

## เชื้อโรค... ในเต้าเจี้ยว

เต้าเจี้ยว เป็นผลิตภัณฑ์ที่คนไทยนิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรสในการประกอบอาหารหลากหลายเมนู และใช้เป็นส่วนประกอบหลักของอาหารหลายชนิด ที่เห็นกันบ่อยๆ เห็นจะเป็นเครื่องจิ้มประเภทหลน กรรมวิธีการทำเต้าเจี้ยวนั้นไม่ยาก เริ่มจากการนำถั่วเหลืองมาแช่น้ำทิ้งไว้ให้นิ่ม ประมาณ 2-3 ชั่วโมง ต้มให้นิ่มแล้วผสมกับแป้งสาลีหรือแป้งข้าวเจ้าโดยมีเชื้อราและแบคทีเรียช่วยในการหมักเพื่อให้เกิดกลิ่น สี และรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะ ซึ่งการหมักจะใช้เวลา 45 – 60 วัน ก็จะได้เป็นเต้าเจี้ยว จะเห็นได้ว่าวิธีการหมักเต้าเจี้ยวนั้นมีโอกาสที่จะปนเปื้อนเชื้อก่อโรค โดยเฉพาะเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส (Bacillus cereus)* ซึ่งเป็นเชื้อโรคที่สร้างสารพิษที่ทำให้เกิดอาการท้องร่วง หรือทำให้อาเจียน

เชื้อก่อโรคชนิดนี้มักจะปนเปื้อนในอาหารจำพวกผลิตภัณฑ์จากแป้ง ธัญพืช เครื่องเทศ สลัด ซอส ซุปฯลฯ ที่ผลิตอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่สะอาด หรือเก็บรักษาไม่ถูกวิธี

หากผู้ผลิตมีการนำระบบคุณภาพต่างๆ เช่น GMP และ HACCP มาใช้ในการผลิต

ก็จะช่วยให้โอกาสที่เชื้อก่อโรคชนิดนี้ รวมทั้งเชื้อชนิดอื่นๆ ปนเปื้อนในเต้าเจี้ยวมีน้อยลง

ส่วนผู้บริโภคอย่างเราๆ ก็ไม่ควรประมาท ต้องฉลาดเลือกแต่อาหารที่สะอาดและมีประโยชน์มาทาน

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างเต้าเจี้ยวที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไปในเขตกรุงเทพฯ จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส*

ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน ///

### ผลการวิเคราะห์ เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในเต้าเจี้ยว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>บาซิลลัส ซีเรียส</i> (ซี เอฟ ยู/ กรัม)
เต้าเจี้ยว ตัวอย่างที่ 1	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตัวอย่างที่ 2	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตัวอย่างที่ 3	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตัวอย่างที่ 4	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตัวอย่างที่ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10 – 12 พ. ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ BS 5763 (1994); Part 11

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)