

รอบรู้เรื่อง อาหารปลอดภัย

ยกระดับมาตรฐานเนื้อสัตว์ สด และปลอดภัย ด้วยกระบวนการแช่เย็น

ขึ้นชื่อว่า ประเทศไทยที่อุดมสมบูรณ์พร้อมในด้านอาหารการกินแล้ว แน่ใจว่าผู้บริโภคชาวไทยจึงมักจะเลือกสรรวัตถุดิบที่มีความสด สะอาด และปลอดภัยอยู่เสมอ อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมาผู้บริโภคหลายคนยังมีความเชื่อที่ผิดๆ ในการเลือกรับประทานเนื้อสัตว์ที่เพิ่งออกจากโรงฆ่าสัตว์ โดยหารู้ไม่ว่า เนื้อสัตว์เหล่านั้นมีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์หลากหลายชนิด ทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และรา ฯลฯ

จุลินทรีย์เหล่านั้นเป็นสาเหตุสำคัญที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหารที่สร้างอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งการเกิดจุลินทรีย์ดังกล่าวส่วนหนึ่งมาจากส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติเป็นโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รวมถึงวิตามินและเกลือแร่ รวมทั้งสภาพอุณหภูมิและความชื้นก็เป็นปัจจัยสำคัญที่มีส่วนให้เกิดการเจริญเติบโต และเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์นั่นเอง แล้วผู้บริโภคจะเลือกบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปราศจากสารจุลินทรีย์ได้อย่างไร?

ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ สาขาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กล่าวว่า การแช่เย็น หรือแช่แข็ง เป็นอีกวิธีหนึ่งที่มีความเหมาะสมในการป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ โดยการนำวัตถุดิบที่ได้หลังจากการชำแหละเข้าเก็บรักษาในห้องเย็น



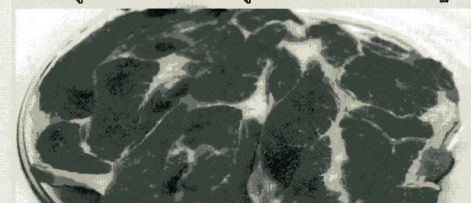
ทันที เพื่อลดอุณหภูมิวัตถุดิบลง ซึ่งจะช่วยชะลอการเพิ่มจำนวน และหยุดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์อย่างได้ผล

ผู้ประกอบการชั้นนำจะใช้วิธีการแช่เย็นวัตถุดิบที่มีขนาดใหญ่ทั้งหมด วัว แพะ และแกะ ด้วยการผ่าเป็น 2 ซีก ล้างให้สะอาด แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น ที่มีอุณหภูมิประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส เพื่อให้วัตถุดิบมีอุณหภูมิประมาณ 4-7 องศาเซลเซียส ส่วนสัตว์ปีก ซึ่งมีขนาดเล็กจะลดอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส อาจทำได้โดยการแช่ในน้ำเย็นหรือน้ำแข็งที่เป็นระบบที่วัตถุดิบสัตว์ปีกและนำ

เคลื่อนที่สวนทางกัน หรือการใช้เครื่องเป่าลมเย็นสร้างความเย็น วัตถุดิบ ก่อนนำไปผ่านกระบวนการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนเพื่อทำการแช่เย็น หรือแช่แข็งต่อไป

ดังนั้น การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่ดียังต้องทำให้เนื้อสัตว์มีอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียสเป็นอย่างน้อย เพราะเป็นอุณหภูมิที่ชะลอการเติบโตของจุลินทรีย์กลุ่มแบคทีเรียมีโซไฟล์ (mesophilic bacteria) ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษส่วนใหญ่ได้

เมื่อผ่านขั้นตอนการแช่เย็นจนกระทั่งได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพเพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภคแล้ว การจัดเก็บในร้านค้า ก็มีความสำคัญไม่แพ้กัน ในส่วนนี้เองผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอย่างกรมปศุสัตว์ได้จัดโครงการ “เชียงใหม่สะอาด” ที่กำหนดให้ผู้ค้ารายย่อยยกระดับมาตรฐาน



เพื่อความสะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค เช่น โครงการ “เชียงใหม่สะอาด” ของกรมปศุสัตว์ตอบโจทย์ความสะอาดปลอดภัย แฝงจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ และบริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ส่วนผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้ มีก๊อมน้ำล้างมือพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ในที่เฉพาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

ผู้จำหน่ายหลายรายหันมาให้ความสำคัญกับแช่เก็บรักษาเนื้อสัตว์มากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคความมั่นใจในเนื้อสัตว์ที่อยู่ในตู้แช่เย็นมากขึ้นว่าเป็นขั้นตอนในการรักษาวัตถุดิบให้สด สะอาด และคงคุณค่าทางอาหารเอาไว้ นอกจากนี้ กรมปศุสัตว์ยังมีโครงการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีสุขลักษณะที่ดี ช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าสถานที่จำหน่ายดังกล่าว จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ แปรรูป จนถึงสถานที่จำหน่าย ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ต่อไปอย่าลืมสังเกตสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK”

www.cpfworldwide.com

ยกระดับมาตรฐานเนื้อสัตว์ สด และปลอดภัยด้วยกระบวนการแช่เย็น. ประชาชาติธุรกิจ. 21-24 กรกฎาคม 2559, หน้า 14.