

และแบคซิลลัส เมกาเทเรียม (*B. megaterium*) เป็นต้น

๓.๒ อาหารเป็นกรดปานกลาง มีค่าความเป็นกรด—ต่างอยู่ระหว่าง ๔.๕—๕.๐ ตัวอย่างอาหารจำพวกนี้มีเนื้อสัตว์ ผัก และซูบ เป็นต้น เชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารประเภทนี้บูดเน่า เป็นชนิดเดียวกับพวกอาหารที่เป็นกรดต่ำในข้อ ๓.๑

๓.๓ อาหารเป็นกรด มีค่าความเป็นกรด—ต่างระหว่าง ๓.๗—๔.๕ อาหารพวกนี้ได้แก่ ผลไม้ต่างๆ เช่น มะเขือเทศ สับปะรด และมะเดื่อ แบคทีเรียที่ทำให้อาหารพวกนี้บูดเน่ามี

ก. แบคทีเรียที่ไม่ต้องการออกซิเจนในการหายใจ ที่อยู่ในรูปลักษณะเป็นสปอร์ (*anaerobes-spore form*) ได้แก่ คลอสทริเดียม พาสเตอร์อนัม และ คลอสทริเดียม บิวไทรคัม

ข. แบคทีเรียชนิดที่ดำรงชีวิตโดยใช้และไม่ใช้ก๊าซออกซิเจนที่อยู่ในลักษณะเป็นสปอร์ได้แก่ แบคซิลลัส โคแอกกูลัส (*B. coagulans*) เป็นต้น

๓.๔ อาหารเป็นกรดสูง มีค่าความเป็นกรด—ต่างตั้งแต่ ๓.๗ ลงมา เช่น อาหารดอง เชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารพวกนี้บูดเน่าได้แก่ ยีสต์ และรา เช่น

บีสโซแคลมี ฟูลวา (*Byssochlamy fulva*) ซึ่งทำลายสารพวกวุ้นในอาหาร และเพนิซิลเลียม สตรีอาทัม (*penicillium striatum*) เป็นต้น

การฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสม

จากสาเหตุการปนเปื้อน การป้องกัน ชนิดและคุณสมบัติของจุลินทรีย์ ดังได้กล่าวแล้วข้างต้น พอที่จะบอกชนิดของจุลินทรีย์ที่ปนในอาหารกระป๋องต่างๆ ได้ และอาจศึกษาวิธีการฆ่าเชื้อชนิดนั้นๆ ให้หมดไปที่อุณหภูมิ และเวลาที่เหมาะสม โดยเตรียมสปอร์-ซัสเพนชัน ให้มีสภาวะเช่นเดียวกับสภาวะของอาหารกระป๋องที่ต้องการฆ่าเชื้อ แล้วทดลองหาอุณหภูมิและเวลาที่ทำให้เชื้อจุลินทรีย์ถูกทำลายหมด แล้วเลือกอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมสำหรับขบวนการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องแต่ละชนิด

จะเห็นได้ว่าการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารกระป๋องนั้น สามารถทำได้โดยไม่ยากนักหากผู้ผลิตมองเห็นความสำคัญและตั้งใจปฏิบัติจริงๆ ซึ่งมีผลทำให้อาหารกระป๋องมีคุณภาพสูงขึ้น ผู้บริโภคจะได้มีความมั่นใจในความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารกระป๋องมากขึ้น



หัวผักกาดเค็มแห้ง

ส่วนประกอบ หัวผักกาดสด ๑ กิโลกรัม
เกลือ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑ ชีด

กรรมวิธี

๑. ล้างหัวผักกาดสดให้สะอาด ผึ่งแดดครึ่งวัน
๒. คลุกเกลือหมักทิ้งไว้ ๑ คืน
๓. นำมาเรียงบนตะแกรง ตากแดดจนแห้ง
๔. บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาดและปิดสนิท

