

ฐานเดรบงสุกิจ

หน้า 2 วันที่ 2-7 พฤษภาคม 2526

## วิธีเลือกซื้อและทำการทำน้ำส้มสายชู



น้ำส้มสายชูนับเป็นองค์ประกอบสำคัญในการปรุงรสอาหารและอนามัยอาหาร เพราะเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียบันน์ ในสามารถเจวัตุเติบโตในสภาพที่มีความเป็นกรดก่อนข้างสูงได้

สำนักงานคณะกรรมการคุณภาพผู้บริโภค ขอแนะนำวิธีการเลือกซื้อน้ำส้มสายชูที่เหมาะสมในการบริโภคดังนี้

1. สังเกตฉลากอย่างน้อยต้องระบุข้อความภาษาไทยที่อ่านได้ชัดเจนว่า น้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูเทียน ซึ่งสามารถทราบได้จากเบี้ยนอาหาร ข้อมูลที่ต้องของสถานที่ผลิต ปริมาณสุทธิ ถ้าไม่ครีอิ่งหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานของกระทรวงอุดหนุนกรรรมด้วยก็จะดี

2. ต้องถูกหันหน้าด้านน้ำมันน้ำ

3. น้ำส้มสายชูหมักและกลั่นต้องไม่เขียวสีคือ ๆ ยกเว้น

สีของน้ำตาลที่ขาวใหม่เท่านั้น และน้ำส้มสายชูเทียนห้ามจือสีเด็ดขาด

4. น้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูกลั่น เท่าน้ำส่วนใหญ่มากกว่าน้ำส้มสายชูเทียน เพราะน้ำส้มสายชูเทียนได้จากสารเคมีสังเคราะห์ ถ้ากรรมวิธีการผลิตไม่ดีพอ อาจได้น้ำส้มสายชูที่ไม่บริสุทธิ์ หรือถ้าผสมไม่ถูกส่วน มีความเข้มข้นของกรดมากเกินไป จะเป็นอันตรายต่อระบบทางอาหารและถ้าใส่ได้

5. “ไม่ควรซื้อ “หัวน้ำส้ม” มาใช้อ่างน้ำอ่อง เพราะน้ำส้มตามท้องตลาดเป็นกรดน้ำส้มชนิดเข้มข้น ถ้ากินเขียนว่า “ใช้กับสังกะฟอกหนัง ขนสัตว์ ไนน์” และนักจะไม่มีความบริสุทธิ์เทียงพอ หัวน้ำส้มอาจทำนาจากกรดแล้วที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เช่นกรดกำมะถัน กรดเกลือ การทดสอบว่ากรดแล้วจึงเป็นอยู่หรือไม่โดยใช้น้ำยาปืนลิ้นเด็กส้ม่วงที่เรียกว่าเจนเซินไวโอเลต (Gentian violet) พบลงในน้ำส้มสายชู 2-3

หยด ถ้ามีกรดแล้วส้ม จะเปลี่ยนจากส้มขาวเป็นสีน้ำเงินทันที

6. ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดไม่ถูกตัดกร่องได้ง่าย เช่นขวดแก้ว ไม่ใช้พลาสติกอะหาระ

หรือถ้าหากผลิตน้ำส้มสายชูใช้อ่างถังที่สามารถทำได้ด้วยวิธีง่าย ๆ ต้องนำผลไม้มาถังเอาแต่น้ำ แล้วเติมน้ำอีกหนึ่งเท่าตัวเติมน้ำตาล 150 กรัม หรือหนึ่งช้อนครึ่ง เติมน้ำเงินได้ 1 ลิตร ปล่อยทิ้งไว้ให้อาหารฝานเข้าออกได้จนมีแผ่นฝานขาว ๆ เกิดขึ้นบนผิวน้ำของน้ำผลไม้ รอจนแห่นฝานริมขันสู่กันภาชนะจึงใช้ได้ปกติจะกินเวลาประมาณ 2-3 เดือน วินาทีแล้วน้ำใส ๆ ไปด้วยหรือน้ำผ่าเขือที่ 80 ๆ นาน 30 นาที บรรจุในขวดที่ฝากระถางสะอาดด้านข้างเขียวแล้ว หากทรงสูญไปรดสอบด้านสำนักงานคณะกรรมการคุณภาพผู้บริโภคที่นี่ยินดูฐาน โทร. 2828633, 2816968