

ก 2161



อายุการเก็บของอาหาร

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ
คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

อาหารต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็อาหารสด หรืออาหารที่ได้ผ่านการแปรรูปในลักษณะต่าง ๆ ปกติอาหารเหล่านี้จะมีคุณภาพดีเหมาะสมแก่การบริโภคอยู่ได้เพียงระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น อาจเป็นวันหรือเดือนหรือหลายปี จากนั้นก็ต้องทิ้งไปเพราะอาหารเหล่านั้นหมดอายุแล้ว

อายุการเก็บของอาหารจะสั้นหรือยาวนานมากน้อยแค่ไหนก็ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร ลักษณะของการเก็บและสภาวะแวดล้อมที่เก็บ

อาหารสด ได้แก่อาหารที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการแปรรูปใด ๆ ทั้งสิ้น อาหารกลุ่มนี้จะมี ความแตกต่างกัน บางพวกเน่าเสียได้ง่าย (Perishable food) ก็จะมีอายุการเก็บสั้นอาจเพียงไม่กี่ ชั่วโมง เช่น พวกนมสด เนื้อสัตว์ บางพวกก็เก็บได้หลายวันที่อุณหภูมิห้อง เช่น พวกผัก ผลไม้บางชนิด แต่ถ้าเก็บอาหารพวกนี้ไว้ในที่อุณหภูมิศูนย์ หรือเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง อาหารพวกนี้ ก็จะมีอายุการเก็บที่นานขึ้นอาจเป็นเดือนหรือปี

อาหารสดบางพวกก็เน่าเสียยาก เช่นอาหารพวกเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่แห้งแล้ว ผลไม้ที่มี เปลือกแข็งหรือหนา เป็นต้นว่า เมล็ดข้าว ข้าวโพด ถั่ว มะพร้าว อาหารพวกนี้จะมีอายุการเก็บ นานขึ้น

อาหารแช่แข็ง เป็นอาหารที่ถูกเก็บไว้ในสภาพแช่เยือกแข็งตลอดเวลา โดยปกติจะเก็บ ไว้ที่ -18 องศาเซลเซียส อาหารพวกนี้จะมีอายุการเก็บนานเป็นปี ๆ เนื่องจากที่อุณหภูมิต่ำ ๆ ปฏิกริยาที่จะทำให้อาหารเน่าเสียจะเกิดได้น้อยและช้ามาก อาหารพวกนี้อาจอยู่ในรูปอาหารสด หรือผ่านการแปรรูปมาบ้างเล็กน้อย เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง ผักผลไม้แช่แข็ง และแม้ว่าอาหารที่ เก็บในลักษณะดังกล่าวจะมีอายุการเก็บได้นาน แต่ค่าใช้จ่ายในการเก็บก็สูงมากเช่นกัน.

อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป อาหารพวกนี้ได้ผ่านกระบวนการแปรรูปมาบ้างน้อยบ้างและมี ลักษณะแตกต่างกัน บางอย่างอยู่ในรูปของ

อาหารแห้ง เป็นอาหารที่มีความชื้นต่ำ ดังนั้นจึงมีอายุการเก็บได้นานอาจเป็นปี ๆ แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับ สภาพการเก็บและภาชนะบรรจุที่ใช้เก็บด้วย ถ้าสามารถป้องกันความชื้นและอากาศที่จะเข้าไปทำปฏิกริยากับ อาหารได้ อาหารก็จะมีอายุอยู่ได้นาน เช่นเดียวกับพวกอาหารแช่แข็ง อาหารเชื่อมน้ำตาลต่าง ๆ

อาหารกระป๋อง รวมทั้งอาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะปิดสนิทและผ่านการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยความร้อน สูง เช่น นมหรือน้ำผลไม้ยูเอชที ผักผลไม้ที่บรรจุอยู่ในบีบหรือขวดแก้ว อาหารพวกนี้จะมีอายุการเก็บได้นาน เกือบปีจนถึงหลายปี แต่ทั้งนี้อาหารนั้นจะต้องผ่านกระบวนการผลิตที่ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อที่เพียงพอ ภาชนะบรรจุต้องไม่มีการแตกรั่ว

อาหารหมักดอง มีทั้งที่ดองด้วยกรดอะซิติก เช่น พวกจิงคอง แดงกวาดอง พริกดองและพวกที่หมัก ดองโดยอาศัยการทำงานของเชื้อแลกติก แบคทีเรีย เช่น พวกนมเปรี้ยว ผักผลไม้ดอง แหนม ไส้กรอกเปรี้ยว ส้ม พัก ปลาแร่ ปลาต้ม น้ำปลา ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ฯลฯ อายุการเก็บของอาหารเหล่านี้จะขึ้นอยู่กับความสะอาดของวัตถุ ดิบอาหาร และภาชนะบรรจุรวมทั้งสภาวะการเก็บ ถ้าเป็นอาหารที่ดองด้วยกรดอะซิติก และยังไม่ได้เปิดออกมารับ ประทาน จะเก็บไว้ได้นานเป็นปี แต่ถ้าเปิดใช้แล้วควรเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้นานหลายวันอาจเป็นเดือน

ส่วนอาหารหมักพวกหลังจะเก็บไว้ได้นานแตกต่างกันตั้งแต่ 4-5 วัน จนถึงเป็นปี ขึ้นอยู่กับสภาพการ เก็บและปริมาณเกลือที่ใส่ลงไป แต่ถ้าเก็บในที่อุณหภูมิห้องอาหารก็จะเก็บเอาไว้ได้นานขึ้น

อาหารพาสเจอร์ไรซ์ เป็นอาหารที่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เช่น พวกนมสด น้ำผลไม้พาสเจอร์ไรซ์ต่าง ๆ อาหารพวกนี้จะมีอายุอยู่ได้ไม่นานนักประมาณ 7-10 วัน ที่อุณหภูมิ ต่ำ 4 องศาเซลเซียส แต่ถ้าเก็บไว้ในที่อุณหภูมิห้องก็จะเก็บได้ไม่ทันข้ามวันก็เสียแล้ว

อายุการเก็บของอาหารเหล่านี้จะมีผลต่อความยากง่ายในการจัดการและต้นทุนในการจำหน่ายด้วย.