

เกร็ดเล็ก เกร็ดน้อย ด้านบรรจุภัณฑ์

จากอาจารย์ มยุรี ภาคลำเจียก วันที่ 7 ธันวาคม 2564

วันนี้มีเรื่อง “ข้อมูลวันหมดอายุของอาหาร” มาฝาก

สัปดาห์ที่แล้ว เพื่อนคนหนึ่งที่เราเรียนจุฬามาด้วยกันได้เผยแพร่ 3 รูป ที่ได้รูปบอกวามาจาก “อีจัน” ในกลุ่มไลน์ อาจารย์ไม่รู้จัก “อีจัน” หรือ แต่อ่านแล้ว อดไม่ได้ที่จะต้องชี้แจงไปว่า ข้อมูลของอีจันไม่ถูกต้อง เพราะอะไร? มาอ่านข้อความที่อาจารย์เขียนในกรอบสี่เหลี่ยมข้างล่างนี้



จากรายงานขององค์การสหประชาชาติ สรุปว่าอาหารเน่าเสียทั่วโลกมีประมาณ 1,300 ล้านตันต่อปี มาจากความไม่เหมาะสมในด้านการปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว (post-harvest) การใช้บรรจุภัณฑ์ การลำเลียงขนส่ง และการเก็บรักษา รวมถึงการทิ้งอาหารที่รับประทานไม่หมด

ดังนั้นขยะอาหาร 1,300 ล้านตันต่อปี จึงไม่ได้เกิดมาจากการทิ้งก่อนวันหมดอายุอย่างเดียว



ความหมายของ BB/BBE ในรูปถูกต้อง

อายุการเก็บของอาหาร คือ วันหมดอายุ (Expiration Date=EXP) คือ เวลาที่อาหารนั้นเสื่อมคุณภาพจนทำให้ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือมีสมบัติเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจน จนผู้บริโภคไม่ยอมรับ เช่นเหม็นหืน เกะก้านเป็นก้อน สีเปลี่ยน แยกชั้น เป็นต้น โดยนับตั้งแต่อหารนั้นบรรจุในบรรจุภัณฑ์

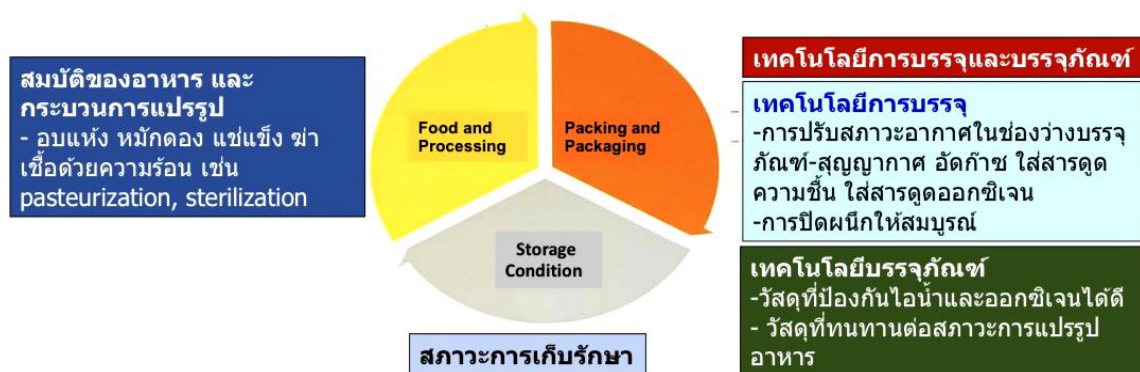
ตามกฎหมายของ อย. ในบ้านเรา ระบุ BB หรือ EXP ก็ได้ BB ของอาหารทุกชนิดจะเป็นช่วงต้นของ EXP เสมอ เช่น อาหาร A EXP 6 เดือน BB 4 เดือน แปลว่าอาหาร A ยังทานได้อย่างปลอดภัยหลังจาก BB แล้ว $6-4=2$ เดือน ในรูป บอกว่า หลัง BB แล้ว ยังสามารถบริโภคต่อได้สูงสุด 12 เดือน เป็นข้อมูลที่**ไม่ถูกต้อง** เพราะขึ้นกับว่าอาหารนั้นๆ EXP เมื่อใด

อายุของอาหารหลัง BBE			
อาหารกระป๋อง	12	เดือน	(ยังไม่เปิด)
แยม/เนยถั่ว	6	เดือน	(เก็บสุญญากาศ)
น้ำมัน	6	เดือน	(เก็บสุญญากาศ)
ซอส	12	เดือน	(เก็บสุญญากาศ)
เส้นพาสต้า	12	เดือน	
ซีเรียล	6	เดือน	
นมมอกรอบ/คุกกี้	12	เดือน	

อายุการเก็บของอาหารจะนานเท่าใดขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย **ดังแสดงในรูปล่าง** ได้แก่ เทคโนโลยีการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ กระบวนการแปรรูปและการฆ่าเชื้อหลังบรรจุแล้ว และสถานะการเก็บรักษา (อุณหภูมิ) จึงไม่สามารถกำหนดอายุการเก็บของอาหารแต่ละชนิดให้ตายตัวได้ อาหารชนิดเดียวกันหากใช้บรรจุภัณฑ์ต่างกันก็ส่งผลให้อายุการเก็บต่างกัน เช่น คุกกี้ ถ้าบรรจุในถุงพลาสติกที่เรียกว่าฟิล์มแก้ว (ป้องกันออกซิเจนได้ดี) จะให้อายุการเก็บเพียง 1 เดือน ถ้าบรรจุในถุงพลาสติกที่ป้องกันไอน้ำและออกซิเจนได้ดี อายุการเก็บนานขึ้นเป็น 6 เดือน ถ้าบรรจุในกระป๋องที่ปิดสนิท อายุการเก็บจะนานถึง 12 เดือน เป็นต้น ดังนั้น **การระบุอายุของอาหารหลัง BBE ในรูป จึงไม่ถูกต้อง** เพราะไม่ทราบว่าอายุการเก็บที่แท้จริงของอาหารนานเท่าใด **การจะทราบอายุการเก็บของอาหารแต่ละชนิด ต้องมีการทดลองกับอาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ใช้จริง**

ปัญหาอยู่ที่ผู้ผลิตอาหารนิยมระบุ BB (BBE) แต่ไม่ระบุ EXP จึงทำให้ผู้บริโภคไม่ทราบว่าหลัง BB แล้วจะเก็บทานต่อได้นานอีกเท่าใด แนะนำว่าให้สังเกตจากการดม ชิม และดูลักษณะภายนอกอาหาร หากไม่ผิดปกติ ก็ทานได้ แต่คงทานต่อได้อีกไม่นานนัก

ปัจจัยของอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร



สรุปคือ ข้อมูลที่เผยแพร่ในสื่อต่างๆ ควรไตร่ตรองให้ดีก่อนว่าถูกต้องหรือไม่ ถ้าเชื่อเลยและทำตาม **อาจก่อปัญหาต่อสุขภาพได้ ดังเช่นในกรณีนี้**