

## เกร็ดความรู้สำหรับผู้บริโภค

คำว่า ผู้บริโภค หมายถึงประชาชนผู้ใช้เครื่องอุปโภคบริโภค รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารและบริการทุกชนิดซึ่งอาจเป็นส่วนบุคคลหรือของสาธารณะ

เครื่องอุปโภคบริโภคบางอย่างอาจจะเป็นอันตรายแก่ผู้ใช้ได้ โดยเฉพาะอาหารต่าง ๆ รวมทั้งเครื่องปรุงรสที่วางขายในท้องตลาดเวลานี้ มักมีการปนปลอมหรือเจือปนด้วยวัตถุต่าง ๆ ทั้งที่เป็นพิษและไม่เป็นพิษแก่การบริโภค ทั้งนี้เกิดจากความเห็นแก่ตัวของผู้ผลิตจำหน่าย เพื่อต้องการกำไรมาก ๆ ประการหนึ่ง และอีกประการหนึ่งคือการรู้เท่าไม่ถึงการณ์ ดังนั้นแม้ว่าทางราชการจะได้ออกกฎหมายควบคุมคุณภาพมาตรฐานอาหาร และมีหน่วยงานคอยสอดส่องตรวจตราเพื่อลงโทษผู้ละเมิด แล้วเผยแพร่ให้ผู้บริโภคทราบถึงพิษภัยต่าง ๆ อันอาจจะได้รับจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานหรือมีการปนปลอมอยู่เสมอก็ตาม แต่ก็ยังเป็นการยากที่จะควบคุมได้ทั่วถึง ดังนั้นหากผู้บริโภคจะได้พยายามศึกษาเพื่อช่วยตัวเองและครอบครัวอีกทางหนึ่งก็จะเป็นผลดีและปลอดภัยยิ่งขึ้น และเมื่อผู้ผลิตไม่ได้รับการสนับสนุนจากผู้บริโภคก็ต้องเลิกผลิตไปเองในที่สุด ซึ่งแม้จะต้องใช้เวลาานสักหน่อยแต่ก็ยังดีกว่าปล่อยทิ้งไว้

ผู้บริโภคอาจช่วยตัวเองได้ในการเลือกซื้อหาอาหารมาบริโภค โดยใช้ความสังเกตและระมัดระวังในเรื่องต่อไปนี้

### ฉลาก

ผู้บริโภคควรอ่านฉลากให้ถี่ถ้วนก่อนซื้อ มิใช่ซื้อโดยอาศัยความเคยชิน จำแต่ตราที่เคยซื้อ หรือชินหูจากการโฆษณาอย่างเดียว ข้อความในฉลากจะ

ช่วยผู้บริโภคได้มาก เพราะจะทำให้ทราบชนิดของสิ่งทีบรรจุอยู่ในภาชนะนั้นพร้อมทั้งส่วนประกอบบางอย่าง ตลอดจนน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิว่ามากน้อยเพียงใด เลขทะเบียนอาหารที่แสดงไว้ที่ฉลากจะช่วยให้ผู้บริโภคสบายใจขึ้นอีกอย่างหนึ่งว่าอย่างน้อยอาหารนั้นได้ผ่านการตรวจสอบ และอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุขแล้ว ถ้าหากพบข้อบกพร่องอย่างใดก็อาจตรวจสอบถึงสถานที่ผลิตที่ระบุไว้ในฉลากได้

### สีผสมอาหาร

ผู้บริโภคโดยเฉพาะเด็ก ๆ ชอบอาหารที่ใส่สีสวย ๆ ล้อตา สีผสมอาหารซึ่งเป็นสีสังเคราะห์ที่อนุญาตให้ใช้ได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ต้องมีฉลากแจ้งชื่อสีและเลขดัชนีสี พร้อมทั้งเลขทะเบียนอาหารไว้ที่ซอง หรือภาชนะบรรจุสดด้วย แต่มีใ้ว่าจะใช้ได้โดยปลอดภัยโดยไม่จำกัดปริมาณ บางสีถ้ารับประทานมากเกินไปก็อาจเกิดโทษได้ การตรวจสอบชนิดของสีว่าจะปลอดภัยหรือไม่ ผู้บริโภคไม่อาจทราบด้วยตนเอง เพราะต้องอาศัยผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยควรหลีกเลี่ยงการซื้ออาหารที่ใส่สีโดยไม่จำเป็น และขอแนะนำให้ใช้สีธรรมชาติซึ่งได้เคยใช้กันมานานแล้วแทน เช่น สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากขมิ้น สีดำจากถ่านกะลามะพร้าว สีแดงจากควั่น สีนํ้าตาลจากน้ำตาลเคี้ยวใหม่ สีนํ้าเงินจากดอกอัญชัน เป็นต้น หรือถ้าจำเป็นก็ควรเลือกอาหารที่ใส่สีไม่จัดเกินไป

### ผงชูรส

ในปัจจุบันแม้ครัวเรือนหรือพ่อค้าแม่ค้ามักใช้ผงชูรสเข้าช่วยในการปรุงอาหาร เพื่อให้ให้อาหารมีรสถูกปาก

ผู้บริโภค ผงชูรสที่นิยมใช้กันทั่วไปเป็นสารเคมีชนิดหนึ่งที่มีชื่อทางเคมีว่าโมโนโซเดียมกลูตาเมต ในประเทศไทยมีโรงงานผลิตผงชูรสชนิดนี้หลายโรงงานโดยใช้วัตถุดิบต่าง ๆ กัน และใช้เครื่องหมายการค้าเรียกชื่อต่าง ๆ กัน ราคาจำหน่ายของผงชูรสนี้ค่อนข้างสูง เมื่อมีผู้นิยมกันมากก็เกิดการปนปลอมขึ้น สิ่งที่ใช้ปนปลอมที่ตรวจพบได้แก่ สารเคมีที่เรียกว่าบอแรกซ์ ซึ่งใช้เป็นน้ำประสานทอง และโซเดียมเมตาฟอสเฟตซึ่งปกติใช้ล้างหม้อน้ำในโรงงาน ถ้าใส่ปนลงในอาหารแล้วยากที่จะสังเกตได้ ผงชูรสแท้หรือมีการปนปลอมอาจจะสังเกตได้จากรูปผลึกโดยใช้กล้องขยาย *ผลึกของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต* จะมีลักษณะเป็นแท่งยาว คอดตรงกลาง หัวท้ายโต ไม่เรียบ คล้ายท่อนกระดุก มองดูทึบ ไม่มีความมัน ไม่มีสี เมื่อชิมดูมีรสคล้ายเนื้อต้ม ส่วน*ผลึกของโซเดียมเมตาฟอสเฟต* จะเป็นรูปแท่งยาวเรียบเสมอกัน ไม่มีสี มองดูจะใสและเป็นมันแวววาวคล้ายกระจก เมื่ออยู่ปนกันจะสะท้อนความแวววาวให้เห็นชัด มีรสเผื่อน สำหรับ**บอแรกซ์** ซึ่งเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๑๗) นั้น มีลักษณะแตกต่างออกไปมาก คือ จะเป็นก้อนเล็ก ๆ ชุ่มทึบ ดังนั้นผงชูรสชนิดที่เป็นเกล็ดจะมองเห็นการปนปลอมได้ง่ายกว่าชนิดเป็นผงละเอียด นอกจากนั้นยังมีวิธีตรวจสอบทางเคมีอย่างง่าย ๆ ซึ่งอาจทำได้ดังนี้

วิธีตรวจสอบว่าบอแรกซ์ปนหรือไม่ ใช้ตรวจด้วยกระดาษขี้มันซึ่งเตรียมได้จากผงขี้มันเหลืองประมาณ ๑ ช้อนชา ละลายในแอลกอฮอล์หรือสุราขาวประมาณ ๑๐ ช้อนชา หรือ ๓ ช้อนโต๊ะจะได้น้ำยาสีเหลืองจุ่มกระดาษสีขาวที่ตัดขี้มันไว้ได้หรือผ้าขาวลงในน้ำยาสีเหลืองที่ได้ แล้วผึ่งลมให้แห้ง จะได้กระดาษขี้มัน

หรือผ้าขี้มันเก็บไว้ใช้ตรวจสอบบอแรกซ์ โดยละลายผงชูรสลงในน้ำเล็กน้อย จุ่มกระดาษขี้มันลงไปเปียก ถ้ามีบอแรกซ์ปนอยู่ กระดาษขี้มันจะเปลี่ยนจากสีเหลืองเป็นสีแดงทันที แต่ถ้าเป็นผงชูรสแท้หรือปนด้วยโซเดียมเมตาฟอสเฟต จะคงสีเหลืองเช่นเดิม ท่านจะ**ตรวจสอบหาโซเดียมเมตาฟอสเฟต**ต่อไปได้โดยใช้ผงชูรสเล็กน้อยละลายน้ำให้หมด เทสารละลายปูนขาวผสมกรดน้ำส้มที่กรองใสแล้วลงไป ๑ ช้อนชา ถ้ามีโซเดียมเมตาฟอสเฟตปนอยู่จะเกิดตะกอนขุ่นขาว ถ้าเป็นผงชูรสแท้จะคงใสเช่นเดิม *สารละลายปูนขาวผสมกรดน้ำส้ม* นี้จะเตรียมได้โดยใช้ปูนขาว ๑ ช้อนชาผสมกับน้ำส้มสายชูชนิดไม่มีสี ๓ ช้อนชา คนให้ทั่ว ตั้งทิ้งไว้ให้ตะกอนนอนกัน รินเฉพาะน้ำใสหรือกรองด้วยผ้าสะอาดแล้วเก็บไว้ใช้

การใช้ผงชูรสนั้นนอกจากจะมีอันตรายจากการปนปลอมด้วยบอแรกซ์และโซเดียมเมตาฟอสเฟตซึ่งอาจเป็นพิษแก่ผู้บริโภคแล้ว ตัวของผงชูรสเองหากรับประทานมากไปก็อาจเกิดเป็นพิษได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง*เด็กทารกและสตรีที่มีครรภ์* ไม่ควรรับประทานผงชูรสเพราะอาจทำให้เกิดเนื้องอกในสมองเด็กได้ จากการวิจัยร่วมกันระหว่างผู้เชี่ยวชาญขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และองค์การอนามัยโลก ได้ให้ข้อแนะนำไว้ว่าคนโดยปกติควรบริโภคผงชูรสในปริมาณไม่เกินวันละ ๑๒๐ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักร่างกาย ๑ กิโลกรัม นั่นคือคนที่น้ำหนักตัว ๕๐ กิโลกรัม จะรับประทานผงชูรสได้ไม่เกินวันละ ๖ กรัม หรือประมาณ ๑ ช้อนชาพูน ทั้งนี้ยกเว้นทารกอายุต่ำกว่า ๑ ปี นอกจากนั้นบางคนที่มีอาการแพ้ เมื่อรับประทานผงชูรสนี้เข้าไปจะเกิดผื่นคัน หรือรู้สึกชาตามใบหน้า ดังนั้นจึงควรงดรับประทานเสีย เพื่อความปลอดภัยของตนเอง

## ผงกรอบหรือแป้งกรอบ

เป็นผงขาว ๆ มักบรรจุซองขายในท้องตลาด มีข้อความอวดอ้างว่าใช้ผสมอาหาร ทำให้กรอบหรือเหนียวตามต้องการ เช่น ใช้ผสมแป้งทำกล้วยทอด ขนมเบื้อง ฯลฯ หรือผสมลูกชิ้น ความจริงเป็นสารบอแรกซ์หรือที่เรียกว่าน้ำประสานทอง ซึ่งเป็นอันตรายแก่การบริโภค ห้ามใช้ในอาหารโดยเด็ดขาด (ใช้กระดาษขมิ้นทดสอบได้เช่นเดียวกับผงชูรส)

## น้ำส้มสายชู

เป็นเครื่องปรุงอาหารให้มีรสเปรี้ยว ในน้ำส้มสายชูมีกรดน้ำส้มหรือกรดอะซิติก เป็นตัวประกอบสำคัญ น้ำส้มสายชูที่ใช้บริโภคได้มี ๓ ชนิด คือ

**น้ำส้มสายชูหมัก** ทำจากการหมักน้ำตาลหรือน้ำผลไม้ที่มีน้ำตาลด้วยยีสต์ให้เป็นแอลกอฮอล์แล้วหมักต่อไปด้วยเชื้อน้ำส้ม ซึ่งจะเปลี่ยนแอลกอฮอล์ให้เป็นกรดอะซิติก น้ำส้มสายชูหมักจะมีสีเหลืองอ่อนไปจนถึงสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมปนกลิ่นเฉพาะของกรดอะซิติก

**น้ำส้มสายชูกลั่น** ทำจากการหมักแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง น้ำส้มสายชูที่ได้จึงเรียกน้ำส้มสายชูกลั่น ไม่มีสีหรืออาจแต่งสีให้เป็นสีเหลืองอ่อนด้วยน้ำตาลเคี้ยวไหม้ มีกลิ่นกรดน้ำส้มอ่อน ๆ

**น้ำส้มสายชูเทียม** ทำจากกรดน้ำส้มหรือกรดอะซิติกอย่างเข้มข้น โดยการเติมน้ำให้มีความเข้มข้นของกรดเหลือร้อยละ ๔-๗ น้ำส้มสายชูชนิดนี้ห้ามเติมสีใด ๆ ดังนั้นจึงมีลักษณะใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนของกรดอะซิติก

ข้อควรระวังในการเลือกซื้อน้ำส้มสายชูก็คือ มี **น้ำส้มสายชูปลอม** ชนิดหนึ่งที่ทำโดยนำกรดซัลฟูริกหรือกรดกำมะถัน มาเติมน้ำและแต่งสีด้วยน้ำขี้วัวหรือ

น้ำตาลเคี้ยวไหม้ น้ำส้มสายชูปลอมนี้มีรสเปรี้ยว เข็ดฟัน แต่ไม่มีกลิ่นเฉพาะของกรดอะซิติก ในการปนปลอมจึงมักเติมน้ำส้มสายชูหมักลงไปด้วยเพื่อทำให้มีกลิ่นเหมือนน้ำส้มสายชูหมัก เรามีวิธีทดสอบง่าย ๆ โดยใช้ น้ำยาสีม่วงขององค์การเภสัชกรรมที่เรียกว่า **เยนเขียนไวโอเล็ต** หยดลงในน้ำส้มสายชู ๒-๓ หยด ถ้าเป็นน้ำส้มสายชูปลอมที่ทำจากกรดอื่นที่ไม่ใช่กรดอะซิติก สีม่วงจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำเงินหรือเขียว แต่ถ้าเป็นน้ำส้มสายชูที่เป็นกรดอะซิติก จะคงมีสีม่วง หรือเมื่อใส่ใบผักชีลงในน้ำส้มสายชูปลอม จะมีลักษณะตายนิ่ง คือ เปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองภายในเวลา ๕ นาที โดยเริ่มเปลี่ยนสีที่ปลายก้านของใบก่อน

## น้ำปลา

เป็นเครื่องปรุงรสที่ให้รสเค็ม และจำเป็นต้องใช้ทุกครัวเรือน **น้ำปลาแท้** ต้องใส สีน้ำตาลอมแดง และมีกลิ่นคาวปลา ทางราชการอนุญาตให้มีการผสมน้ำปลากับน้ำบี-เอ็กซ์ ที่ได้จากการผลิตผงชูรสโดยให้เรียกชื่อว่า **น้ำปลาผสม** แต่การผสมต้องมีสัดส่วนคุณภาพตามที่กำหนดไว้ ถ้าใช้น้ำบี-เอ็กซ์มากเกินไป น้ำปลาจะมีสีคล้ำคล้ายน้ำกาแฟสามารถสังเกตได้ ในท้องตลาดยังมี **น้ำปลาปลอม** อีกอย่างหนึ่ง ซึ่งทำจากเกลือละลายน้ำ เติมน้ำ สารกันบูด และผงชูรส บางที่ก็ใช้บรรจุในถุงพลาสติกวางขายตามตลาดในต่างจังหวัด น้ำปลาปลอมนี้ ไม่มีกลิ่น หรืออาจเติมน้ำปลาแท้เล็กน้อยเพื่อให้มีกลิ่นตบตาผู้บริโภคได้ แต่กลิ่นน้ำปลาจะอ่อนกว่าน้ำปลาแท้ น้ำปลาที่ใช้รับประทานได้ตามข้อกำหนดของทางราชการมี ๓ ชนิด คือ **น้ำปลาแท้** **น้ำปลาวิทยาศาสตร์** และ **น้ำปลาผสม** ผู้บริโภคจะทราบชนิดของน้ำปลาได้จากการอ่านฉลาก ถ้าที่ฉลากมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพของสำนักงานมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมด้วย ก็แสดงว่าเป็นน้ำปลาที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำปลาแท้ ซึ่งย่อมมีรสชาติ และคุณค่าทางอาหารดีกว่าน้ำปลาผสม

### ชาวสมสี

ชาติซึ่งชายตามร้านกาแฟทั่วไปที่เรียกกันว่า ชาร้อน ชาเย็น ชาดำเย็น มักจะมีการเติมสีและกลิ่นสีที่ใช้ผสมมักพบว่าเป็นสีที่ไม่ใช่สีผสมอาหาร ขณะนี้กระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศห้ามใช้สีผสมในชาแล้ว แต่ก็ยังมีชาวสมสีชงขายกันอยู่ทั่วไป ผู้บริโภคจะช่วยตัวเองได้โดยการสังเกตสีของน้ำชาซึ่งมักจะออกสีแดง การทดสอบว่าในชานี้มีสีผสมอยู่ด้วยหรือไม่ทำได้โดยโปรยชาลงในน้ำเย็น สีจะละลายลงในน้ำให้เห็นทันที หรือวางชาลงบนกระดาษที่ขีมน้ำแล้วหยดน้ำลงบนชา สีจะซึมออกให้เห็นเป็นวง แม้แต่นิ้วมือที่ขึ้นเหลืองเมื่อแตะชาวสมสี สีก็จะติดนิ้วให้เห็น ผู้บริโภคที่หลงรับประทานน้ำชาชนิดนี้ก็เท่ากับถูกหลอกให้รับประทานน้ำสมสีไปครั้งหนึ่ง ไม่คุ้มค่าเงินที่เสียไป และถ้าสีที่ใช้ไม่ใช่สีผสมอาหารด้วยแล้ว ก็อาจเกิดโทษแก่ผู้บริโภคได้

### อาหารกระป๋อง

อาหารกระป๋องที่เก็บไว้นาน ๆ จนกระป๋องบวมหรือกระป๋องที่มีรอยถลอกภายใน หรือเปลี่ยนเป็นสีดำ อาจทำให้อาหารเกิดเป็นพิษได้ ควรทิ้งเสียไม่ควรนำมาบริโภค เพราะอาจเกิดโทษจากเชื้อจุลินทรีย์หรือโลหะที่ละลายจากกระป๋องปนอยู่ในอาหารนั้น ๆ อาหารกระป๋องเมื่อเปิดแล้วรับประทานยังไม่หมด ไม่ควรเก็บไว้ที่กระป๋อง ควรถ่ายใส่ภาชนะอื่นที่สะอาดปิดฝาเก็บไว้ในตู้เย็นได้อีกกระยะหนึ่ง

### ถั่วลิสงป่น

ถั่วลิสงคั่วป่นขายตามท้องตลาดที่ได้เคยเก็บตัวอย่างมาวิเคราะห์แทบทุกตัวอย่างมักตรวจพบสารพิษอะฟลาทอกซิน ซึ่งเกิดจากเชื้อราชนิดหนึ่ง อะฟลาทอกซินนี้ทนความร้อนได้สูงถึง ๒๖๐° ซ. โดยไม่ถูกทำลาย และมีพิษที่อาจทำให้เกิดมะเร็งได้ จึงควรหลีกเลี่ยงไม่ซื้อใช้ ถ้าทำได้เองจะปลอดภัยกว่า การทำควรเลือกใช้ถั่วลิสงที่มีเมล็ดสมบูรณ์ไม่ลีบหรือเน่าเสีย หรือขึ้นรา มีจุดดำดำ ผิวของเมล็ดควรมีสีขาวนวล เกลี้ยงเกลานอกจากนั้นได้เคยตรวจพบว่าถั่วลิสงป่นบรรจุถุงพลาสติกขายมีการปลอมปนด้วยข้าวคั่วป่น แม้จะไม่ใช่อันตรายในการบริโภคแต่ก็เป็นการหลอกลวงให้ต้องเสียเงินโดยไม่คุ้มค่า ผู้บริโภคอาจตรวจได้ด้วยการใส่ถั่วป่นลงในน้ำเล็กน้อย หยดทิ้งเจอร์ไอโอดีนลงไป ๑-๒ หยด ถ้ามีข้าวคั่วป่นปนอยู่จะทำปฏิกิริยากับไอโอดีนเป็นสีน้ำเงินให้เห็นได้ทันที

### น้ำตาลทราย

ในระยະที่น้ำตาลทรายแพง มักมีการปลอมปนเกิดขึ้นประปราย เช่น ตามร้านกาแฟปั่นน้ำตาลทรายกับซัคคารินใส่ในกาแฟ หรือบางทีปนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตที่ใช้เป็นปุ๋ย มีสีขาว ลักษณะคล้ายน้ำตาลทรายปกติ แต่มีราคาถูกกว่าน้ำตาลทรายมาก ผู้บริโภคอาจทดสอบได้น้ำตาลทรายมีแอมโมเนียมซัลเฟตปนอยู่ด้วยหรือไม่ โดยนำน้ำตาลที่สงสัยมาผสมกับปูนขาวหรือขี้เถ้าจากเตาไฟ แล้วหยดน้ำลงไปพอเปียกจะดกกลืนแอมโมเนียมระเหยออกมา แสดงว่ามีแอมโมเนียมซัลเฟตผสมอยู่ หรือลองแตะลิ้นชิมดู ถ้ามีซัคคารินปนจะหวานติดลิ้น

มีโมเลกุลใหญ่กว่าน้ำมันดีเซล ดังนั้นในการเผาไหม้ จะก่อให้เกิดกากถ่าน (carbon residue) มากกว่า ตาม ทฤษฎีกล่าวว่า น้ำมันดีเซลหมุนเร็วควรมีกากถ่าน น้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อให้มีปริมาณของเขม่า น้อยที่สุดเพราะการเกิดเขม่ามาก ๆ ทำให้เครื่องยนต์ สึกหรือเร็วขึ้น และยังทำให้ประสิทธิภาพของเชื้อเพลิง ลดลงเนื่องจากการเผาไหม้ไม่สมบูรณ์ และเขม่าที่ออก มากกับไอเสียยังทำให้อากาศเป็นพิษอีกด้วย สำหรับน้ำ- มันดีเซลที่ปนด้วยน้ำมันก๊าดเพียงอย่างเดียว นั้น ถึงแม้ว่าจะไม่ทำให้เครื่องยนต์เสียหายแต่ก็เป็นการเอาเปรียบ ผู้บริโภค เพราะน้ำมันก๊าดมีราคาถูกกว่าน้ำมันดีเซล

ในระยะเดือนสิงหาคม-ตุลาคม ๒๕๒๒ นี้ ทาง การตำรวจและพาณิชย์จังหวัดได้ส่งตัวอย่างน้ำมันดีเซล หมุนเร็วมาให้กรมวิทยาศาสตร์บริการ ตรวจสอบประ- มານ ๑๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจสอบปรากฏว่าเป็นน้ำมัน ปลอมปนเกือบทุกตัวอย่าง

กระทรวงพาณิชย์ได้พิจารณาหาวิธีแก้ไขและได้ เชิญเจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์ฯ ไปร่วมประชุมเพื่อ ปรับปรุงเกณฑ์คุณภาพน้ำมันเชื้อเพลิงให้ทันสมัย เหมาะสมกับสถานการณ์ยิ่งขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากข้อกำหนด เดิมนั้นตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมคุณภาพ น้ำมันจากโรงกลั่นเท่านั้น ซึ่งหวังว่าเกณฑ์คุณภาพ ใหม่นี้คงจะช่วย **แก้ปัญหาการปลอมปน** ดังกล่าวได้ □

## เกร็ดความรู้สำหรับผู้บริโภค

(ต่อจากหน้า ๒๐)

### ซัคคาริน

เป็นสารเคมีที่เป็นผงสีขาว ละลายน้ำได้ ปกติใช้ มากในรูปของไซเตียมซัคคารินซึ่งละลายน้ำได้ดี มี ความหวาน ๓๐๐-๕๐๐ เท่าของน้ำตาลทราย แต่ไม่มี คุณค่าทางอาหาร ปัจจุบันนี้พบว่ามีการใช้กันมากแทน น้ำตาลในขนมหวานหลายชนิด แม้ว่าโทษภัยของซัค- คารินยังไม่ปรากฏชัดแต่ผู้บริโภคจะเสียประโยชน์โดย ขาดคุณค่าทางอาหารไป ดังนั้นทางราชการจึงห้ามใช้ ซัคคารินในน้ำหวาน น้ำอัดลม แทนน้ำตาล ผู้บริโภค อาจทราบได้ว่าเป็นซัคคารินจากรสที่หวานเอียน เมื่อ ดื่มน้ำหวานหรือน้ำอ้อยที่มีซัคคาริน จะหวานติดลิ้นอยู่ นาน ซัคคารินมักใช้สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน รับ ประทานน้ำตาลไม่ได้

ผงหวานหรือบางที่เรียกชื่อว่า **Fine Sweet Powder**

เป็นผงละเอียดสีขาว รสหวาน บรรจุถุงพลาสติก

บางที่ใช้ข้อความเป็นภาษาอังกฤษ ทำให้ผู้บริโภคเกิด ครหทัยว่าเป็นของจากต่างประเทศ กรมวิทยาศาสตร์- บริการได้เคยตรวจวิเคราะห์แล้วพบว่าเป็นซัคคาริน ผสมกับน้ำตาลกลูโคส หวานประมาณ ๑๐๐ เท่าของ น้ำตาลทรายที่มีน้ำหนักเท่าๆ กัน ถึงแม้จะไม่มีอันตราย แต่ก็อาจทำให้ผู้บริโภคหลงเข้าใจผิดคิดว่าเป็นน้ำตาล ทำให้ขาดคุณค่าทางอาหารที่ควรได้จากกรบริโภคน้ำ- ตาล และถ้าผู้ประกอบหรือผู้ขายอาหารหลงผิดคิดว่า เป็นน้ำตาลและซื้อไปใช้ประกอบอาหารที่มีประกาศ ควบคุมห้ามใช้และจำหน่าย เช่น เครื่องดื่ม น้ำหวาน ต่าง ๆ อาจได้รับโทษทางกฎหมายได้ ผงหวานชนิดนี้ ผู้บริโภคจะทราบได้ว่าไม่ใช่ น้ำตาลล้วนโดยลองแตะลิ้น ชิมดูจะหวานติดลิ้น

หากผู้บริโภคหรือผู้ผลิตมีความสนใจเกี่ยวกับเกร็ด ความรู้ดังได้กล่าวแล้วข้างต้น จะขอคำแนะนำด้วยตนเองได้ที่กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริ- การในวันเวลาราชการ □