

รายงานพิเศษ เนื้อสัตว์แช่เย็น กับความปลอดภัยในอาหาร



ผู้บริโภคหลายคนยังคงติดกับการทานเนื้อสัตว์ที่เพิ่งออกจากโรงฆ่าสัตว์ ที่มีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ทุกชนิด ทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ รา ซึ่งจุลินทรีย์เหล่านี้มีอยู่ทั่วไปในสิ่งแวดล้อมทั้งในดิน น้ำ รวมทั้งจากตัวสัตว์เอง เป็นตัวการทำให้เกิดการเสื่อมเสียด้วยจุลินทรีย์ ก่อให้เกิดอันตรายในอาหาร ทำให้เกิดโรค

อาหารเป็นพิษ เพราะส่วนประกอบทางเคมีของเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมกับการเจริญและการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ทุกชนิด ทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รวมถึงวิตามินและเกลือแร่ เมื่อประกอบกับการที่เนื้อมีความชื้นสูง

เนื้อของสัตว์ที่มีสุขภาพดีนั้นจะไม่มีจุลินทรีย์ภายในกล้ามเนื้อ



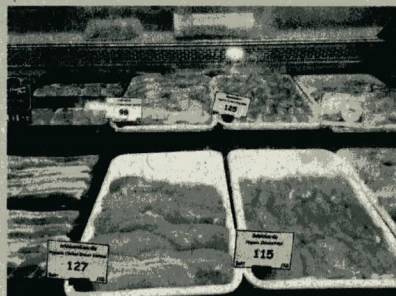
ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์

เนื้อ จะอยู่ที่ผิวหนังและทางเดินอาหารของสัตว์ การควบคุมการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์จึงต้องดำเนินการตั้งแต่อยู่ในฟาร์ม เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ รวมถึงการขนส่งเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ จนกระทั่งถึงการแปรรูป และกระจายสินค้าถึงมือผู้บริโภค ตามหลักการ

From Farm to Table

เมื่อเนื้ออ่อนทำให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียได้เร็วและอาจส่งผลต่อสุขภาพของคน แล้วเราจะป้องกันได้อย่างไร

“ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์” สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กล่าวว่า



วิธีหนึ่งที่เหมาะสมกับการป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์คือ การแช่เย็น-แช่แข็ง โดยต้องทำทันทีภายหลังการฆ่าและชำแหละ ด้วยการนำซากสัตว์ที่ได้เข้าไปเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นทันที เพื่อลดอุณหภูมิของซากลง และชะลอการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์

อุณหภูมิที่เหมาะสมในการแช่เย็นซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ที่จุดเย็นช้าที่สุดของเนื้อสัตว์จะต้องวัดได้ 7 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า เพื่อชะลอการเจริญของจุลินทรีย์ดังกล่าว

วิธีการแช่เย็นซากสัตว์ขนาดใหญ่ เช่น ซากวัว สุกร แพะ แกะ ซากจะถูกผ่าเป็น 2 ซีก ล้างซากให้สะอาดดีแล้วเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น ที่มีอุณหภูมิประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส เพื่อให้อุณหภูมิซากได้ประมาณ 4-7

องศาเซลเซียส

เมื่อผ่านขั้นตอนการแช่เย็น จนกระทั่งได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพเพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภคแล้ว การจัดเก็บในร้านค้าก็มีความสำคัญ โดยระหว่างการจำหน่ายต้องรักษาอุณหภูมิการจัดเก็บเนื้อสัตว์แช่เย็นให้ไม่เกิน 0-4 องศาเซลเซียส เพื่อชะลอการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ดังกล่าวข้างต้น

ที่สำคัญเมื่อผู้บริโภคซื้อหาเนื้อสัตว์กลับไปประกอบอาหารที่บ้านก็ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิเดียวกันนี้ เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของเนื้อ แต่จะให้ดีกว่าซื้อเนื้อสัตว์แค่เพียงพอต่อการบริโภค ไม่ควรซื้อกักตุน และก่อนนำมาปรุงอาหารควรล้างทำความสะอาดเนื้อสัตว์ด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

ที่สำคัญคือต้องเน้นการปรุงสุกทุกครั้ง เพียงเท่านี้ก็จะได้เมนูจากเนื้อสัตว์แสนอร่อยที่ปลอดภัยต่อการบริโภค