

การใช้สัญลักษณ์เพื่อแยกประเภท

ของบรรจุภัณฑ์พลาสติก

สำหรับบรรจุภัณฑ์พลาสติกบางชนิด เราอาจสังเกตเห็นสัญลักษณ์ ซึ่งเป็นตัวเลขต่าง ๆ ตั้งแต่เลข 1 ถึง 7 โดยสัญลักษณ์ที่ใช้เป็นตัวเลขอยู่ภายใต้กรอบหัวลูกศรตั้งรูป เป็นเป้าหมายหลักของการใช้สัญลักษณ์ก็เพื่อประโยชน์ในการแยกประเภทของพลาสติก เป็นการอำนวยความสะดวกในการนำใบรีไซเคิล เนื่องจากบรรจุภัณฑ์พลาสติกมีความหลากหลาย และมีวัสดุหลายชนิดที่มีลักษณะปรากฏคล้ายคลึงกัน การแยกประเภทของขยะบรรจุภัณฑ์โดยผู้บริโภคและผู้ผลิตอาจทำได้ยาก ดังนั้น สมาคมอุตสาหกรรมพลาสติกแห่งสหรัฐอเมริกา จึงได้ริเริ่มการใช้สัญลักษณ์บ่งบอกชนิดของพลาสติกไว้ภายใต้บรรจุภัณฑ์พลาสติก ปัจจุบันสัญลักษณ์นี้ได้รับการยอมรับทั่วโลก ในหลายประเทศรวมทั้งประเทศไทย

การใช้สัญลักษณ์ตัวเลข 1 ถึง 7 แทนชนิดของพลาสติก ดังต่อไปนี้ 1. คือ พลาสติกเพท ซึ่งนิยมใช้ทำขวดบรรจุน้ำอัดลม 2. คือ พลาสติกพีอีแบบความหนาแน่นสูงและมีความทน เช่น ขวดนม หรือเมเปิ้ลยิว 3. คือ พลาสติกพีวีซี เป็นฟิล์มที่ใช้ห่ออาหาร หรือเป็นขวดน้ำดื่ม อย่างไรก็ตามพีวีซีมีหลายเกรด บางชนิดใช้ทำสายไฟ หรือท่อ น้ำ ซึ่งไม่ควรนำมาสัมผัสกับอาหารโดยตรง 4. คือ พลาสติกพีอีแบบความหนาแน่นต่ำ มักใช้ทำถุงห่อขนม ในท้องตลาดเรียกว่า ถุงเย็น ใช้สำหรับบรรจุอาหารที่อุณหภูมิไม่สูงมากนัก 5. คือ พลาสติกพีพี มักใช้ทำเป็นถุงบรรจุอาหาร ในท้องตลาดเรียกว่า ถุงร้อน ทนอุณหภูมิได้สูงกว่าถุงเย็น 6. คือ พลาสติกโพลีไธรีน ซึ่งมักพบโดยทั่วไป เช่น ใช้ทำกล่อง หรือ ถาดโฟมใส่อาหาร และ 7. เป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ 6 ประเภทดังกล่าวข้างต้น.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จริงหรือที่ว่าไวน์ยิ่งเก่าเก็บรสชาติยิ่งดี

ทุกท่านทราบกันดีอยู่แล้วว่าไวน์นั้นเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากองุ่น อาจเป็นไวน์ขาว ชมพู หรือแดงก็ได้ และที่สำคัญมักเข้าใจกันว่าไวน์ยิ่งเก่ารสชาติยิ่งดี ทั้งนี้อาจใช้ได้กับไวน์บางประเภทเท่านั้น หลักในการพิจารณาอย่างกว้าง ๆ ก็คือ ไวน์ขาวทั่ว ๆ ไปที่บรรจุขวดแล้วควรรีบดื่ม อย่าเก็บไว้นานเพราะรสชาติจะด้อยลง ทั้งนี้ยกเว้นไวน์ขาวที่มีรสหวานมาก ๆ เช่น Sauternis ของฝรั่งเศส Tokay Aszu ของฮังการี และ Trockenbeerenauslese ของเยอรมนี ที่ยิ่งเก็บยิ่งดี ส่วนไวน์แดงที่บรรจุขวดแล้วโดยทั่วไปถ้าเก็บนานขึ้น รสชาติจะกลมกล่อมยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งไวน์แดงที่มีรสฝาดมาก ๆ ยิ่งเก็บไว้นาน รสก็จะยิ่งดีขึ้น ทั้งนี้เพราะสารแทนนินในไวน์แดงที่มีรสฝาดจะรวมตัวกัน แล้วตกตะกอน ยกเว้นไวน์แดงที่ทำจากองุ่น Muller Thurgau ควรรีบดื่ม ทั้งนี้เพราะไวน์ชนิดนี้คุณภาพจะสูงสุดหลังจากหมักประมาณ 3 เดือนเท่านั้น หากเก็บไว้นาน ๆ รสชาติจะด้อยลง ส่วนไวน์หลังอาหาร เช่น พอร์ตที่มีรสหวาน และแอลกอฮอล์สูงสามารถบ่มต่อในขวดได้ เช่น Tawny Port ถึงแม้จะเปิดขวดดื่ม ถ้าไม่หมดก็ยังสามารถเก็บไว้ดื่มต่อได้และรสชาติก็จะพัฒนาต่อไปได้เรื่อย ๆ.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่