ก 2985

เดลินิวส์
ฉบับที่ 17,918 วันอังคารที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ. 2541

สารต้านจุลินทรีย์ในอาหาร

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

สารต้านจุลินทรีย์ หมายถึง สารเคมีที่เติมลงในอาหารเพื่อป้องกันหรือชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร อันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ ซึ่งอาจเป็น ยีสต์ รา หรือแบคทีเรีย คุณสมบัติของสารต้านจุลินทรีย์ที่นำมาใช้ในอาหารนั้น ต้องเป็นสารที่ให้ผลดีในการยับยั้งจุลินทรีย์ได้ดีภายใต้เงื่อนไขกว้างขวาง มีช่วงในการทำงานอย่างเพียงพอ มีความคงตัวในอาหารและไม่ทำปฏิกิริยากับสารอื่น ๆ ที่เติมลงไป หรือองค์ประกอบของอาหาร ไม่ก่อให้เกิดสี กลิ่น รส ที่ไม่ต้องการ นอกจากนี้ต้องไม่เป็นสารที่ทำให้เกิดพิษต่อร่างกายด้วย การใช้สารต้านจุลินทรีย์ในอาหารต้องใช้ในปริมาณความเข้มข้นต่ำสุดเท่านั้น ซึ่งประสิทธิภาพของสารต้านจุลินทรีย์จะขึ้นอยู่กับปริมาณจุลินทรีย์เริ่มต้นและองค์ประกอบทางเคมีและความเป็นกรดเป็นด่างของอาหาร ตัวอย่างสารต้านจุลินทรีย์ในอาหารที่นิยมใช้กันทั่วไป เช่น เบนโซอิก และเบนโซเอท มักใช้ในอาหารพวก มาการีน มายองเนส ผักดอง มารีเนด แยม แยลลี่ สารในเตรตและไนไตรต์ นิยมใช้ในอาหารพวกเนื้อหมัก การผลิตเนยแข็ง และมีการใช้กรดซอร์บิก ในการทำเนยแข็ง, มาการีน, ผลิตภัณฑ์ปลา, และผักผลไม้ดอง เป็นต้น.