

ฉลากแสดงวัตถุเจือปนอาหาร INS... เรื่องใหม่ของคนไทย?

● ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
คณะวิศวกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เมื่อเร็วๆ นี้ มีผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ยี่ห้อหนึ่ง ระบุส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ฉลากข้างซองในชื่อแปลกๆ หลายชนิด อาทิ สารทำให้คงตัว สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น สารควบคุมความเป็นกรด กระทั่งเกิดเป็นคำถาม ตามมาจากผู้บริโภคว่าสารต่างๆ ดังกล่าวคืออะไร เป็นอันตรายหรือไม่ และทำไมต้องระบุ ลงไปในฉลากเช่นนี้

ในฐานะที่ทำงานด้านอาหารมานาน ผู้เขียน ยอมรับว่าครั้งแรกที่เห็นฉลากผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ก็รู้สึกดีใจมาก เพราะสะท้อนให้เห็นว่าประเทศไทยมีผู้ผลิตอาหารที่มีความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบ และกล้าที่จะยอมเปิดเผยวัตถุดิบปรุงแต่ง ทุกชนิด ซึ่งถือเป็นธรรมชาติที่พึงปรารถนาของผู้บริโภค ซึ่งควรจะได้รับรู้ว่าสิ่งใดที่ตนกำลังจะรับประทานเข้าไปนั้นผลิตขึ้นมาจากส่วนประกอบอะไรบ้าง แม้จะต้องเสี่ยงกับคำถามหรือจินตนาการของผู้บริโภคว่าเป็นการใส่สารเคมีลงไป ในอาหาร และอาจจะต้องเสี่ยงกับยอดขายที่ไม่เป็นไปตามเป้า

อันที่จริง การระบุส่วนประกอบของอาหาร ในลักษณะนี้เป็นไปตามมาตรฐานสากล เช่นเดียวกับที่ประเทศพัฒนาแล้วเขาปฏิบัติกัน หากไม่นับสิงคโปร์ซึ่งเป็นประเทศผู้นำเข้านำเข้าสินค้าอาหารแล้ว ก็ต้องถือว่าประเทศไทยเป็นประเทศแรกใน AEC ที่เริ่มมีการบังคับใช้ฉลากอาหารในลักษณะเช่นนี้ นอกจากนี้ยังเป็นการเตรียมความพร้อมของคนไทยที่ใส่ใจในสุขภาพ ใส่ใจในอาหารการกินมากขึ้น จนมีการถามไถ่ถึงสิ่งที่ปรากฏบนฉลากก่อนที่จะรับประทานเข้าไปเช่นเดียวกับประชาชนในประเทศพัฒนาแล้ว

ฉลากดังกล่าว มีที่มาจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2527 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุฉบับล่าสุด ที่เพิ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 131 ตอนพิเศษ 102 ง หน้า 35 ลงวันที่ 6 มิถุนายน 2557 ข้อที่ 7 ระบุว่า “(7) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives”

สารต่างๆ ที่ปรากฏนั้นเรียกว่า “วัตถุเจือปน



อกไก่นุ่ม (ตราซีพี)

Tender Chicken Breast (CP Brand)

ส่วนประกอบ: เนื้ออกไก่ 83%, เครื่องปรุงรส 17%,
พริกไทยดำ

(สารทำให้คงตัว(INS 1420), สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (INS451(i)), สารควบคุมความเป็นกรด(INS262(ii), INS365, INS260), วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร(เคซีเคียบ 5'-ไรโบนิวคลีโอไซด์))

แต่งกลิ่นธรรมชาติ

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: บิกัวลีน
วิธีการอุ่น: ไมโครเวฟ ตัดปลายถุงให้ขาดแล้ว

- กค 3 สำหรับไมโครเวฟ 7-Eleven หรือ
- อื่น 1 นาที สำหรับไมโครเวฟ 800 วัตต์

ผลิตโดย/แบ่งบรรจุโดย:

(บริษัท) จำกัด (มหาชน)

อาหาร (food additive)” ซึ่งหมายถึงวัตถุที่ปกติ มิได้ใช้เป็นอาหาร ไม่มีส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ได้ใส่เข้าไปเพื่อคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ไม่ได้ให้พลังงาน แต่ใช้เจือปนเพื่อประโยชน์ทางการผลิต ใส่เพื่อรักษาประโยชน์และคงคุณค่าของอาหาร เช่น อาหารบางอย่างมีธาตุเหล็กซึ่งจะทำให้เหม็นหืนเร็ว จึงต้องใส่สารเข้าไปจับธาตุเหล็ก เพื่อช่วยให้อาหารนั้นไม่เหม็นหืน และคงคุณค่าทางอาหารอยู่ สารชนิดนี้จะใช้เป็น ส่วนประกอบในการผลิตซ็อกโกแลต เป็นต้น อาหารบางชนิดถ้าเกิดการเปลี่ยนแปลงค่าความเป็นกรด-ด่าง อาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย แนวทางของวิทยาศาสตร์ทางอาหารก็จะกำหนดให้ใส่สารควบคุมความเป็นกรด-ด่าง ซึ่งจะส่งผลให้ความเป็นกรด-ด่างในอาหารนั้นเสถียรขึ้น อาหารนั้นก็จะมีความปลอดภัยมากขึ้น เป็นต้น

นอกจากนี้ ยังมีสารเพื่อให้อาหารมีความคงตัว เช่น การใช้อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) ช่วยให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสคงตัวและป้องกันน้ำ และน้ำมันไม่ให้เกิดการแยกชั้น (stabilizing agent) ตลอดจน เพิ่มความหนืด (thickening agent) ทำให้ดูเป็นเนื้อเดียวกัน สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (anti caking agent) ช่วยให้

อาหาร เช่น เกลือไม่เกาะกันและนำไปใช้ได้สะดวก หรือ การใส่สารเพื่อรักษาคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การใช้วัตถุกันเสีย (preservative) ป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารจากยีสต์ รา แบคทีเรีย รวมไปถึง สารเพื่อแต่งสี และให้กลิ่นรสอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค

สำหรับตัวเลข INS ที่วางเล็บอยู่หลังชื่อสารนั้นๆ จะเป็นเลขรหัสสากลของสารเคมีสำหรับอาหาร ทั้งหมดจะเป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วโลก โดยผู้บริโภคสามารถใช้รหัสดังกล่าวเข้าไปตรวจสอบในเว็บไซต์ <http://www.code>

xalimentaryari.net/gsaonline/index.html ของ CODEX ซึ่งเป็นองค์กรที่จัดตั้งขึ้น จากความร่วมมือขององค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) ด้านความปลอดภัยของอาหาร (food safety) เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งจะทำให้รู้ว่าสารนั้นๆ คืออะไร ใช้ได้ในปริมาณเท่าใด และมีข้อจำกัดอย่างไร รวมไปถึงชนิดของอาหารที่สามารถใช้ประกอบได้ด้วยได้

อย่างไรก็ตาม แม้ฉลากลักษณะนี้เป็นเรื่องใหม่ของเรา แต่ก็เชื่อว่าผู้บริโภคชาวไทยจะค่อยๆ เรียนรู้ และทำความเข้าใจกับฉลากลักษณะนี้ จนกระทั่งเข้าใจ “วัตถุเจือปนอาหาร” ได้ในที่สุด ซึ่งก็ควรต้องเป็นหน้าที่ของภาครัฐ อยากรกระทรวงสาธารณสุข ภาคการศึกษาในมหาวิทยาลัยต่างๆ ตลอดจนผู้ผลิตอาหารในภาคเอกชน ทั้งขนาดใหญ่ กลาง หรือเล็ก ที่ต้องช่วยกันให้ความรู้ และความเข้าใจที่ถูกต้อง เพื่อประโยชน์ของประชาชนผู้บริโภคทุกคนให้ได้รับประทานอาหารปลอดภัยในมาตรฐานเดียวกับนานาชาติ