

ไขวัว (Beef tallow)

1) นิยาม (Definition)

ไขวัว หมายถึง น้ำมันที่ได้จากเยื่อไขมัน (adipose tissues) ของวัวควายและแปรรูปสำหรับการบริโภค

2) การผลิตและมาตรฐานกระบวนการผลิต (Manufacturing and processing standards)

- (1) อุปกรณ์หรือภาชนะที่สัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบจะต้องทำความสะอาดง่ายและเป็นวัสดุที่ไม่เป็นสนิม และจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกสุขอนามัยและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการใช้
- (2) ไขมันดิบที่ได้จากเยื่อไขมัน (adipose tissues) ของวัวควายจะต้องผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ของการเอากัมออก (degumming) คือออกซิเดชัน (deoxidation) การฟอกสี (discoloring) และการดับกลิ่น (deodorization) หรือกระบวนการทำให้บริสุทธิ์หลายๆ อย่างประกอบกัน (composite purification processes) ที่เหมือนกันหรือประสิทธิภาพดีกว่า
- (3) การปฏิบัติจะต้องทำให้มั่นใจว่าโซเดียมไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide) ฯลฯ ที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิตไม่เหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- (4) ไขมันดิบหรือไขดิบจะต้องใช้หลังจากทดสอบทางเคมีและกายภาพที่จำเป็นแล้ว
- (5) จะต้องหลีกเลี่ยงการให้ความร้อนเกิน เพราะอาจจะเป็นผลเสียต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- (6) วัสดุหีบห่อและภาชนะบรรจุเพื่อขนส่งที่ใช้สำหรับไขดิบ จะต้องไม่ใช้กับน้ำมันดิบชนิดอื่น รวมทั้งไขสุกร และจะต้องถูกสุขอนามัย สามารถหลีกเลี่ยงการรั่ว การออกซิเดชัน การปนเปื้อน ฯลฯ ต่อสิ่งที่บรรจุอยู่ภายใน

3) มาตรฐานสิ่งที่ยังคงอยู่ภายในสำหรับส่วนผสมหลัก (Content standards for main ingredients)

(1) นิยาม (Definition)

<1> ไขมันดิบ (Raw fat) : เยื่อไขมัน (adipose tissue) ของวัวควายที่ใช้เป็นวัตถุดิบของไขดิบ

<2> ไขดิบ (Raw tallow) : ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปและอิมัลชัน (emulsifying) จากไขมันดิบและใช้เป็นวัตถุดิบของไข

(2) ปริมาณมาตรฐาน (Content standards)

100% ของไขดิบ (หรือเยื่อไขมัน (adipose tissue) ของวัวควาย)

4) รายละเอียดสำหรับส่วนผสม (Specifications for ingredients)

- (1) ลักษณะเฉพาะ (Characteristics) : จะต้องไม่มีสีและกลิ่นรบกวน และปราศจากรสชาติและกลิ่นแปลกปลอม
- (2) ความถ่วงจำเพาะ (Specific gravity) ($40^{\circ}/20^{\circ}$) : 0.893 – 0.904
- (3) ดัชนีหักเหของแสง (Refractive index 940°) : 1.448 – 1.460
- (4) ปริมาณน้ำ (Water content) (%) : ไม่เกิน 0.3
- (5) ค่าอันซาฟอนนิไฟเอเบิล (Unsaponifiable matter) (%) : ไม่เกิน 1.2
- (6) ค่ากรด (Acid value) : ไม่สูงเกิน 0.3
- (7) ค่าซาฟอนนิไฟเคชัน (Saponification value) : 190 – 202
- (8) สารกันหืน (Antioxidants) (g/kg) : สารกันหืนที่ระบุไว้ด้านล่างนี้จะต้องเป็นไปตามมาตรฐานต่อไปนี้

Butylated hydroxy anisole (BHA) Butylated hydroxy toluene (BHT) Tert-Butylhydroxy-quinone (TBHQ)	ไม่เกิน 0.2 (เมื่อใช้ร่วมกัน, ปริมาณรวมของ BHA, BHT และ TBHQ จะต้องไม่เกิน 0.2)
Propyl gallate (PG)	ไม่เกิน 0.1

เอกสารอ้างอิง

- Korea Food Code. Chapter 4 "Beef tallow" pp. 76-77.