายุ 4 ปี
 ควรเริ่มผลิตไม่ต่ำกว่า
 25 กิโลกรัมต่อต้น