

มาตรฐาน "กวยเดี่ยว สูญญากาศ" เป็นอย่างไร ข่าว่าเก็บได้นาน 12 วัน

นำเสนอเมื่อ : 11 พ.ค. 2552

ข้อมูลจากการวิจัย ผลงานยิ่งใหญ่ ที่ควรร่วมชื่นชม

เส้นกวยเดี่ยว สูญญากาศ เก็บนาน 12 วัน



อาจารย์ มข. เผยผลเก็บข้อมูลวิจัยเส้นกวยเดี่ยว 1 ปี พบการบรรจุพลาสติกแบบสูญญากาศไว้ในช่องแช่เย็น สามารถเก็บรักษาเส้นกวยเดี่ยวได้นานถึง 12 วัน โดยปราศจากสารปนเปื้อน

รศ.ดร.กาญจนา เศรษฐนันท์ หัวหน้าคณะวิจัยจากมหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) กล่าวหลังสรุปผลวิจัยโครงการศึกษากระบวนการจัดการโซ่อุปทานและการกระจายของกวยเดี่ยวแสนสด จากการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยเป็นเวลา 1 ปี พบว่า ปัญหาการปนเปื้อนในกวยเดี่ยวแสนสดหรือเส้นใหญ่นั้น สาเหตุมาจากกระบวนการผลิตไม่ได้อุณหภูมิ ไม่ว่าจะเป็นการจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิตไม่ถูกต้อง การจัดเก็บสินค้าไม่มีคุณภาพ การขนส่งล่าช้า รวมถึงการกระจายสินค้าของผู้ขายย่อย อีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนคือ ขนาดของโรงงาน จากการวิจัยพบว่าสารปนเปื้อนส่วนใหญ่มาจากโรงงานขนาดกลางเนื่องจากมีกำลังการผลิตมาก

ต้องส่งสินค้าระยะไกล ทำให้ต้องใส่สารกันบูดทำให้เกิดการปนเปื้อน จากผลการวิจัยเสนอว่า ผู้ผลิตควรบรรจุเส้นกวยเดี่ยวแบบสูญญากาศ จะทำให้สามารถเก็บรักษาเส้นกวยเดี่ยวได้นานถึง 12 วัน ต่างจากเดิมที่ใช้วิธีมัดปากถุงซึ่งเก็บได้เพียง 2 วัน และผู้ผลิตควรรักษาความสะอาดของโรงงานให้อยู่ในระดับที่ได้มาตรฐาน

รศ.ดร.กาญจนา กล่าวด้วยว่า อย่างไรก็ตาม สำนักคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ควรควบคุมมาตรฐานการผลิตทั้งผู้ผลิตรายใหญ่จนถึงผู้ขายย่อย เนื่องจากผู้ค้าส่วนใหญ่มีกระบวนการจัดเก็บที่ไม่ได้มาตรฐานทำให้เกิดการปนเปื้อนในเส้นกวยเดี่ยวได้

ที่มา : ASTVผู้จัดการออนไลน์

