

# สรุสาระ

## Food Additive / วัตถุเจือปนอาหาร Part 1



สวัสดีค่ะท่านผู้อ่าน

สรุสาระฉบับนี้ จะมาไขข้อข้องใจกับคำว่า **Food Additive** หรือ**วัตถุเจือปนอาหาร** ว่ามันคืออะไร ใช้เพื่ออะไร *อย่ารอช้า.....*เราไปติดตามความรู้เกี่ยวกับ **Food Additive Part 1** กันเลยค่ะ

**วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive)** หมายถึง สารซึ่งปกติมิได้ใช้บริโภคเป็นอาหาร หรือมิได้ใช้เป็นส่วนประกอบหลัก (Ingredients) ของอาหาร ไม่ว่าสารนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม การเติมสารนั้นอย่างตั้งใจลงในอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ด้านเทคโนโลยี (รวมทั้งประสาทสัมผัส) ในการผลิต การแปรรูป การปฏิบัติ การบรรจุ การขนส่ง หรือการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งมีผลหรือคาดว่าจะมีผล (โดยทางตรงหรือทางอ้อม) โดยตัวของสารนั่นเองหรือผลพลอยได้ของสารนั้นในการเป็นส่วนหนึ่งของอาหารนั้น หรือมีผลต่อคุณลักษณะของอาหารนั้น ทั้งนี้ไม่รวมถึงสารปนเปื้อน (Contaminants) หรือสารซึ่งเติมไปในอาหารเพื่อรักษาหรือปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการ

### วัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้วัตถุเจือปนอาหารมีจุดประสงค์การใช้ดังนี้

- ✚ ทำให้อาหารมีความคงตัว เช่น การใช้อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) ทำให้อาหารมีสภาพเป็นอิมัลชัน (emulsion) ลักษณะเนื้อสัมผัสคงตัวและป้องกันน้ำและน้ำมัน ไม่ให้เกิดการแยกชั้น (stabilizing agent) และ เพิ่มความหนืด (thickening agent) ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะเนื้อสัมผัสคงตัวและเป็นเนื้อเดียวกัน สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (anticaking agent) ช่วยให้อาหาร เช่น เกลือไม่เกาะกันและนำไปใช้ได้สะดวก
- ✚ รักษาคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การใช้วัตถุกันเสีย (preservative) เพื่อป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารจากยีสต์ รา แบคทีเรีย วัตถุกันหืน เพื่อป้องกันการเสื่อมเสียจากปฏิกิริยาออกซิเดชันของอาหารที่มีน้ำมันและไขมันเป็นส่วนประกอบ และการเปลี่ยนสีของผักและผลไม้สด
- ✚ ควบคุมความเป็นกรด-ด่างของอาหาร เช่น การเติมกรดลงไปในการ เพื่อให้อาหารมีค่าพีเอชเป็นกรด จะช่วยลดอุณหภูมิและระยะเวลาในการฆ่าเชื้ออาหาร การใช้กรดเพื่อช่วยปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในผงฟูเพื่อให้ขนมอบมีลักษณะของผลิตภัณฑ์ตามความต้องการ



- ✚ แต่งสีและให้กลิ่นรสอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค

## ประเภทของวัตถุเจือปนอาหาร



- สารป้องกันการหืน (antioxidant)
- ซีเคเวสแตนท์ (sequestrant)
- กรดอินทรีย์ (organic acid)
- สารที่ช่วยให้ข้นหรือช่วยให้คงตัว (thickening agent and stabilizing agent)
- สารที่ทำให้เกิดเจล (gelling agent)
- สีผสมอาหาร (coloring agent)
- สารปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร (flavoring agent)
- สารเสริมรส (flavor enhancer) กระตุ้นกลิ่นรสของอาหาร
- สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (sugar substitute)
- สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (acid regulator) ควบคุมความเป็นกรด-ด่างของอาหาร เช่น กรด ต่าง บัฟเฟอร์
- สารเคลือบผิว (glazing agent) เคลือบผิวของอาหาร
- สารช่วยให้คงรูป (firming agent) ให้เนื้อแข็งของผัก ผลไม้ คงรูป
- สารช่วยเก็บความชื้น (humectant) ป้องกันไม่ให้อาหารแห้ง
- สารทำให้เปียก (wetting agent)
- สารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เติมลงไปแป้งเพื่อปรับปรุงคุณภาพ และสีของผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- เอนไซม์ (enzyme)



❖ **อ๊ะๆ!!** ความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารยังไม่หมดเพียงเท่านี้คะ  
**สรรสาระฉบับหน้า**จะนำเรื่อง “การแบ่งประเภทวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ทาง  
**เทคโนโลยี”** มาฝาก ตอนนี้ขอตัวไปหาข้อมูลเพิ่มเติมก่อนนะคร้า



Bye Bye...