

รอบรู้เรื่อง อาหารปลอดภัย

เมื่อกล่าวถึงการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคอาจคิดว่าการเลือกซื้อเนื้อสัตว์สดใหม่ดีกว่าเนื้อแช่เย็น แต่กลับกันนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารได้ออกมายืนยันว่าเนื้อแช่เย็นนั้นมีคุณภาพไม่ต่างกับเนื้อสด เนื่องจากการแช่เย็นเป็นหนึ่งในกระบวนการที่ช่วยรักษาคุณค่าทางอาหารของเนื้อสัตว์ไว้อย่างครบถ้วน ดังนั้น ยิ่งระบบการแช่เย็นมีคุณภาพมากเท่าใด ย่อมส่งผลให้เนื้อหมูแช่เย็นที่ผ่านกระบวนการดังกล่าวคงความชุ่มฉ่ำ มีรสชาติที่ดี คงคุณค่าโภชนาการ และปลอดภัยจากจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อร่างกายมากเท่านั้น

นอกเหนือจากการควบคุมอุณหภูมิเพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์แล้ว ผู้ผลิตควรมีการควบคุมระบบการผลิตเนื้อสัตว์ เริ่มตั้งแต่การเลี้ยงสัตว์อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) หรือมาตรฐานฟาร์มของกรมปศุสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพ ปลอดภัยจากโรคและสารปนเปื้อน การชำแหละต้องเป็นไปตามมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาด เก็บรักษาไว้ในห้องเย็น

ผู้เชี่ยวชาญที่ประโยชน์ 'เนื้อหมูแช่เย็น' ตอบโจทย์ความปลอดภัยในอาหาร

เน้นการควบคุมอุณหภูมิให้เย็นประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส เพื่อให้อุณหภูมิเนื้อสัตว์อยู่ที่ประมาณ 4-7 องศาเซลเซียส ภายใน 24 ชั่วโมงหลังกระบวนการผลิตเพื่อยับยั้งการเติบโตของจุลินทรีย์ต่างๆ อีกทั้งควรมีการบรรจุที่ตีความคู่กับการขนส่งเนื้อสัตว์ด้วยรถห้องเย็นที่ควบคุมอุณหภูมิได้

ศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงษ์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กล่าวว่า ความแตกต่างระหว่างเนื้อสัตว์ที่ขายตามท้องตลาดสดในอุณหภูมิห้องกับเนื้อในตู้แช่ที่ได้รับความนิยมคือการควบคุมอุณหภูมิตามจุดจำหน่าย คือเนื้อในตู้แช่จะได้รับการรักษาความสดและอายุของเนื้อไว้ โดยเฉพาะเนื้อหมูที่เสียได้ง่าย และมีโอกาสที่จะปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ได้หลายชนิด ทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และรา จุลินทรีย์เหล่านี้มีอยู่ทั่วไปในสิ่งแวดล้อม ทั้งในดิน น้ำ รวมทั้งจากตัวสัตว์เอง ดังนั้น เนื้อหมูที่ได้รับการควบคุมอุณหภูมิจึงถูกสุขลักษณะ เพราะสามารถลดการปนเปื้อนจากสภาวะแวดล้อม เช่น

ฝุ่น ครัน เป็นต้น นอกจากนี้ การลดอุณหภูมิเนื้อหมูให้ต่ำจะช่วยยืดอายุของเนื้อหมูให้คงความสดได้นานขึ้น เนื่องจากอุณหภูมิที่ต่ำจะไปช่วยยับยั้งปฏิกิริยาการย่อยสลายตัวของเนื้อและลดโอกาสการเจริญของจุลินทรีย์ที่จะทำให้อาหารเน่าเสียลง

ดร.พิมพ์เพ็ญ แนะนำต่อว่า ผู้บริโภคควรสังเกตร้านค้าที่จำหน่ายเนื้อหมูทั้งในตลาดสด ร้านค้า หรือร้านโมเดิร์นเทรด สถานที่จำหน่ายและตู้แช่เย็นเก็บสินค้าต้องแข็งแรงและสะอาด มีการจัดเก็บสินค้าอย่างเป็นระเบียบ สินค้ามีการระบุวันหมดอายุที่ชัดเจน รวมถึงต้องมั่นใจว่า ผู้จำหน่ายปฏิบัติตามสุขลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร เช่น การแต่งกายสะอาด ใส่ถุงมือก่อนจับสินค้า

ถ้าจะให้มั่นใจมากขึ้น ร้านค้าจัดจำหน่ายเนื้อหมูที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์ จะได้รับตราสัญลักษณ์ "ปศุสัตว์ OK" ซึ่งกรมปศุสัตว์จะให้การรับรองร้านค้าจำหน่ายเนื้อหมูที่มีเอกสารหรือระบบที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับสินค้าจนถึงฟาร์มผู้เลี้ยง และมีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน



นอกจากนี้ เนื้อหมูแช่เย็นนั้นก็มีคุณภาพไม่ต่างกับเนื้อหมูสด การควบคุมอุณหภูมิเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์ตลอดกระบวนการจนถึงในครัวของเรา เป็นพื้นฐานง่ายๆ ที่จะช่วยให้ทุกคนมีสุขภาพที่ดีทุกวัน

www.cpfworldwide.com