



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยวของร้านก๋วยเตี๋ยวในอำเภอเมืองเชียงใหม่
 คำชี้แจง แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าอิสระในหลักสูตรบริหารธุรกิจ
 มหาลัยเชียงใหม่ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร ความคิดเห็นและข้อมูลที่ทำ
 ท่านตอบถือเป็นความลับ เพื่อใช้ในการศึกษาครั้งนี้เท่านั้น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

() 1. ชาย	() 2. หญิง
------------	-------------
2. อายุ

() 1. ต่ำกว่า 20 ปี	() 2. 21 – 29 ปี
() 3. 31 – 39 ปี	() 4. 41 -49 ปี
() 5. 51 – 59 ปี	() 6. 60 ปีขึ้นไป
3. สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

() 1. เจ้าของร้าน	() 2. ลูกจ้าง
() 3. อื่นๆ โปรดระบุ _____	
4. ระดับการศึกษาสูงสุด

() 1. ประถมศึกษา	() 2. มัธยมศึกษา / ปวช.
() 3. อนุปริญญา / ปวส.	() 4. ปริญญาตรี
() 5. สูงกว่าปริญญาตรี	() 6. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____
5. อาชีพหลักของท่าน (นอกเหนือจากการเปิดร้านก๋วยเตี๋ยว)

() 1. ราชการ / รัฐวิสาหกิจ	() 2. ลูกจ้างบริษัท/ โรงงาน/ ที่อยู่อาศัย
() 3. นักธุรกิจ / เจ้าของกิจการ	() 4. อาชีพอิสระ
() 5. แม่บ้าน / พ่อบ้าน	() 6. นักเรียน / นักศึกษา
() 7. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____	
6. รายได้โดยรวม ต่อเดือน ของท่าน

() 1. ต่ำกว่า 3,000 บาท / เดือน	() 2. 3,001 – 10,000 บาท / เดือน
() 3. 10,001 – 25,000 บาท / เดือน	() 4. 25,001 – 40,000 บาท / เดือน
() 5. 40,001 – 55,000 บาท / เดือน	() 6. มากกว่า 55,000 บาท / เดือน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมกาซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยว

7. ยี่ห้อเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก) ที่ท่านซื้อเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. อีสริยะผล () 2. แสงประทีป
 () 3. เส้นทิพย์ () 4. เจริญผล
 () 5. ชเสวย () 6. ก๋วยเตี๋ยวดอกบัว
 () 7. มหาชัย () 8. ปิ่นเพชร
 () 9. เบอร์ 1 () 10. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____
8. ราคาเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก) ที่ท่านซื้อ
- () 1. ต่ำกว่า 10 บาท / กิโลกรัม () 2. 11 – 15 บาท / กิโลกรัม
 () 3. 16 – 20 บาท / กิโลกรัม () 4. 21 – 25 บาท / กิโลกรัม
 () 5. 26 – 30 บาท / กิโลกรัม () 6. 30 – 35 บาท / กิโลกรัม
 () 7. มากกว่า 35 บาท / กิโลกรัม
9. ท่านทราบสถานที่ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก) ที่ท่านซื้อหรือไม่
- () 1. ทราบ () 2. ไม่ทราบ
10. ท่านซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก) จากแหล่งจำหน่ายใด
- () 1. จากโรงงานผู้ผลิต () 2. จากตลาดค้าส่ง
 () 3. จากตลาดใกล้บ้าน () 4. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____
11. สาเหตุที่ท่านเลือกซื้อจากแหล่งจำหน่ายในข้อ 10 (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 1. ราคายุติธรรม () 2. ระยะทางใกล้
 () 3. ความสะดวก () 4. ความสะอาด
 () 5. มีการให้สินเชื่อ () 6. มีความน่าเชื่อถือ
 () 7. มีบริการส่งถึงที่ () 8. สามารถเลือกสินค้าได้
 () 9. รู้จักกับผู้ขาย () 10. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____
12. ปริมาณเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก) ที่ซื้อต่อครั้งโดยเฉลี่ย
- () 1. น้อยกว่า 5 กิโลกรัม () 2. 5 – 10 กิโลกรัม
 () 3. 11 – 20 กิโลกรัม () 4. 21 – 30 กิโลกรัม
 () 5. 31 – 40 กิโลกรัม () 6. 41 – 50 กิโลกรัม
 () 7. มากกว่า 50 กิโลกรัม () 8. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____
13. ความบ่อยครั้งในการซื้อ
- () 1. อาทิตย์ละครั้ง () 2. อาทิตย์ละ 2 ครั้ง
 () 3. อาทิตย์ละ 3 ครั้ง () 4. วันเว้นวัน
 () 5. ทุกวัน () 6. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____

14. วิธีการชำระเงิน

- () 1. วางเงินสดค้ำประกัน () 2. จ่ายเงินสด
 () 3. ชำระภายใน 1 – 2 วัน () 4. ชำระภายใน 3 – 5 วัน
 () 4. ชำระภายใน 6 – 7 วัน () 6. ชำระภายในระยะเวลามากกว่า 7 วัน
 () 7. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____

15. บุคคลที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก)

- () 1. ตนเอง () 2. สามี / ภรรยา
 () 3. บิดา / มารดา () 4. บุตร
 () 5. เพื่อน /ญาติ () 6. ลูกค้า
 () 7. พ่อค้าคนกลาง () 8. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____

ส่วนที่ 3 ข้อมูลปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยวของร้านก๋วยเตี๋ยว

ท่านคิดว่า ปัจจัยด้านการตลาดต่อไปนี้มีผลต่อการเลือกซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยว(เส้นเล็ก) ในระดับใดโปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ท่านคิดว่าเป็นจริงที่สุดตามระดับความสำคัญ

	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์					
1. รสชาติ					
2. ความสด ใหม่					
3. ความสะอาด และความปลอดภัยในการบริโภค					
4. สีเส้นของเส้นก๋วยเตี๋ยว					
5. ไม่ใส่วัตถุกันเสีย					
6. มีการระบุผู้ผลิต และตราหือชัดเจน					
7. ความมีชื่อเสียงของผู้ผลิตและตราหือ					
8. มีการระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ					
9. มีการระบุส่วนผสมของผลิตภัณฑ์					
10. มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ					
11. สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน					
12. มีขนาดบรรจุหลากหลาย					
13. บรรจุภัณฑ์มีรูปแบบหลากหลาย					
14. บรรจุภัณฑ์มีสีสันสวยงาม					
15. เนื้อสัมผัสของเส้นก๋วยเตี๋ยว (เหนียว นุ่ม)					
16. อื่นๆ โปรดระบุ _____					

	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ปัจจัยด้านราคา					
17. สินค้ามีราคาถูก					
18. สินค้ามีราคาคงที่					
19. สินค้ามีหลายราคาให้เลือก					
20. สามารถต่อรองราคาได้					
21. มีส่วนลดเมื่อซื้อในปริมาณมาก					
22. ราคามีความเหมาะสมกับคุณภาพผลิตภัณฑ์					
23. อื่นๆ โปรดระบุ _____					
ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย					
24. สถานที่จำหน่ายมีความสะดวก					
25. มีความคุ้นเคยกับผู้ชาย					
26. สามารถส่งสินค้าทางโทรศัพท์					
27. สามารถสั่งซื้อสินค้ามาก-น้อยตามต้องการ					
28. มีการส่งสินค้าตรงตามเวลานัดหมาย					
29. สินค้าที่ได้รับตรงตามคำสั่งซื้อ					
30. อื่นๆ โปรดระบุ _____					
ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด					
31. มีการให้ข้อมูลข่าวสารในเรื่องการตลาดกับผู้ซื้อ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่, การปรับราคา, การส่งเสริมการขาย เป็นต้น					
32. มีการให้ส่วนลด หรือแถมสินค้า					
33. มีการแจกของขวัญในโอกาสสำคัญต่างๆ					
34. มีการขายแบบให้สินเชื่					
35. มีบริการจัดส่งสินค้าถึงที่					
36. มีการรับประกันคุณภาพสินค้า					
37. โรงงานผู้ผลิตมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือสังคม					
38. อื่นๆ โปรดระบุ _____					
ปัจจัยด้านความน่าเชื่อถือของโรงงาน					
39. ชื่อเสียงของโรงงานผู้ผลิต					
40. ทำเล และสถานที่ตั้ง					
41. คุณภาพของสินค้า					

	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
42. กระบวนการผลิตสินค้า					
43. ระบบการจัดจำหน่ายและบริการ					
44. อื่นๆ โปรดระบุ _____					
ปัจจัยด้านความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อ-ผู้ขาย					
45. ผู้ขายมีกิริยาจากใจเพราะ					
46. ผู้ขายมีความคุ้นเคยกับผู้ซื้อ					
47. ผู้ขายมีความจริงใจ และเต็มใจบริการ					
48. ผู้ขายมีความน่าเชื่อถือ					
49. ผู้ขายมีอัธยาศัย และรับฟังที่ดี					
50. อื่นๆ โปรดระบุ _____					
ปัจจัยด้านระยะเวลาในการชำระหนี้					
51. มีระยะเวลาในการชำระหนี้สั้นกว่ารายอื่น					
52. ระยะเวลาในการชำระหนี้สามารถยืดหยุ่นได้					
53. ไม่มีการลดค่าสิ่งซื้อ โดยไม่แจ้งล่วงหน้า					
54. มีการแจ้งล่วงหน้า เมื่อปรับเปลี่ยนเงื่อนไขการชำระหนี้					
55. อื่นๆ โปรดระบุ _____					

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาที่มีในการซื้อสินค้าด้วย

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ท่านคิดว่าเป็น**ปัญหาที่สำคัญมากที่สุด** (เลือกตอบเพียงข้อเดียว)

- () 1. คุณภาพของสินค้า เช่น ไม่สด ไม่ปลอดภัย เป็นต้น
- () 2. ราคาสินค้า เช่น ราคาไม่แน่นอน เปลี่ยนราคาบ่อยครั้ง คอรองราคาไม่ได้ ไม่มีส่วนลดในการซื้อ เป็นต้น
- () 3. การจัดจำหน่าย เช่น ไม่มีบริการจัดส่งถึงที่ จัดส่งสินค้าไม่ทันตามกำหนด หรือสินค้าไม่ครบตามที่สั่ง เป็นต้น
- () 4. การส่งเสริมการตลาด เช่น ผู้ขายไม่มีการให้ข้อมูลทางการตลาด เช่น แจ้งการปรับราคา และการส่งเสริมการขายต่างๆ ให้กับผู้ซื้อ หรือผู้ขายไม่ให้คืน หรือเปลี่ยนสินค้า เป็นต้น
- () 5. ความน่าเชื่อถือของโรงงาน เช่น ไม่มีขี้อื้อ ไม่มีแหล่งผลิตที่ชัดเจน ไม่มีการระบุส่วนผสม เป็นต้น
- () 6. ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อ - ผู้ขาย เช่น ผู้ขายบริการไม่ดี พุดจาไม่ไพเราะ เป็นต้น
- () 7. ระยะเวลาในการชำระหนี้ เช่น ผู้ขายกำหนดระยะเวลาในการชำระหนี้สั้นและไม่สามารยืดหยุ่นได้ หรือลดค่าสิ่งซื้อของผู้ซื้อ เป็นต้น
- () 8. อื่นๆ (โปรดระบุ) _____

เส้นก๋วยเตี๋ยวยี่ห้อต่างๆ

1. อีสริยะผล



ที่อยู่ – ติดต่อ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด อีสริยะผล
 302 ถ. ป่าตัน ต. ป่าตัน อ. เมือง จ. เชียงใหม่ 50300
 โทรศัพท์ 0-5311-0111, 0-5311-0222, 0-5387-2644 – 6
 แฟกซ์ 0-5311-0221, 0-5311-0225
<http://www.isrcm.com>

ประวัติการก่อตั้ง:

โรงงานอีสริยะผล ผู้ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวคุณภาพมาตรฐาน ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย ใส่ใจคุณภาพ สด สะอาด อร่อย เหนียว นุ่ม ได้เริ่มก่อตั้ง และดำเนินการมาตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม 2523 นับตั้งแต่เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2523 จนถึงปัจจุบัน เป็นเวลากว่า 28 ปีแล้วที่โรงงานอีสริยะผลได้ดำเนินกิจการมา จนเป็นที่รู้จักของคนเชียงใหม่ และจังหวัดใกล้เคียงซึ่งรู้จักกันในนามของเส้นก๋วยเตี๋ยวคุณภาพมาตรฐาน โดยอยู่ในความดูแล ควบคุม บริหารงานอย่างใกล้ชิดของคุณวิสิทธิ์ คุณมัลลิกา จงรักษ์สัตย์ ผู้ร่วมกันก่อตั้งโรงงานอีสริยะผล พร้อมกับการพัฒนาเข้าสู่ระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) (ระบบการจัดการ และควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย)



ห้างหุ้นส่วนจำกัด อีสริยะผล (ITSARIYAPHON LTD., PART)

ผู้ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวคุณภาพมาตรฐานด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย

302 ถนนปาดัน ต.ปาดัน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300 (302 Patan Rd., T.Patan, A.Muang, Chiangmai Thailand 50300)

Tel. (053) 110111, (053) 110222 Fax. (053) 110221 Website: www.lsrcm.com E-mail: lsrcm@hotmail.com

เส้นก๋วยเตี๋ยวของอีสริยะผล.. กับความปลอดภัยจากสารกันบูด

ก๋วยเตี๋ยว..เป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวที่อยู่คู่คนไทยมาแต่อดีต การบริโภคก๋วยเตี๋ยวของคนไทยในปัจจุบันมีปริมาณสูงรองจากการบริโภคข้าวเจ้าหุงสุก จนอาจกล่าวได้ว่าก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารหลักของคนไทยประเภทหนึ่งที่สามารถเป็นแหล่งให้พลังงาน และ ขณะเดียวกันก็เป็นอาหารที่ช่วยสร้างอาชีพให้กับคนไทยในหลายๆ กลุ่มได้

ในธุรกิจการผลิตก๋วยเตี๋ยว ประกอบด้วยผู้ผลิตก๋วยเตี๋ยว และผู้นำก๋วยเตี๋ยวไปประกอบเป็นอาหารและจำหน่ายให้ผู้บริโภค การส่งผ่านก๋วยเตี๋ยวจากผู้ผลิตสู่ผู้ประกอบการอาจเกิดขึ้นโดยตรงหรือผ่านการซื้อขายอีกครั้งโดยอาศัยผู้ค้าตามตลาดสด แต่เนื่องจากก๋วยเตี๋ยวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำให้แป้งข้าวสุก หรือเกิดเจลลาที่ในเซชันมาแล้ว และจัดอยู่ในกลุ่มอาหารมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) สูง จึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ และเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้อายุการเก็บรักษาของก๋วยเตี๋ยวสั้น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีอายุการเก็บรักษาเพียง 2-3 วันเท่านั้น

อย่างไรก็ตามในธุรกิจที่มีการซื้อขายก๋วยเตี๋ยว ผู้ขายก็ต้องหาผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้ผลิตก๋วยเตี๋ยวต้องหันมาพึ่งวัตถุกันเสีย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของก๋วยเตี๋ยวให้นานขึ้น ทางคณะผู้บริหารของ หจก.อีสริยะผล ซึ่งเป็นผู้ผลิตก๋วยเตี๋ยว ได้ตระหนักถึงอันตรายของวัตถุกันเสียที่อาจเกิดขึ้นได้กับผู้บริโภค จึงได้**มีการกำหนดปริมาณการใช้วัตถุกันเสียโดยเฉพาะโซเดียมเบนโซเอตหรือที่รู้จักกันในชื่อของ "สารกันบูด" ให้มีปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม** ตรงตามที่ระบุไว้ในมาตรฐานของคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานอาหารสากล (Codex) ทั้งนี้ทาง ห้างฯ ได้ใช้มาตรการนี้ตั้งแต่การเริ่มใช้วัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวที่ผลิตขึ้น และมีการสุ่มตรวจปริมาณวัตถุกันเสียดังกล่าวในผลิตภัณฑ์ของห้างฯ อย่างสม่ำเสมอ โดยส่งตัวอย่างให้ทำการตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร (LCFA) สำนักงานสาขาเชียงใหม่ **ซึ่งผลที่วิเคราะห์ได้นั้นพบว่าปริมาณโซเดียมเบนโซเอตในก๋วยเตี๋ยวเส้นกึ่งแห้ง 158.67 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (เอกสารแนบ 1) สำหรับก๋วยเตี๋ยวเส้นสดตรวจพบโซเดียมเบนโซเอตในปริมาณ 256.72 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และโปแตสเซียมซอร์เบตในปริมาณ 125.10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (เอกสารแนบ 2) ซึ่งต่ำกว่าที่กำหนดในมาตรฐานของคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานอาหารสากลดังกล่าวข้างต้น**

คณะผู้บริหารของ หจก.อีสริยะผล จึงขอให้ความมั่นใจกับผู้บริโภคและลูกค้าของโรงงานว่า **ผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวของ หจก.อีสริยะผล ที่ผลิตขึ้นในจังหวัดเชียงใหม่มีความปลอดภัยจากอันตรายที่เกิดขึ้นได้จากการใช้วัตถุกันเสียหรือสารกันบูดที่เกินมาตรฐาน** และขอขอบคุณที่ให้ความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวของห้างฯ มาโดยตลอด ในการนี้ทางห้างฯ ได้มีนโยบายในการผลิตก๋วยเตี๋ยวที่ปราศจากวัตถุกันเสียในเร็ว ๆ นี้ เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งให้แก่ผู้บริโภค สำหรับผู้บริโภคที่มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมหรือมีความสนใจในผลิตภัณฑ์ของห้างฯ สามารถติดต่อได้โดยตรงที่เบอร์โทรศัพท์ 053-872644, 053-110111, 089-700-3471

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University
All rights reserved

เอกสารใช้สำหรับเผยแพร่ทางเว็บไซต์เท่านั้น

นายวิสิทธิ์ ช่างเหล็ก
หัวหน้าผู้จัดการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชยา พิมพ์พิไล
ที่ปรึกษา หจก.อีสริยะผล

2. เจริญผล



ที่อยู่ – ติดต่อ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจริญผล

59/1 ถ. เชียงใหม่ หมู่ 1 ต. หนองผึ้ง อ. สารภี จ. เชียงใหม่

โทรศัพท์ 0-5332-1414, 0-5332-1515

แฟกซ์ 0-5332-1414

3. แสงประทีป



ที่อยู่ – ติดต่อ: โรงงานทอผ้าไหมแสงประทีป

77 ต. สันปูเลย อ. ดอยสะเก็ด

จ. เชียงใหม่

โทรศัพท์ 0-5388-7236

4. เส้นทิพย์



ที่อยู่ – ติดต่อ: โรงงานทอผ้าไหมเส้นทิพย์

82 ม. 9 ต. ดั้นเปา อ. สันกำแพง

จ. เชียงใหม่ 50130

โทรศัพท์ 0-5339-0468, 0-1952-3554

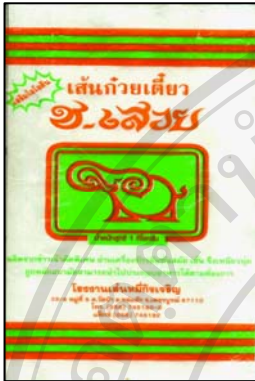
แฟกซ์ 0-5339-0768

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

5. ช เสาวย



ที่อยู่ – ติดต่อ: โรงงานเส้นหมึกจเจอร์ญหล่มสัก
33/4 หมู่ 5 ต. วัดป่า ถ.สายสระบุรี-หล่มสัก
อ. หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ 67110
โทรศัพท์ 0-5674-5190-2
แฟกซ์ 0-5674-5192

6. ดอกบัว



ที่อยู่ – ติดต่อ: 88 หมู่ 1 ต. บางเลน อ.บางเลน จ. นครปฐม
โทรศัพท์ 0-3430-2641-3, 0-1986-0833

7. มหาชัย



ที่อยู่ – ติดต่อ: 58/4 หมู่ 2 ต. ท่าทราย อ. เมือง จ. สมุทรสาคร
โทรศัพท์ 0-3446-2054-5, 0-1338-0119

8. ปิ่นเพชร



ที่อยู่ – ติดต่อ: ไม่ทราบแหล่งผลิต

9. เบอร์ 1



ที่อยู่ – ติดต่อ: ไม่ทราบแหล่งผลิต

ข่าวสารเกี่ยวกับเส้นก๋วยเตี๋ยว

“พบมหันตภัย เส้นก๋วยเตี๋ยว”



ที่สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม นายบัณฑิต อินดวงศ์ และนายโสภาค สอนไว ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร ร่วมกับ นางกาญจนา เศรษฐนันท์ ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น และนายวิระชัย แก่นทรัพย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ร่วมแถลงข่าว "งานวิจัยมหันตภัยร้ายแฝงเร้นในก๋วยเตี๋ยว"

นายโสภาค กล่าวว่า ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารยอดนิยมของผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นคนทำงาน เด็กนักเรียน นักศึกษา เนื่องจากสะดวกรวดเร็ว ราคาไม่แพง หารับประทานได้ง่าย ในแต่ละวันจะมีการบริโภคก๋วยเตี๋ยว 1-3 มื้อ หรือคิดเป็นปริมาณสูงถึงวันละ 1.5 กิโลกรัมต่อคน ทั้งนี้ทีมวิจัยได้ศึกษาวิจัยข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเส้นก๋วยเตี๋ยวตั้งแต่ปี 2549-2551 โดยสำรวจกรรมวิธีการผลิตของโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจำนวน 10 แห่งทั่วประเทศ ซึ่งเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผลิตได้มีการกระจายส่งตามร้านค้าต่างๆ กว่าร้อยละ 50-60 ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย พบว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวมีอันตรายต่อสุขภาพ เนื่องจากมีการใช้น้ำมันทอดซ้ำในกรรมวิธีการผลิต ซึ่งจะทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวม้วนุ่มตักง่าย โดยเส้นใหญ่พบมากเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมา คือ เส้นเล็ก เส้นก๋วยจั๊บ เส้นหมี่ที่ไม่ใช่เส้นหมี่อบแห้ง

นายโสภาค กล่าวต่อว่า เส้นใหญ่จะใช้น้ำมันในปริมาณสูงกว่าเส้นอื่นๆ ร้อยละ 5-8 เพื่อป้องกันการเกาะติดและจะช่วยให้ขี้ให้แตกเป็นเส้นได้ง่าย เห็นได้จากเวลาไปซื้อก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จะมีน้ำมันเยิ้มที่ตัวเส้นและติดตามถุง ซึ่งไม่มีทางทราบว่าเป็นน้ำมันเก่าหรือใหม่ แต่การใช้ น้ำมันเก่าที่ผ่านการทอดซ้ำมาหลายๆ ครั้ง หรือนำมาผสมกับน้ำมันพืชใหม่ จำพวกน้ำมันปาล์ม น้ำมันถั่วลิสง จะทำให้มีความหนืดสูง ผู้ผลิตรวมทั้งพ่อค้าแม่ค้าก็ชอบมาก แต่การใช้ น้ำมันเหล่านี้มีอันตรายมาก เพราะมีการสะสมของสารประกอบมีซัวร์ หรือสารโพลาร์ ซึ่งจะส่งผลต่อการทำงานของเซลล์ และเป็นสาเหตุของโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดและหัวใจ นอกจากนี้ น้ำมันที่

ใช้ทำเส้นก๋วยเตี๋ยวยังอาจปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซิน ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคตับอักเสบ มะเร็งตับ รวมทั้งโรคลาย ซินโดรม ในเด็กก่อนวัยเรียนจะมีอาการไข้ ปวดท้อง อาเจียน ชัก สมองวม และตายภายใน 24-72 ชั่วโมง

ด้าน นายบัณฑิต กล่าวว่า นอกจากนี้ยังพบว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวมักมีวัตถุกันเสียมากมาย ทั้งกรดเบนโซอิก ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ กรดโพธิโธนิค เพื่อยับยั้งเชื้อราและจุลินทรีย์อื่นๆ ซึ่งตามมาตรฐานที่กำหนดให้ใช้ทุกๆ ตัวรวมกันต้องไม่เกิน 1,000 ppm แต่จากการสำรวจพบว่า โรงงานส่วนใหญ่ผลิตเกินมาตรฐานทั้งสิ้น นอกจากนี้ ในกระบวนการผลิตยังพบว่ามีการใช้สารส้มหรืออะลูมิเนียม อะลัม ซึ่งตามมาตรฐานทั่วไปไม่ได้มีข้อกำหนดไว้ แต่ในมาตรฐานน้ำดื่มบรรจุขวดกำหนดว่าต้องไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัมต่อลิตร แต่จากการศึกษาในเส้นก๋วยเตี๋ยว มีปริมาณอะลูมิเนียมอยู่ถึง 620 ppm หรือ 620 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ถือว่าอันตรายต่อสุขภาพมาก เนื่องจากในต่างประเทศพบว่า หากรับประทานอะลูมิเนียมตั้งแต่ 50-200 ไมโครกรัมต่อลิตร จะส่งผลต่อระบบประสาท อาจก่อให้เกิดการอักเสบของไตและกรวยไต มีผลต่อระบบกระดูกได้

"เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการลวก อาจช่วยชะล้างน้ำมันเก่า หรือสารปนเปื้อนต่างๆ ออกไปได้ในระดับหนึ่ง แต่ปัญหาอยู่ที่เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ไปทำราดหน้า ผัดซีอิ้ว จะได้รับสารอันตรายเต็มที่ ที่สำคัญขณะนี้ยังพบว่ามีการใช้สารละลายบางชนิดที่มีลักษณะคล้ายน้ำมันที่เรียกว่าหัวเชื้อ เพื่อนำมาทาเส้นก๋วยเตี๋ยวอีกรอบ เพื่อให้เกิดความยืดหยุ่น หล่อลื่นมากยิ่งขึ้น แต่ยังไม่มีการทราบว่ามีสารละลายดังกล่าวมีส่วนประกอบของอะไร ดังนั้นทีมวิจัยจะมีการศึกษาเพิ่มเติม และจะมีการระดมความคิดเห็นจากทุกภาคส่วน ทั้งอย. สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ผู้ประกอบการทั่วประเทศ มาหารือถึงปัญหาดังกล่าว เพื่อหาแนวทางแก้ไขหรือปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น ในวันที่ 28 ตุลาคมนี้ ที่โรงแรมรามารการ์เด็นส์" นายบัณฑิตกล่าว

ขอขอบคุณข้อมูลจาก



ภาพประกอบโดย kapook.com

พบบันทึกภัย เส้นก๋วยเตี๋ยว [29 ส.ค. 51 - 04:32]

“กรมวิทย์ เต็ม สุ่มตรวจเส้นก๋วยเตี๋ยวปนเปื้อนสารพิษ”

กรมวิทย์ สั่งเจ้าหน้าที่สุ่มตรวจเส้นก๋วยเตี๋ยวในกรุงเทพฯ ปริมาณ 100 ตัวอย่าง วิเคราะห์หาสารอันตรายเพิ่มตามผลสำรวจของ สกว. คาดทราบผลสัปดาห์หน้า ด้าน อย.ชี้ข้อมูลเส้นก๋วยเตี๋ยวของ สกว.เก่า แล้ว ปัจจุบันสารปนเปื้อนลดลง ระบุ มีโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวได้จีเอ็มพีแล้ว 3 แห่ง ตั้งเป้าปี 2551 เพิ่มเป็น 13 แห่ง

จากกรณีนักวิจัยของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ออกมาเปิดเผยถึงสำรวจพบเส้นก๋วยเตี๋ยวมีสารปนเปื้อนหลายชนิดที่อันตรายต่อสุขภาพ ทั้งสาร โพลา เกิดจากน้ำมันทอดซ้ำ สารอะฟลาท็อกซิน จากน้ำมันถั่วที่ใช้เคลือบเส้นก๋วยเตี๋ยวไม่ให้ติดเครื่องจักร รวมทั้งสารกันบูด สารส้ม อะลูมิเนียม นั้น

นพ.นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า กรมวิทย์ จะประสานกับ สกว. เพื่อขอข้อมูลการวิจัยเพื่อนำมาปรับปรุงระบบการตรวจวิเคราะห์เส้นก๋วยเตี๋ยวว่าจะมีสารใดที่เป็นอันตรายบ้าง เพื่อนำมาปรับปรุงกระบวนการตรวจวิเคราะห์ให้ครอบคลุมมากขึ้น โดยในวันนี้ (29 ส.ค.) ได้สั่งการให้เจ้าหน้าที่ออกสุ่มตรวจเส้นก๋วยเตี๋ยวตามตลาดสด ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมาณ 100 ตัวอย่าง ซึ่งจะต้องเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มาจากโรงงานผลิตคนละแห่ง ซึ่งปัจจุบันมีโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวประมาณ 300 แห่งทั่วประเทศ เพื่อตรวจวิเคราะห์ว่ามีสารปนเปื้อนใดบ้าง

“การตรวจวิเคราะห์ครั้งนี้ จะวิเคราะห์หาสารตามที่ผลการวิจัยของสกว.ตรวจพบ เช่น ในกระบวนการผลิตใช้สาร โพลา สารอะฟลาท็อกซิน น้ำมันพืช ในปริมาณเท่าใด และน้ำมันที่ติดอยู่กับเส้นเป็นน้ำมันชนิดใด ระหว่างน้ำมันพืช น้ำมันถั่ว หรือน้ำมันเครื่องจักรที่อาจจะติดมาระหว่างกระบวนการผลิต” นพ.นิพนธ์ กล่าว

นพ.นิพนธ์ กล่าวด้วยว่า ทั้งนี้ คาดว่า จากการสำรวจครั้งนี้จะได้ข้อมูลที่ครบถ้วนมากที่สุดเท่าที่กรมวิทย์ฯ ได้ตรวจสอบมา และคาดว่าจะทราบผลภายในสัปดาห์หน้า พร้อมทั้งจะมีการขยายผลโดยสุ่มตรวจเส้นก๋วยเตี๋ยวทั่วประเทศต่อไปด้วย ที่สำคัญ จะมีการนำผลการตรวจไปปรับปรุงกฎหมายการควบคุมการปริมาณและส่วนผสมของสารต้องห้ามในกระบวนการผลิตอาหารด้วย

“ที่ผ่านมา กรมวิทย์ไม่สามารถตรวจสอบกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวในโรงงานได้ เนื่องจากไม่ใช่อำนาจหน้าที่ของกรมวิทย์ จึงทำให้ไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าการเติมสารปนเปื้อนอะไรลงไปในการบวนการผลิตได้บ้าง ทางกรมวิทย์ฯใช้วิธีให้คำแนะนำและรณรงค์การใส่สารในปริมาณที่กฎหมายกำหนด โดยคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานอาหารสากล (Codex) แทน” นพ.นิพนธ์ กล่าว

รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวอีกว่า ที่ผ่านมา กรมวิทยาศาสตร์ได้สุ่มตรวจเฉพาะเส้นก๋วยเตี๋ยวที่วางจำหน่ายตามร้านค้าทั่วประเทศ เพื่อตรวจหาสารกันบูดประเภทกรดเบนโซอิก ว่ามีค่าเกินมาตรฐานหรือไม่ เนื่องจากผู้ผลิตมักใส่สารชนิดนี้จำนวนมากเพื่อยืดอายุเส้นก๋วยเตี๋ยวให้นานขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้ว่าผู้ประกอบการใส่สารกันบูดเกินกว่าค่ามาตรฐาน คือ ไม่ 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งผู้บริโภครับประทานก๋วยเตี๋ยว 1 ชาม จะไม่ได้รับอันตรายทันที แต่จะต้องรับประทานเส้นก๋วยเตี๋ยวในครั้งเดียวมากถึง 10 กิโลกรัมเท่านั้น จึงจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ขณะเดียวกัน หากได้รับสารดังกล่าวในปริมาณเล็กน้อยแต่ติดต่อกันเป็นเวลานานก็เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้เช่นกัน

ด้าน ภก.มานิตย์ อรุณาภูร รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กล่าวว่า จากการสำรวจร้านก๋วยเตี๋ยวครั้งล่าสุด ช่วงกลางปี 2551 พบว่า มีร้านก๋วยเตี๋ยวกว่า 75,000 แห่งทั่วประเทศ ส่วนใหญ่ใช้วัตถุกันบูดและเครื่องปรุงที่เสี่ยงปนเปื้อนสารอันตราย อย่างเช่น มีการใช้สารกันเสียชนิดเบนโซอิกเกินมาตรฐาน ร้อยละ 22 ผักต่างๆ ที่ใช้เป็นส่วนผสม อาทิ ถั่วงอก คื่นช่าย และต้นหอม พบมีสารกำจัดศัตรูพืชปนเปื้อนร้อยละ 4-11 มีการใช้น้ำส้มสายชูไม่ได้มาตรฐาน ร้อยละ 26 และพบสารพิษอะฟลาทอกซินที่เกิดจากเชื้อราในพริกป่น ถั่วป่น ร้อยละ 18 ซึ่งทั้งหมดต่างเพิ่มอัตราเสี่ยงให้เกิดโรคมะเร็งมากขึ้น

“ส่วนข้อมูลการวิจัยของ สกว.เป็นข้อมูลเก่าเก็บตัวอย่างมาตั้งแต่ปี 2549-2550 แต่เพิ่งมาเปิดเผยข้อมูลในปี 51 ซึ่งหากมีการสุ่มตรวจขณะนี้จะรู้ว่า มีเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีสารปนเปื้อนเกินมาตรฐานกำหนดลดลงจากผลการสำรวจของ สกว.อย่างแน่นอน” ภก.มานิตย์ กล่าว

ภก.มานิตย์ กล่าวด้วยว่า ตั้งแต่ปี 2550 เป็นต้นมา ทาง อย. ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวอย่างมาก โดยได้จัดโครงการอบรม “การผลิตก๋วยเตี๋ยวให้ปลอดภัยและได้มาตรฐาน” ทั่วประเทศ พร้อมจัดหลักสูตรอบรมโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวนาขนาดใหญ่ที่ส่งจำหน่ายทั่วประเทศ มีทั้งสิ้น 13 แห่ง โดยมีนักวิชาการ นักโภชนาการ ให้ความรู้เรื่องสุขอนามัย เทคนิค และวิธีการผลิตที่ปลอดภัย การคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย และถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อพัฒนาเป็นโรงงานอุตสาหกรรมที่มีมาตรฐานการผลิตที่ดี (จีเอ็มพี) ซึ่งขณะนี้ทำสำเร็จแล้ว 3 แห่ง และตั้งเป้าให้ครบทั้ง 13 แห่ง ภายในปี 2552 ซึ่งเป็นปีที่ออย. จะออกกฎหมายกำหนดให้โรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวนาใหญ่ที่ส่งสินค้าจำหน่ายทั่วประเทศจะต้องผ่านจีเอ็มพี จึงจะสามารถจำหน่ายได้ถูกต้อง

ทั้งนี้ มีข้อมูลจาก อย.แจ้งว่า สารเบนโซอิกสามารถรับประทานได้ไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม หากน้ำหนักตัว 60 กิโลกรัมก็สามารถทานได้ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อวัน อย่างไรก็ตาม ไม่มีใครทานก๋วยเตี๋ยวได้เกิน 1 กิโลกรัมต่อวัน ปกติทานก๋วยเตี๋ยว 1 มื้อ ใช้ก๋วยเตี๋ยว

ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม มีสารกันบูดดังกล่าวประมาณ 100 มิลลิกรัม หากทานถ้วยเดียว 3 มื้อ ก็มีเพียง 300 มิลลิกรัม ก็ไม่เกินในปริมาณที่กำหนด และไม่เป็นอันตราย แต่ทั้งนี้ก็ไม่มีหลักเกณฑ์กำหนดว่า หากมีในปริมาณที่เกินกว่าที่กำหนดเท่าใด ก็เท่าจึงไม่ปลอดภัย แต่หากเป็นเส้นถ้วยเดียวที่มีปริมาณสารกันบูดเกินการทาน 3 ชมต่อวัน ก็อยู่ในปริมาณที่ไม่เกินกว่ากำหนด

ที่มา : <http://www.horapa.com/webboard/show.php?No=4827>

**“พบสูตรน้ำมันใหม่ใส่เส้นถ้วยเดียวได้ปลอดภัย แต่สารส้มยังน่าห่วง ทั้งลวกทั้งผัดยัง
อยู่เกินครึ่ง”**

Wednesday, 29 October 2008 11:33 -- หัวไป

กรุงเทพฯ--29 ต.ค.--สกว.

ศ.บัณฑิต อินดวงศ์ ผู้ประสานงานโครงการ SMEs สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งวิจัยเรื่องปัญหาการผลิตและการปรับปรุงคุณภาพเส้นถ้วยเดียว เปิดเผยในงานสัมมนา “แกะซอง มองเส้น...เปิดประเด็น คั่นจุดเปลี่ยน” เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2551 ว่า ขณะนี้ทีมวิจัยได้ค้นพบสูตรน้ำมันสูตรใหม่เพื่อใช้ในการผลิตเส้นถ้วยเดียว โดยเป็นส่วนผสมระหว่างสารเคมีที่กินได้ปลอดภัย ผลิตจากไขมันธรรมชาติ และกฎหมายอนุญาตให้ใช้โดยไม่จำกัดปริมาณ ผสมกับน้ำมันใหม่ ซึ่งอาจเป็นน้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว หรือน้ำมันข้าวโพด และจากการทดลองกับโรงงานผลิตถ้วยเดียวสามแห่งพบว่า ได้ผลน่าพอใจ และกำลังจะให้โรงงานอื่นๆ ที่สนใจได้นำไปทดลองใช้

ศ.บัณฑิตกล่าวว่า ทางทีมวิจัยฯ ไม่ได้มุ่งวิจัยเพื่อหาว่า สารที่เรียกว่า “น้ำมันหัวเชื้อ” ที่ผู้ประกอบการบางรายใช้เดิมในเส้นถ้วยเดียวนั้นทำจากอะไร แต่จะเร่งคิดสูตรน้ำมันใหม่ให้ผู้ประกอบการได้ใช้ก่อนเป็นอันดับแรก เพื่อจะได้ผลิตเส้นถ้วยเดียวที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ขณะเดียวกัน ศ.ดร. โสภาค สอนไ้ว ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร กล่าวว่า น้ำมันสูตรใหม่ที่ทีมวิจัยคิดค้นนั้นเป็นความพยายามปรับปรุงคุณสมบัติน้ำมันใหม่ ให้มีคุณสมบัติได้เหมือนหรือดีกว่าน้ำมันเก่าที่ผู้ผลิตเส้นถ้วยเดียวใช้ (ปรกดีผู้ผลิตนิยมใช้น้ำมันเก่า เพราะทำให้เส้นถ้วยเดียวล่อนดีกว่าน้ำมันใหม่ แต่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค) ซึ่งเท่าที่ทดสอบก็เป็นที่พอใจของผู้ประกอบการ อย่างไรก็ตาม ยังต้องพัฒนาต่อไปให้ผู้ผลิตเส้นถ้วยเดียวสามารถปรับสูตรน้ำมันเองได้เมื่อวัตถุดิบเปลี่ยน เช่น เมื่อข้าวที่นำมาผลิตถ้วยเดียวเป็นข้าวต่างลือตกันหรือข้าวคนละฤดูกัน เป็นต้น เมื่องานวิจัยเสร็จแล้วก็จะเปิดเผยได้ว่า สูตรน้ำมันประกอบด้วยอะไรบ้าง

“ตอนนี้เราบอกได้ว่า น้ำมันชนิดนี้ดีกับผู้ประกอบการที่เคยใช้ “น้ำมันหัวเชื้อ” แน่แน่นอน เพราะมีราคาถูกกว่าที่เขาเคยใช้ถึง 30-40% แต่สำหรับผู้ประกอบการที่เคยใช้น้ำมันเก่าอย่างเดียว ซึ่งมีราคาเพียง 600-700 บาท/ปี๊บ แน่แน่นอนว่า ต้องมีต้นทุนเพิ่มสูงขึ้นบ้าง เพราะน้ำมันสูตรใหม่เป็นการใช้น้ำมันใหม่ ราคาข้อมแพงกว่าน้ำมันเก่า แต่เท่าที่ได้สอบถามดู ผู้ประกอบการที่รับราคานี้ได้ เพราะปลอดภัยต่อผู้บริโภค” ผศ.ดร. โสภาค กล่าว

นายประกฤษ มัชฌิมสินชัย เจ้าของโรงก๊วยเตี๋ยวอั้งฮะเซ่ง ตรามังกรคู่ จังหวัดจันทบุรี กล่าวว่า ทางโรงงานมีแนวคิดต้องการผลิตเส้นก๊วยเตี๋ยวปลอดภัยให้ได้มาตรฐาน GMP มาสามปีแล้ว จึงเข้าร่วมโครงการวิจัยกับ สกว. และได้ทดสอบน้ำมันสูตรใหม่ของทีมวิจัยแล้ว หากเทียบคุณสมบัติการหล่อลื่นเส้นเมื่อเทียบกับน้ำมันแบบเดิมที่เคยใช้ ถือว่าได้ประสิทธิภาพ 70-80% ส่วนต้นทุนแพงขึ้นกว่าเดิม แต่ทางโรงงานยินดีจะใช้ เพราะจะช่วยให้ผู้บริโภคได้บริโภคเส้นก๊วยเตี๋ยวที่ปลอดภัย อย่างไรก็ตามยังอยากให้เห็นทีมวิจัยปรับปรุงต่อไปให้ได้น้ำมันที่มีคุณสมบัติที่ดีที่สุด” ด้านนายปกาสิต ศรีวราลักษณ์ เจ้าของโรงงานก๊วยเตี๋ยว ป.รุ่งเรือง จังหวัดอำนาจเจริญ ก็กล่าวว่า พอใจกับคุณภาพของน้ำมันสูตรใหม่ที่นักวิจัยคิดค้นขึ้นเช่นกัน

นอกจากน้ำมันเก่าแล้ว สารส้มก็เป็นสารอันตรายอีกชนิดหนึ่งที่ทีมวิจัยพบว่า มีในเส้นก๊วยเตี๋ยวสูงถึง 620 ppm. หรือ 620 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เมื่อนำเส้นก๊วยเตี๋ยวไปลวก ก็ยังตรวจพบสารส้มคงเหลืออยู่ถึง 55% และเมื่อนำไปผัดยังเหลืออยู่ 66% นับว่าเป็นอันตรายต่อการทำงานของกล้ามเนื้อและไต “เรากำลังร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ องค์การอาหารและยา (อย.) เพื่อแก้ไขปัญหานี้ร่วมกันอย่างบูรณาการ น่าดีใจที่การสัมมนาครั้งนี้ นอกจากผู้ประกอบการเส้นก๊วยเตี๋ยวแล้ว ก็มีตัวแทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมาร่วมประชุมด้วยเป็นจำนวนมาก จะได้ร่วมมือกันแก้ปัญหานี้ต่อไป” ผศ.ดร. บัณฑิต กล่าว

งานสื่อสารสังคม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

นักตีพิมพ์ โทร 0-2278-8298, chatthip@trf.or.th

ที่มา : <http://www.newswit.com/news/2008-10-29/bbab3c47c4d7dd14fc192e175ea1ff3b/>

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ

นางสาวธิดิมา ตั้งนนทพัทธ์

วัน เดือน ปี เกิด

13 สิงหาคม 2526

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษา

โรงเรียนสตรีศรีน่าน จังหวัดน่าน ปีการศึกษา 2544

สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปีการศึกษา 2548

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved