

## 'น้ามนดิบมาตรฐาน' แนวปฏิบัติที่ 'ฟาร์มโคนม' ควรรู้



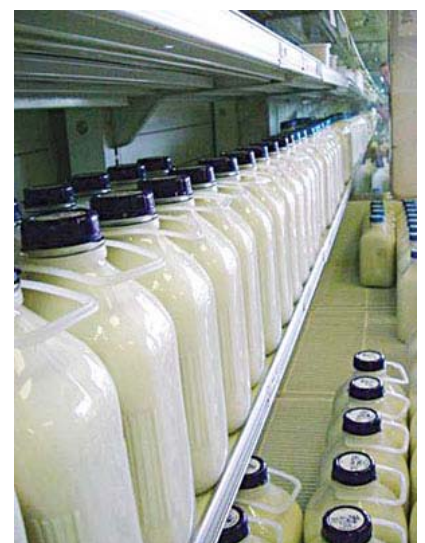
ภายหลังสาธารณสุขรัฐประชาชนจีนตรวจพบ "สารเมลามีน" ตกค้างปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์นมผงสำหรับเลี้ยงทารก ส่งผลให้การบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในหลายประเทศทั่วโลกมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากผู้บริโภคเกิดความวิตกกังวลว่าอาจมีสารเมลามีนปนเปื้อนอยู่ ซึ่งปัญหาดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมนมและผลิตภัณฑ์นมของไทยไม่น้อยเช่นกัน เพราะผู้บริโภคไม่มั่นใจในคุณภาพสินค้า โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมผง... แม้แต่ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากน้ามนดิบแท้ 100% ยังได้รับผลพวงจากกรณีปัญหานี้



อย่างไรก็ตาม เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมของไทยควรพลิกวิกฤติให้เป็นโอกาส โดยเร่งพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตน้ามนดิบให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน มีความปลอดภัย และปราศจากสารตกค้างปนเปื้อน โดยยึด มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง "น้ามนดิบ" ซึ่งสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ประกาศใช้ เพื่อให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ใช้เป็นแนวปฏิบัติรูปแบบเดียวกัน ซึ่งอนาคตเชื่อว่าจะช่วย

สร้างจุดแข็งให้แก่อุตสาหกรรมน้ามนดิบไทยได้...ถือเป็นเรื่องดี ๆ ที่ฟาร์มโคนมควรรู้

นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์ ผอ.สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กล่าวว่า มาตรฐานน้ามนดิบที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ประกาศใช้นี้มีเนื้อหาเน้นถึงคุณภาพและความปลอดภัยของน้ามนดิบที่ผลิตจากฟาร์มโคนมที่ได้มาตรฐาน ซึ่งเป็นน้ามนที่รีดจากแม่โคหลังคลอดลูกแล้วไม่น้อยกว่า 3 วัน และไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใด ๆ ยกเว้นการทำให้เย็น สำหรับคุณภาพขั้นต่ำของน้ามนดิบมาตรฐาน กำหนดไว้ดังนี้ คือ 1. สภาพปกติต้องมีสีขาวหรือสีขาวนวล สะอาด ทั้งยังต้องปราศจากกลิ่นรสที่น่ารังเกียจและสิ่งแปลกปลอม 2. ไม่มีการตกตะกอนของโปรตีน เมื่อทดสอบด้วย 68% เอธิลแอลกอฮอล์ 3. มีค่าความเป็นกรด-เบส (pH) ระหว่าง 6.6-6.9 มีเนื้อมนมไม่รวมมันเนย (solids not fat) ไม่น้อยกว่า 8.25% และมีจุดเยือกแข็งไม่สูงกว่า -0.525 องศาเซลเซียส 4. ค่าความถ่วงจำเพาะที่ 20 องศาเซลเซียส 5. ชั่วโมงการเปลี่ยนสีของเมทธีลีนบลูต้องมากกว่า 4 ชั่วโมง



ต่อด้านหลัง

6. การเปลี่ยนสีของชาชูรินที่ 1 ชั่วโมง ต้องไม่น้อยกว่าเกรด 4.5 นอกจากนี้ นำนมดิบมาตรฐานยังต้องปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคน เช่น วัณโรค ทั้งยังต้องปราศจากซอร์โอมิน ยาต้านจุลชีพ ยากล่อมประสาท และปราศจากวัตถุเจือปนอาหารด้วย



การแบ่งชั้นคุณภาพนํานมดิบ แบ่งเป็น 3 ชั้น คือ  
**1. ชั้นดีมาก (premium)** ตามข้อ กำหนดระบุว่า มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ไมเกิน 200,000 โคโลนี/มิลลิลิตร มีเซลล์โซมาติกไมเกิน 200,000 เซลล์/มิลลิลิตร มีปริมาณโปรตีนมากกว่า 3.4% ไขมันมากกว่า 4% และมีเนื้อมทั้งหมดมากกว่า 12.7%  
**2. ชั้นดี (good)** มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด

อยู่ระหว่าง 200,000-400,000 โคโลนี/มิลลิลิตร มีเซลล์โซมาติก 200,000-350,000 เซลล์/มิลลิลิตร ปริมาณโปรตีน 3.2-3.4% ไขมัน 3.6-4% และมีเนื้อมทั้งหมด 12.5-12.7% และ **3. ชั้นมาตรฐาน (standard)** มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดระหว่าง 400,000-600,000 โคโลนี/มิลลิลิตร มีเซลล์โซมาติก 350,000-500,000 เซลล์/มิลลิลิตร มีปริมาณโปรตีน 3-3.2% ไขมัน 3.2-3.6% และเนื้อมทั้งหมด 12.3-12.5%



นางสาวเมทนี กล่าวอีกว่า เกษตรกรต้องผลิตบรรจุและเก็บรักษานํานมดิบอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค โดยหลังการรีดนมจากแม่โคแต่ละตัวให้รวมไว้ในภาชนะบรรจุที่สะอาด และควรขนส่งไปยังศูนย์รวบรวมนํานมดิบโดยเร็วภายในเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง หากไม่สามารถส่งนํานมดิบได้ภายในเวลาดังกล่าว ควรเก็บรักษานํานมดิบไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่เกิน 24 ชั่วโมง

กรณีที่เกษตรกรส่งนมดิบแล้วแต่ถูกปฏิเสธการรับ ห้ามนำมารวมกับนํานมที่รีดช่วงเวลาต่อไป ทั้งนี้ หลังจากใช้งานภาชนะบรรจุนํานมดิบทุกครั้งต้องทำความสะอาดทันที

...ประเด็นนี้ถือเป็นเรื่องที่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมไม่ควรมองข้าม อย่างน้อยก็น่าจะเป็นแนวทางในการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพการผลิต เตรียมความพร้อมรับมือกับการแข่งขันทางการค้าโดยเฉพาะเวทีการค้าเสรีหรือ เอฟทีเอ (FTA) ซึ่งอาจมีผลิตภัณฑ์นมจากต่างประเทศทะลักเข้ามาตีตลาดในไทยเพิ่มมากขึ้น....อย่าวางใจ.

ที่มา :

[http://www.dailynews.co.th/web/html/popup\\_news/Default.aspx?Newsid=189740&NewsType=1&Template=1](http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?Newsid=189740&NewsType=1&Template=1)