

น้ำมันกับการทอดอาหาร

การทอดเป็นวิธีการหนึ่งในวิธีการทำให้อาหารสุกก่อนนำมารับประทาน อาหารที่ได้จากการทอดจะมีลักษณะเฉพาะตัว แตกต่างจากวิธีการหุงต้มอื่น ๆ ในการทอด น้ำมันจะทำหน้าที่นำความร้อนไปทำให้อาหารสุก ทำให้อาหารมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่นุ่มหรือฟู นำรับประทานมากขึ้น อาหารจะมีรสชาติและความกรอบตามที่ต้องการ

คุณภาพอาหารที่ได้จากการทอดนอกจากจะขึ้นอยู่กับวิธีการทอดแล้ว ยังขึ้นอยู่กับคุณภาพของน้ำมันด้วยดังนั้นในการทอดอาหารจึงควรคำนึงถึงคุณภาพของน้ำมันที่ใช้ทอดไมใช่น้ำมันอะไรก็ได้ทั้งนั้น

น้ำมันที่ใช้ในการทอดอาหารควรเป็นน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนต่ำ เช่น น้ำมันปาล์ม เนื่องจากการทอดอาหารจะใช้อุณหภูมิสูงและเวลานาน ทำให้น้ำมันได้รับความร้อนมาก ถ้าใช้น้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนสูง ๆ น้ำมันจะถึงจุดเกิดควันได้ง่าย น้ำมันจะเสื่อมสภาพได้เร็ว อาจเกิดสารอนุมูลอิสระที่มีผลต่อสุขภาพได้

นอกจากนั้นไม่ควรใช้น้ำมันเก่าที่ใช้ทอดอาหารมาหลายวันแล้ว ไม่ควรนำมาใช้ทอดอาหารที่ต้องการให้มีคุณภาพสูงหรือต้องการจะเก็บเอาไว้นาน ๆ แต่ถ้าจะใช้ก็เหมาะสำหรับทอดอาหารที่มีคุณภาพต่ำลงมา และเป็นอาหารที่ไม่ต้องเก็บไว้นาน ทั้งนี้ เนื่องจากจะเกิดการเหม็นหืนเร็ว และยังมีน้ำมันติดมาับอาหารมากกว่าปกติ อีกประการหนึ่งในระหว่างการทอดอาหารแต่ละครั้ง จะมีเศษอาหารและสารอาหารบางอย่างลงไป ทำปฏิกิริยากับน้ำมัน ทำให้คุณภาพน้ำมันเสื่อม น้ำมันจะมีความเหนียวข้นมากขึ้น มีกลิ่นแรง และมีสีเข้มขึ้นกว่าเดิม ปริมาณวิตามินต่าง ๆ ก็จะลดลง และเมื่อใช้น้ำมันทอดอาหารแล้วทำให้เกิดฟองหรือควันมากเกินไป หรือน้ำมันนั้นมึกลิ่นแรงและมีสีเข้มจนมีผลต่ออาหารที่ทอดก็ควรจะเปลี่ยนน้ำมันใหม่

การที่จะชะลอการเสื่อมคุณภาพน้ำมันเพื่อให้ใช้ได้ยาวนานขึ้นนั้น จะต้องพยายามเอาเศษอาหารในน้ำมันออก อาจโดยการกรองหรือตักออกก็ได้ ควรมีการเติมสารแอนติออกซิแดนท์ลงไป ทดแทนส่วนที่สูญเสียไป หรืออาจมีการเติมน้ำมันใหม่ลงไปเป็นระยะ ๆ เพื่อให้คุณภาพของน้ำมันไม่แตกต่างกันมากนัก อาหารที่ทอดจะได้มีคุณภาพใกล้เคียงกัน.

กรุงเทพฯธุรกิจ

พิจิตรหนุนรำข้าว ผสมเครื่องสำอาง ชะลอริ้วรอยได้ผล

จังหวัดพิจิตรร่วมกับศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรม สนับสนุน ม.นเรศวรแปรรูปรำข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เปิดกว้างนักลงทุนรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี หรือร่วมทุนผลิตเพื่อจำหน่าย

รศ.ดร.เนติ วรรณช ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ มหาวิทยาลัยนเรศวร กล่าวว่า มหาวิทยาลัยได้รับการติดต่อจากจังหวัดพิจิตรและศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 3 ให้จัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม สำหรับแก้ปัญหาราคาผลผลิตข้าวตกต่ำ ที่มีวิจัยจึงเลือกพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากรำข้าว เพราะในตลาดเครื่องสำอางยังไม่มีผลิตภัณฑ์จากรำข้าวที่โดดเด่นและมีคุณภาพที่ดีพอ

นั้น ใช้น้ำรำข้าวจากโรงสีข้าวในจังหวัดพิจิตร ปัญหาที่พบมากคือรำข้าวมีแป้งที่เป็นเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนสูง ต้องทดลองอยู่นานกว่า จะทำให้เชื่อไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพเครื่องสำอาง จากนั้นสกัดน้ำมันจากรำข้าวออกมาเป็น 3 ชนิดผลิตภัณฑ์ ขณะที่ผู้สนใจร่วมลงทุนไม่ต้องห่วงเรื่องการลอกเลียนแบบสินค้า เพราะหลังจากนี้ ม.นเรศวรจะจดสิทธิบัตร แต่จะไม่เปิดเผยเทคโนโลยีทั้งหมด ดังนั้นเอกชนที่สนใจร่วมลงทุน จึงเบาใจเรื่องสินค้าลอกเลียนแบบ" รศ.ดร.เนติกล่าว

สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางผสมน้ำมันรำข้าวจากโครงการวิจัยมีอยู่ 3 ชนิด ได้แก่ โลชั่นทาผิว เกล็ดขัดผิวและสบู่อ่อน ทั้งนี้ โครงการฯจะเปิดตัวเทคโนโลยีต่อกลุ่มนักลงทุน ที่สนใจจะพัฒนาและจำหน่ายเครื่องสำอางจาก