

การคัดเลือกน้ำพริกกุ้งเสียบได้มาตรฐาน



น้ำพริกกุ้งเสียบทางภาคใต้โดยเฉพาะแถบอันดามันได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างสูง ทำให้มีการผลิตเป็นสินค้าของฝากทั้งที่ขายอยู่ในพื้นที่และส่งไปขายยังแดนไกล จากข้อมูลการสำรวจคุณภาพของน้ำพริกกุ้งเสียบในปี 2550 พบไม่ได้มาตรฐานร้อยละ 57 เนื่องจากสินค้าบางรายมีปริมาณเชื้อแบคทีเรีย โดยเฉพาะเชื้อ บาซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*) และเชื้อราเกินเกณฑ์มาตรฐาน และมีผู้ผลิตบางกลุ่มนำวัตถุดิบเสียมาใช้ในการผลิต ซึ่งหากใช้ในปริมาณมากเกินกว่ามาตรฐานจะเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ในปี 2550 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สุราษฎร์ธานีร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา จึงได้ศึกษาวิจัยเพื่อหาแนวทางการจิตให้สินค้าได้มาตรฐาน โดยไม่ใช้วัตถุดิบเสีย ซึ่งพบว่าผู้ผลิตสามารถดำเนินการดังนี้

1. เลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ ไม่มีเชื้อราขึ้น ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญที่ต้องทำเป็นอันดับแรก
2. นำวัตถุดิบที่คัดเลือกไว้แล้วมาล้างและให้ความร้อนโดยการคั่วหรือทอดตามความเหมาะสม เช่น กะปิ พริกแห้ง กุ้งแห้ง ใช้วิธีคั่ว กระเทียม หอม กุ้งเสียบ ใช้วิธีการทอด วิธีการนี้สามารถลดปริมาณแบคทีเรียและเชื้อรา และยังสามารถลดปริมาณน้ำในวัตถุดิบได้ด้วย
3. ผสมวัตถุดิบที่คั่วทอดแล้วทั้งหมดรวมกัน ปูรกรสดด้วยน้ำมะขาม เกลือ น้ำตาล และน้ำปลา นำมาคั่วรวมกันด้วยความร้อนอ่อน ๆ จนแห้งร่วน เพื่อลดปริมาณน้ำให้เหลือมากที่สุด จะสามารถป้องกันการเจริญเติบโตของแบคทีเรียและเชื้อราได้ น้ำพริกกุ้งเสียบที่มีลักษณะแห้งร่วนไม่จับกันเป็นก้อน (ค่า Water activity น้อยกว่า 0.6) สามารถเก็บได้นาน

14 สัปดาห์ โดยไม่มีการเจริญเติบโตของแบคทีเรียและเชื้อรา อีกทั้งรสชาติยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ส่วนน้ำพริกกุ้งเสียบที่มีลักษณะบางส่วนจับกันเป็นก้อน (ค่า Water activity มากกว่า 0.7) เก็บไว้ได้นานประมาณ 4 สัปดาห์

4. นำไปบรรจุกล่องที่สะอาด ตามหลักการ GMP ระบุวันที่หมดอายุ โดยผู้ผลิตสามารถกำหนดอายุให้เหมาะสมกับลักษณะของน้ำพริกกุ้งเสียบที่ผลิตได้

จากการศึกษาวิจัยพบว่า หากคั่ววัตถุดิบเฉพาะบางรายการเท่านั้น และการคั่วน้ำพริกให้เหลือปริมาณน้ำมาก (ค่อนข้างเปียก ไม่ร่วน) เมื่อบรรจุภาชนะแล้ววางจำหน่ายโดยมีได้แซ่เย็น สินค้าจะขึ้นราในช่วง 5 สัปดาห์ ดังนั้นถ้าชอบไม่ร่วนมาก ก็ต้องปิดฉลากวันหมดอายุเพื่อวางขายให้หมดภายใน 4 สัปดาห์หรือ 1 เดือน สำหรับบางรายที่ใส่วัตถุดิบเสียหรือสารกันบูด (โซเดียมเบนโซเอท และซอเบท) แม้ค่าความชื้นจะน้อยมากก็ตาม แต่ไม่ได้คัดเลือกและล้างวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ให้ดี รวมทั้งไม่ได้รับมัดระวังในการบรรจุ ก็สามารถพบจุลินทรีย์ในปริมาณสูงได้ในระยะที่วางจำหน่ายไม่กี่วัน

การผลิตน้ำพริกกุ้งเสียบให้ได้มาตรฐานและเก็บไว้ได้นานไม่จำเป็นต้องใช้วัตถุดิบเสีย วิธีการดังกล่าวข้างต้นสามารถช่วยลดและป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อราและแบคทีเรียชนิดบาซิลลัสซีเรียส ซึ่งมักพบได้บ่อยครั้งและเป็นสาเหตุสำคัญที่ผิดมาตรฐานได้

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สุราษฎร์ธานี....รายงาน

ต่อจากหน้า 3

แม้ว่าความเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากเชื้อซัลโมเนลล่าจะไม่รุนแรงมากนัก และสามารถรักษาให้หายได้ แต่เนื่องจากพบการก่อโรคได้บ่อย จึงมีผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนและเศรษฐกิจของประเทศ ดังนั้นการตรวจพบเชื้อนี้ปนเปื้อนในผักสด จึงเป็นข้อเตือนใจสำหรับผู้บริโภคให้เพิ่มความระมัดระวังและพิถีพิถันในการเตรียมอาหารก่อนนำไปบริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้านำไปบริโภคเป็นอาหารสด ซึ่งไม่ผ่านความร้อน เชื้อที่ติดอยู่กับอาหารจะทำให้เกิดโรคได้ เพื่อลดโอกาสการปนเปื้อนของเชื้อโรคในผักสดและผลไม้ควร

ปฏิบัติ ดังนี้ 1. เลือกซื้อผักสดและผลไม้ที่ไม่มีรอยชำ ถลอก หรือเน่าเสีย 2. ไม่ควรนำผักสดและผลไม้ ใส่รวมในถุงหรือภาชนะเดียวกันกับอาหารดิบประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ ทั้งในขณะซื้อหรือระหว่างเก็บรักษา 3. ผักสดและผลไม้ที่ยังไม่ได้บริโภคควรเก็บไว้ในตู้เย็น 4. ก่อนที่จะนำมาบริโภคหรือประกอบอาหาร ควรหั่นส่วนที่ชำ ถลอกหรือเน่าเสียออก และล้างให้สะอาด

ข้อมูลจาก.....สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สุราษฎร์ธานี. "การผลิตน้ำพริกกุ้งเสียบได้มาตรฐาน". จดหมายข่าวกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.