

สีย้อมกุ้งแห้ง

กุ้งแห้งเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยเรานิยมกันมาก ทุกครัวเรือนใช้กุ้งแห้งในการปรุงอาหารนานาชนิด นอกจากประเทศไทยแล้วประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียงก็ใช้กุ้งแห้งกันทั่วไป เพราะกุ้งแห้งนอกจากจะเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารดี มีโปรตีนสูง และเก็บไว้ได้นาน ยังเป็นอาหารที่มีรสโอชาอีกด้วย

ในอนาคตกุ้งแห้งอาจเป็นสินค้าออกส่งไปจำหน่ายในประเทศใกล้เคียงอีกอย่างหนึ่ง แต่ความต้องการของประเทศผู้ซื้อแตกต่างกัน บางประเทศ เช่น ประเทศญี่ปุ่น ไม่ประสงค์จะซื้อกุ้งแห้งย้อมสี ฉะนั้นจึงมีผู้นำตัวอย่างกุ้งแห้งมาให้กรมวิทยาศาสตร์รับรองว่าเป็นกุ้งที่ไม่ได้ย้อมสีเพื่อจะส่งไปขายยังประเทศญี่ปุ่น การเติมสีลงในกุ้งแห้งก็เพื่อให้มองเห็นกุ้งแห้งเมื่อรับประทานเหมือนธรรมชาติ ไม่แต่เฉพาะกุ้งแห้ง แม้กุ้งบรรจุกระป๋องก็มีการเติมสีกันบ้างเหมือนกัน ตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศซึ่งจัดทำโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและอนามัยโลก ก็ได้กำหนดชนิดและปริมาณของสีที่จะให้ใช้เจือปนกุ้งบรรจุกระป๋อง แต่สำหรับกุ้งแห้งนั้นยังไม่ปรากฏว่ามีการกำหนดปริมาณสีที่ใช้เจือปนไว้

กุ้งแห้งที่ทำขึ้นใหม่ๆ และคุณภาพดี จะมีกลิ่นหอม มีสีแดงเรื่อๆ นำมารับประทาน กุ้งแห้งมักจะทำกันมากตามจังหวัดใกล้เคียง วิธีทำเขานำกุ้งขนาดเล็กมาตากหรืออบให้แห้ง ภายหลังที่น้ำระเหยออกไปเป็นส่วนมากแล้วเปลือกกุ้งจะกรอบและล่อน เมื่อซึบก็จะร่วงหลุดจากตัวกุ้ง เขาจะนำ

ไปแยกจากกุ้งโดยการฝัดหรือใช้ลมเป่า ในการตากแห้งอาจทำให้สีของกุ้งซีดไป ไม่นำมารับประทานจึงนิยมเติมสีลงไป การเติมสีนั้นเขาจะเติมก่อนนำไปตาก ถึงแม้กระทรวงสาธารณสุขจะได้มีประกาศกำหนดสีเจืออาหารไว้แล้วก็ตาม ก็ยังปรากฏอยู่เนืองๆ ว่าสีที่ใช้เจือกุ้งแห้งนั้นไม่ใช่สีที่อนุญาตให้ใช้ เจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์ได้พบว่าโรงงานผลิตกุ้งแห้งบางแห่งใช้สีย้อมผ้าย้อมกุ้งแห้ง จึงได้ให้คำแนะนำวิธีเลือกใช้สีเจืออาหาร กล่าวคือ ให้เลือกสีที่ฉลากมีเลขทะเบียนของกระทรวงสาธารณสุข และมีตัวอักษรว่าเป็นสีสำหรับเจืออาหาร กรมวิทยาศาสตร์ได้ทำการตรวจสอบสีในกุ้งแห้งโดยให้เจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่างจากตลาดทั่วๆ ไป ในพระนครและต่างจังหวัด แล้วนำมาสกัดสีออกตรวจวิเคราะห์ รวมทั้งหมด ๕๗ ตัวอย่าง ผลของการวิเคราะห์พบกุ้งที่ไม่ได้ย้อมสีเพียง ๒ ตัวอย่าง กุ้งที่ใช้ย้อมด้วยสีที่อนุญาตให้ใช้เจืออาหารได้ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ ๒๒ ตัวอย่าง สีที่ใช้คือสีคาร์มัวซีน (Carmoisine) ปองโซ ๔ อาร์ (Ponceau 4 R) และออเรนจ์อาร์เอ็น (Orange RN) สี ๒ สีแรกเป็นสีแดง และสีที่สามเป็นสีส้ม กุ้งตัวเล็กมักจะย้อมด้วยสีแดง ส่วนกุ้งตัวโตหน่อยมักจะย้อมด้วยสีส้ม

ต่อมาได้นำตัวอย่างกุ้งแห้งดังกล่าวทั้ง ๒๒ ตัวอย่าง มาวิเคราะห์สีโดยปริมาณ ผลของการวิเคราะห์ปริมาณสีในกุ้งแห้ง ๒๒ ตัวอย่าง พบว่า

มีปริมาณสีตั้งแต่ ๒๔ ถึง ๘๖๐ ส่วนต่อล้านส่วน มี ๑๑ ตัวอย่าง ที่มีปริมาณสีเกิน ๑๐๐ ส่วนต่อล้านส่วน และมีเพียง ๖ ตัวอย่างเท่านั้นที่มีปริมาณสีไม่เกิน ๕๐ ส่วนต่อล้านส่วน กุ้งที่นำมาวิเคราะห์เหล่านี้ส่วนมากจะมีสีจัดโดยเฉพาะกุ้งขนาดเล็ก กุ้งแฉ่งหรือย้อมสีมีลักษณะแตกต่างกับกุ้งที่ไม่ได้ย้อมสีคือ กุ้งที่ไม่ได้ย้อมสีมักจะเป็นกุ้งขนาดค่อนข้างใหญ่ มีสีออกแดงอมส้มเป็นแนวตามสันหลังของตัวกุ้ง และบางส่วนของตัวกุ้งจะมีสีขาวของเนื้อกุ้งปรากฏให้เห็น ส่วนกุ้งที่ย้อมสีนั้น ทั้งกุ้งตัวใหญ่

และกุ้งตัวเล็กปรากฏว่าเห็นสีที่ย้อมทั่วทั้งตัว

ตั้งได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ยังไม่ปรากฏว่าได้มีการกำหนดปริมาณของสีที่เหมาะสมที่จะใช้สำหรับกุ้งแห้ง กรมวิทยาศาสตร์จึงได้กำหนดแผนงานขั้นต่อไปไว้ว่า จะทดลองการย้อมสีกุ้งชนิดและขนาดต่างๆ เพื่อพิจารณาหาความเหมาะสมว่า ถ้าประสงค์จะใช้สีย้อมแล้ว ควรจะใช้สีชนิดใดปริมาณเท่าใด เพื่อแนะนำแก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมด้านนี้ต่อไป



น้ำมะนาวชนิดหวาน (Lime Squash)

มะนาวเป็นผลไม้ที่มีมาก ราคาถูกหาซื้อได้ง่าย มีขายในตลาดตลอดปี ราคาจะแพงมากอยู่เพียง ๒-๓ เดือน ระหว่างฤดูร้อน คือเดือนมีนาคม-เมษายนเท่านั้น แต่ก็เป็นเวลาที่เหมาะสำหรับน้ำมะนาวแช่น้ำแข็งดื่มแล้วชุ่มชื่นใจ ฉะนั้นหากท่านผู้ใดประสงค์จะทำน้ำมะนาวหวานเก็บไว้ในฤดูที่มะนาวแพงอาจทำได้ดังนี้

น้ำมะนาว	๑ ลิตร
น้ำตาล	๒.๗ กิโลกรัม
น้ำ	๑.๓๕ ลิตร
เกลือ	๑๕ กรัม

จะได้น้ำมะนาวชนิดหวานประมาณ ๔ ลิตร

น้ำมะนาวนี้ ๑ ส่วนผสมกับน้ำ ๒ ส่วน เติมน้ำแข็งจะได้เครื่องดื่มที่มีรสอร่อย ชุ่มคอ