



# ญี่ปุ่นไฟฟเซียวเลซิตินจากดอกทานตะวัน

เรียบเรียงโดย

นางสาวสุจิตต์ ภิญญา

E-mail : sujit@nfi.or.th

## (Sunflower lecithin)



บริษัทข้ามชาติยักษ์ใหญ่ คาร์กิล(Cargill) ได้รับการอนุญาตให้ใช้เลซิตินจากดอกทานตะวันเป็นวัตถุดิบอาหารได้ในญี่ปุ่น ก่อนหน้านั้นประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศสุดท้ายที่ไม่ยอมให้มีการใช้เลซิตินจากดอกทานตะวันเป็นวัตถุดิบอาหาร ทำให้สินค้าที่มีส่วนผสมของเลซิตินจากดอกทานตะวันไม่สามารถนำเข้าประเทศญี่ปุ่นได้ บริษัทคาร์กิล (Cargill Texturizing Solution) จึงศึกษาวิจัยร่วมกับหน่วยงานด้านอาหารของประเทศญี่ปุ่น INA Research Inc. เป็นระยะเวลากว่า 3 ปี เพื่อขออนุมัติให้สามารถใช้เลซิตินจากดอกทานตะวัน (E322) ได้ในประเทศญี่ปุ่น

เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2557 กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการญี่ปุ่น (Ministry of Health Labour and Welfare) ได้มีการประกาศอนุญาตให้ใช้เลซิตินจากดอกทานตะวันได้อย่างเป็นทางการ แต่ต้องระบุบนฉลากว่า เป็นอิมัลซิไฟเออร์ที่ไม่มีการดัดแปลงพันธุกรรม (non-GM emulsifier) ที่ผลิตจากเมล็ดพืชน้ำมันผ่านการดัดแปลงพันธุกรรมที่ใช้สำหรับการเพาะปลูกแต่ยังไม่อยู่ในระดับเชิงพาณิชย์ในปัจจุบัน การอนุญาตให้ใช้เลซิตินจากดอกทานตะวันของญี่ปุ่นทำให้บริษัทผู้ผลิตอาหารทั่วโลกสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของ sunflower lecithin ไปยังตลาดญี่ปุ่นได้ โดยเฉพาะกลุ่มเบเกอรี่ ซีอ็อกโกแลต จะสามารถใช้เลซิตินจากดอกทานตะวันทดแทนเนยโกโก้เพื่อลดต้นทุนการผลิตและช่วยในเรื่องของการคงตัว อีกทั้งเมล็ดทานตะวันไม่จัดอยู่ในกลุ่มอาหารที่มีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้จึงไม่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ซึ่งแตกต่างจากถั่วเหลืองที่เป็นกลุ่มอาหารที่มีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้



ที่มา :

1. Japan finally gives green light to sales of sunflower lecithin. <http://www.foodnavigator-asia.com/Regions/Japan-finally-gives-green-light-to-sales-of-sunflower-lecithin>. สืบค้นเมื่อ 23 พฤษภาคม 2557.
2. Cargill obtains approval for use of sunflower lecithin in food in Japan. <http://www.cargill.com/news/releases/2014/NA31654548.jsp>. สืบค้นเมื่อ 23 พฤษภาคม 2557.