



สำนักนายกรัฐบาล

ปีที่ ๒๙ ฉบับที่ ๗๖๐๑

วันพุธที่สุดวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๗๑

๒๓๗ ๕

# อุตสาหกรรมน้ำดื่ม



อุดสานกวรรณนาชาอว ก้าลังเม่นอุดสาน—  
กวรรณกห้าคัญชันตหนง / ทกหัวรนไห้ให้แกกผู้  
ผลิตไม่น้อบหน้า ไปกว่า อุดสานกวรรณนี้ป่า  
เพวะร่ววนาชาอว กันนน้ำปลานน เป็นเครื่องปฐว  
แหล่งอาหารให้มีวัสดุต น่าวันประทานกันเพิ่ว  
หลาบ ชนิดกแทดละควั่วเวือนจะต้องมานาชาอว  
และน้ำปลอยิ่วประจักควั่วเวือน จะขาดไปไม่ได้  
ผุผลคนนาชาอวจะคงอยู่จะมัตจะวังในกรุงผลิตให้  
มคุณภาพที่ดีมาควบคู่กับ ทกระทรวงอุดสาน—  
กวรรณ ไว้โดยเครื่องควัค อย่าให้เห็นอันกับคุณ  
ภาพของน้ำปลาก็ไม่ได้มามควบคู่ ซึ่งมีจำนวน  
มากในขณะ

น้ำซึ่งอวนนั้นหมายถึงผลิตภัณฑ์ ของ เหอว  
ที่ได้จากการย่อยโปรตีนของด้วนเหอสิ่งที่วายการ  
หมัก จะชื่อมาแต่ร่องหรือสีน้ำเงินก็ได้ ตาม  
ที่นักชีวเคมีตั้งชื่อนี้ แล้วน้ำไปผ่านการ  
ร้าด คือว่า "พัสเตอไรซ์" (PASTEURIZATION) น้ำ  
ซึ่งอวนนั้นอยู่ด้วยกันหลอยชั้นๆ คือ ชื้อวาย  
เป็นน้ำซึ่งอวนที่มีได้ปูรุ่งแต่งวัสดุและเชื้อราค้าคีม  
เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้จากการน้ำซึ่งอวน ขาวมา  
เก็บต่อตาม กรรมวิธีการผลิตจนกระหงได้ความ  
เข้มข้น และศึกษาภัยที่กำหนดซึ่งอวน  
เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้จากซึ่งอวน ขาวผสม  
กับ สารให้ความหวาน ในอัตราส่วนที่พอ  
เหมาะสมจึงได้ความหวานและ ความเข้มข้น—  
ภัยที่ทำกำหนด ซึ่งอวนเป็นผลิตภัณฑ์ที่  
ได้จาก ซื้อ ขาว ใน ปริมาณน้อยผสมกับสาร  
ที่ให้ความหวาน จนได้ความหวานตามกำหนด  
ส่วน ประจำอบ ของซึ่งอวน ขาวและ ชื้อค้า  
คีมนั้นต้องประจำอบด้วย ด้วนเหอสิ่ง แบบชาติ  
หรือแบบข้าวเจ้า เกจิอ น้ำบริโภค และอาจ  
มีโปรดีนจากพืชที่ถูกย่อยสลายแล้ว ซึ่งอวนค้า  
และซึ่งอวนหวาน ประจำอบด้วยส่วนประจำอบ  
เหมือนกับซึ่งอวนขาวและซึ่งอวนค้าคีม แต่เพิ่ม  
สารให้ความหวาน ออย่างใด ออย่างหนึ่งได้แก่น้ำ  
ตาลหรือการกวน้ำตาล น้ำเชื่อมข้าวโพด เอกซ-  
ไครส ติกวิตกลูโคส

เมื่อกล่าวถึงส่วน ประกอบ นาซือ ชนิด  
ค่างๆ แล้ว ยังมีสิ่งที่จำเป็นอีกประการหนึ่งก็  
คือคุณจักษณะที่ต้องการของผู้พิทักษ์นาซือ  
นั้นต้องมี ความใส กล้าหาญ และมี ความใส  
มากให้พิจารณาจากผู้ใดก็ตามที่คุณว่าดี

ต้องใช้จริงๆ โดยปราศจากตะกอนนอกราก ก่อนรดน้ำซึ่งต้องมีกิจกรรมทางพาราเวอร์ชั่วโมงที่สูง แต่จะช่วยลดความส่วนประภูมิที่ใช้เท่านั้น สำหรับผู้ที่ต้องมีสินัต้าล้อมแวด ไปจนถึงสินัต้าล้อมเข้มเกือบตัวและต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมใดๆ เนื่องจากมีการใช้กิจกรรมทางพาราเวอร์ชั่วโมงที่ต้องใช้เวลา

3  
สำหรับไปปรึกษาของข้อความนักพัฒนาต้องมีไปรษณีย์และ  
น้ำไปรษณีย์และ ๔.๔ ขันท์หนึ่งร้อยละ ๔.๔  
ข้อความคำคืนนักพัฒนาต้องมีไปรษณีย์และ ๔.๔  
ขันท์หนึ่งร้อยละ ๔.๔ ข้อความต้องมีไปรษณีย์และ ๔.๔  
ร้อยละ ๒.๐ และข้อความ ต้องมีไปรษณีย์และ ๔.๔  
ร้อยละ ๑.๔ ส่วนวัสดุเจือปนในอาหารนั้นห้าม  
ใช้วัสดุดินเจือปนในอาหารอื่นใด นอกจากวัสดุ  
กันเสีย แต่ถ้ามีการแต่งสีน้ำข้อ ก็ให้ใช้เฉพาะ  
น้ำยาลิ่อย่างที่ห้ามนี้ นอกจานนี้อาจมีสาร  
ระกัดได้ในปริมาณสูงสุดคือ ๖ มิลลิกรัมต่อ  
น้ำข้อ ๖ กิโลกรัม ทองแดง ๔ มิลลิกรัม  
ต่อ น้ำข้อ ๖ กิโลกรัม อาร์เซนิก ๐.๔  
มิลลิกรัมต่อ น้ำข้อ ๖ กิโลกรัม

ภาษาชนะที่บรรจุน้ำซ้อมันน์ควรเป็นภาษาชนะที่ต้องบิดชนิก สะดวก และไม่ทำปฏิกริยา กับน้ำซ้อม สุขลักษณะในการหาน้ำซ้อม จะต้องไม่มีถักขณาเป็นผ้า อันเกิดจากจุกจิ่น— หรือปราชญ์ให้เห็น และต้องไม่มีจุกจิ่นทวีต่อไปนั่นคือ บีช็อกและรา โคลิฟอร์มบักเตริ และโคลาเกสต์เจส โพชิติฟ สตาฟฟ์โลโคอกไค และอะฟลากอกชิน

การพัฒนาเชือวของปะเทาค์ไทยนั้น ต้อง<sup>๕</sup> ให้รับความชนใจจากคลาสครุ่งปะเทาอย่างมาก ทั้งจากภาษาแข่งขันนายประพุทธ์<sup>๖</sup> นศ. อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์ เมื่อเร็วๆ นี้ นักวิทยาศาสตร์ของกลุ่มปะเทาอาศัยน้ำเสียง<sup>๗</sup> ให้ความสนใจและความสำคัญแก่ผลิตภัณฑ์น้ำอ้วน โดยร่วมมือกันวิจัยเพื่อปรับปรุงคุณภาพในครั้นต้นๆ เช่นคุณค่าอาหารสีกึ่นราและความสม่ำเสมอในคุณภาพ ความมั่นคงของที่สำคัญปะการหนึ่งในการวิจัย ก็เพื่อจะหา

ผลิตไม่น้อยหน้า ไปกว่า อุตสาหกรรมนำปลา  
เพรากวาน้ำขาว กับน้ำปลาหนึ่ง เป็นเครื่องปูรู  
และอาหารให้มีสชาติ น้ำรับประทานกันเพิ่ง  
หลาย ชนิดที่ดีต่อคัววันเรือนจะต้องมีน้ำขาว  
และน้ำปลาไว้ประจำครัวเรือนจะขาดไปไม่ได้  
ผู้ผลิตน้ำขาวต้องระบุความต้องการในกระบวนการผลิตให้  
มีคุณภาพที่ดีตามมาตรฐาน ทั้งกระบวนการอุตสาห—  
กรรมไว้โดยเก็บครัวต์ อย่างให้เหมือนกับคุณ  
ภาพของน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งมีจำนวน  
มากในขณะนี้

ผู้ซื้อวนน้ำนมยังผลิตภัณฑ์ ของเหลว  
ที่ได้จากการย่อยไปร่วมน้ำของตัวเหตุของจุลทรรศน์  
นมก็ จะเน่าเสียแล้วสหหรือสิ่ห์ไม่ก็ได้ ตาม  
น้ำนมผลิตภัณฑ์นั้น ” แต่ว่าน้ำไปผ่านการ  
พาสเทอร์ไนซ์ (PASTEURIZATION) ”

ซึ่งน้ำนมอยู่ตัวยกันหลอยชั่นดีคือ ซื้อวัน  
เป็นน้ำซื้อวันนี้ได้ปูร์เต้ร์และซื้อวันต่อไป  
เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการน้ำขาว ขาวมา  
เก็บต่อตาม กระบวนการวิธีการผลิตจนกระทั่งได้ความ  
เข้มข้น และต้องการเก็บตัวกันเหตุซื้อวัน  
เป็นผลิตภัณฑ์ ” ที่ได้จากซื้อวัน ขาวผ่าน  
กับสารให้ความหวาน ในอัตราส่วนที่พอ  
เหมาะสมได้ความหวานและความเค็มตาม—  
เก็บตัวกันเหตุ ซื้อวันเป็นผลิตภัณฑ์ที่  
ได้จากซื้อวัน ในปูร์ มาดเนอญผสมกับสาร  
ที่ให้ความหวาน จนได้ความหวานตามกันเหตุ

ผู้คน ประกอบ ของซื้อวัน ขาวและซื้อวันต่อ  
เค็มน้ำต้องประกอบด้วย ตัวเหตุของ แบ่งสาร  
หรือเนื้อขาวเจ้า เก็บตัว น้ำบัวไก่ และอาจ  
มีไปร่วมน้ำซื้อวันที่ถูกย่อยสลายแล้ว ซื้อวันต่อ  
และซื้อวัน ประกอบด้วยผู้คนประกอบ  
เหมือนกับซื้อวันขาวและซื้อวันต่อเค็ม แต่เพิ่ม  
สารให้ความหวาน ออย่างใด ออย่างหนึ่ง ได้แก่น้ำ  
คacao หรือกาเกน้ำตาด น้ำเชื่อมขาวโพลี โคกช์-  
โครส ลิคิวต์กูลูโคลส

เมื่อกล่าวถึงผู้คนประกอบ น้ำซื้อวัน ชนิด  
ต่างๆ แล้ว ยังมีสิ่งที่จำเป็นอีกประการหนึ่งก็  
คือคุณลักษณะที่ต้องการของผลิตภัณฑ์น้ำซื้อวัน  
น้ำต้องมี ความใส กลิ่นรส และสี ความใส  
น้ำให้พิจารณาเฉพาะซื้อวันขาวและซื้อวันต่อเค็ม

แต่ละชนิดตามมาตรฐานของประเทศน้ำต้องมีสี  
น้ำซื้อวันจะต้องมีสีน้ำขาวอมแดง ” ไปจนถึง  
สีน้ำขาวเข้มเกินค่าและต้องปราศจากสีงาดออก  
ผลิตภัณฑ์น้ำซื้อวันได้เกิดจากกระบวนการที่การทำ

สำหรับไปร่วมน้ำของซื้อวันน้ำซื้อวันต่อ  
น้ำไปร่วมน้ำต่อ ๘.๘ น้ำที่หันน้ำร้อนละ ๘.๘  
ซื้อวันต่อเค็มน้ำซื้อวันต่อ ๘.๘  
น้ำที่หันน้ำร้อนละ ๘.๘ ซื้อวันต่อต้องมีไปร่วมน  
ร้อนละ ๘.๐ และซื้อวันน้ำ ต้องมีไปร่วมน  
ร้อนละ ๘.๘ ส่วนวัสดุเชือปันในอาหารน้ำซื้อวัน  
ใช้วัสดุคุณเชือปันในอาหารอื่นๆ นอกจ่าวัสดุ  
กันเสีย แต่ถ้ามีการผลิตสันน้ำซื้อวัน ให้ใช้เฉพาะ  
น้ำยาอีกชุดใหม่ หัวบัน น้ำจากน้ำอ่อนน้ำซื้อ  
คงก้าวได้ในปริมาณสูงสุดคือ ๑ มิลลิกรัมต่อ  
น้ำซื้อวัน ๑ กิโลกรัม ห้องเดง ๔ มิลลิกรัม  
ต่อ น้ำซื้อวัน ๑ กิโลกรัม สารเรนิก ๐.๕  
มิลลิกรัมต่อ น้ำซื้อวัน ๑ กิโลกรัม

ภาชนะที่บรรจุ น้ำซื้อวันน้ำซื้อวันน้ำซื้อวัน  
ภาชนะที่ต้องบีดสนิท สะอาด และไม่ทำปฏิ-  
กริยาตัวน้ำซื้อวัน สุขลักษณะในการทำน้ำซื้อวัน  
จะต้องไม่มีลักษณะเป็นฝ้า อันเกิดจากจุลิน—  
ทริย์ปราการให้เห็น และต้องไม่มีจุลินทริย์ตอย  
ไปร่วมน้ำซื้อวันและรา โคติฟอร์มบักเตรี และ  
โคอะกูลเลส โพซิติฟ สตาฟโอลอกก้าค และ  
อะฟลากอกซิน

การผลิตน้ำซื้อวันของประเทศไทยในปัจจุบัน คง  
ก้าวได้รับความสนใจจากตลาดต่างประเทศอย่าง  
มาก หัวน้ำจากภาชนะของนายประพุทธ์  
น้ำ อดีบติกรุวิทยาศาสตร์ เมืองเวร์ฯ  
น้ำ นักวิทยาศาสตร์ของกลุ่มประเทศไทย  
ได้ให้ความสนใจและความต้าคัญแก่ผลิตภัณฑ์  
น้ำซื้อวัน โดยร่วมมือกันวิจัยเพื่อปรับปรุงคุณ  
ภาพในด้านต่างๆ เช่นคุณค่าอาหารที่ก่อให้เกิด<sup>๓</sup>  
และความสม่ำเสมอในคุณภาพ ความมีแห้งมาย  
ที่สำคัญประการหนึ่งในภาระนี้ ในการวิจัย ก็เพื่อจะหา