

## มันอยู่ใน..... เต้าเจี้ยว

เต้าเจี้ยว เป็นอาหารหมักชนิดหนึ่งที่ได้จากการหมักถั่วเหลือง มีโปรตีนสูงและมีรสชาติคล้ายเนื้อสัตว์ ในไทยนิยมนำเต้าเจี้ยวมาประกอบเป็นอาหารชนิดต่างๆ

เช่น ทำเป็นเครื่องจิ้ม หลน หรือนำมาทำเป็นเครื่องปรุงรสในการประกอบอาหารตามตำรับจีน เช่น แป๊ะชะ ผัดราดหน้า และผัดผักชนิดต่าง ๆ

นอกจากจะได้อาหารรสชาติดีแล้ว ยังเป็นการเพิ่มโปรตีนในอาหารอีกด้วย

สมัยก่อน วิธีการทำเต้าเจี้ยวนั้นจะนำถั่วเหลืองเมล็ดแห้งที่แช่น้ำไว้มาหมักกับเกลือ

หมักจนเชื้อราเจริญเต็มที่แล้วย้ายไปหมักในน้ำเกลือในภาชนะเปิดปล่อยให้ไวจนได้ที่ เม็ดนิ่มจึงนำมาทาน เห็นได้ว่า กว่าจะได้เต้าเจี้ยวสักจาน ต้องใช้เวลาในการหมักนานมาก

ที่สำคัญยังควบคุมคุณภาพ ความสะอาด และอันตรายจากเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ยาก

ปัจจุบัน จึงมีการพัฒนากรรมวิธีการผลิตเต้าเจี้ยว โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้

คือ นำเชื้อบริสุทธิ์มาใช้เป็นหัวเชื้อในการหมักและหมักในภาชนะปิด

ซึ่งช่วยให้ได้เต้าเจี้ยวที่มีคุณภาพสูง ถูกสุขลักษณะ สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากขึ้น

เชื้อโรคที่มักพบในกระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ได้แก่ เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส*

และหากเชื้อชนิดนี้ผลิตสารพิษจะส่งผลให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้

เมื่อร่างกายได้รับสารพิษจากเชื้อชนิดนี้เข้าไป จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน

หรือ ทำให้มีอาการปวดท้อง ถ่ายเหลว จนร่างกายขาดน้ำ หากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีอาจทำให้หมดสติได้

สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างเต้าเจี้ยวจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าว ปรากฏว่ามี 2 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส*

ปนเปื้อน และมี 1 ตัวอย่าง ที่พบปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ คือ

**กำหนดให้อาหารปรุงสุกทั่วไปพบเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/ กรัม**

วันนี้ ผู้บริโภคอย่างเราๆ ต้องระวังให้มาก โดยเฉพาะอากาศร้อนๆ แบบนี้ต้องเลือกซื้อเต้าเจี้ยว

จากร้านค้าหรือผู้ผลิตเจ้าที่มั่นใจได้ว่ามีกรรมวิธีการผลิตที่ได้คุณภาพ สะอาด และปลอดภัย

ที่สำคัญ เมื่อนำมาปรุงอาหารต้องทำให้สุกก่อนทานทุกครั้ง //

ผลวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในเต้าเจี้ยว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>บาซิลลัส ซีเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
เต้าเจี้ยว ตลาดพระราม 5 ย่านบางกรวย	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	<b>14,000</b>
เต้าเจี้ยว ตลาดทำนายนนท์ จ. นนทบุรี	10
เต้าเจี้ยว ตลาดบางใหญ่ ย่านบางใหญ่	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ยี่ห้อที่ 1 ตลาดบางคูวัด จ.ปทุมธานี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 11 – 25 มี.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 14,16)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย ให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก”

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