

คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ในเต้าเจี้ยว

เต้าเจี้ยว เป็นอาหารที่เกิดจากการแปรรูปถั่วเหลืองให้เก็บได้นาน

คุณค่าทางอาหารไม่เปลี่ยนแปลง และสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด

กรรมวิธีการหมักเต้าเจี้ยวมี 2 ลักษณะ คือวิธีการกึ่งวิทยาศาสตร์

อาศัยความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการเพาะเลี้ยงเชื้อราที่บริสุทธิ์

เพื่อใช้เป็นหัวเชื้อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อราอื่นๆ และลดระยะเวลาในการผลิต

ส่วนวิธีการกึ่งพื้นบ้านจะใช้ในขั้นตอนการหมักกับเกลือ

คือ หลังจากได้ถั่วเหลืองที่มีเชื้อราเจริญเต็มที่แล้วจะนำไปหมักในน้ำเกลือในภาชนะเปิด

ปล่อยให้แห้งไว้จนได้ที่ในขั้นตอนนี้อาจมีการปนเปื้อนของเชื้ออื่นๆ

ซึ่งสามารถเจริญได้ดีในสภาพที่มีปริมาณเกลือสูง

ทำให้คุณภาพความสะอาดและความปลอดภัยในการบริโภคลดลง

เช่น การใช้เชื้อบริสุทธิ์ในการหมักและหมักในภาชนะปิดซึ่งจะช่วยให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสูง

ถูกสุขลักษณะสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

เห็นได้ว่ากรรมวิธีการผลิตเต้าเจี้ยว

ส่วนใหญ่จะต้องอาศัยคนซึ่งจะต้องดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

ผ่านกระบวนการผลิต จนถึงขั้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์ หากในขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่ง

ผิดพลาดอาจจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อ **คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์** ได้

คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

มีระยะฟักตัวนานประมาณ 8-24 ชั่วโมง หลังจากการบริโภค

อาการของโรค คือ มีอาการปวดท้องอย่างรุนแรง ท้องเสีย มีก๊าซ คลื่นไส้ อาเจียน

ดูแล้วน่ากลัวแต่วันนี้คนไทยวางใจได้เนื่องจากบ้านเรามีระบบมาตรฐาน

ที่ควบคุมคุณภาพการผลิตให้มีความปลอดภัยหลายๆ ระบบ ทำให้เกิดความกระจ่าง

วันนี้ สถาบันอาหารทำการสุ่มตัวอย่างเต้าเจี้ยว 5 ตัวอย่างจาก 5 ตลาด

ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาหาการปนเปื้อนของเชื้อ **คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์**

ปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเลย.....

ผลวิเคราะห์เชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ในเต้าเจี้ยว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์</i> (ซีเอฟยู/กรัม)
เต้าเจี้ยว ตลาดพระราม5 ย่านบางกรวย	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตลาดทำนายนนท์ จ.นนทบุรี	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตลาดบางใหญ่ ย่านบางใหญ่	ไม่พบ
เต้าเจี้ยว ตลาดบางคูวัด จ.ปทุมธานี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 11 – 17 มี.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001(Chapter 16)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร
ของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter