

## ผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค

ชลิตา ชลไมตรี

นักวิจัย ปฏิบัติการ

ฝ่ายเครื่องมือและวิจัยทางวิทยาศาสตร์

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปัจจุบันผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะดวกและง่ายต่อการรับประทาน จากข้อมูลของ Euromonitor International พบว่า ในปี 2565 ผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค มีมูลค่าส่วนแบ่งการตลาดเติบโตขึ้นร้อยละ 7.8 และในอนาคตคาดการณ์ว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม คุณภาพของผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค เช่น ลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส กลิ่นรส และคุณค่าทางโภชนาการ ถือเป็นปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค แต่ปัญหาสำคัญที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ คือ การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ เนื่องจากในการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคต้องผ่านกระบวนการหลายขั้นตอน ได้แก่ การล้าง การแช่ การปอกเปลือก การหั่น การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ซึ่งในระหว่างกระบวนการต่างๆ เหล่านี้อาจส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ โดยเฉพาะเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร เช่น *Escherichia coli*, *Salmonella spp.* และ Coliform เป็นต้น นอกจากนี้ ปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคนั้นยังส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาหรืออายุการวางจำหน่ายสั้นลง (Iturralde-García et al., 2022) ตามประกาศของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ปี 2560 ได้กำหนดเกณฑ์จุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 3) ด้านอาหารพร้อมบริโภค ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร

ผลิตภัณฑ์	ชนิดของจุลินทรีย์	ปริมาณที่กำหนด
ผักและผลไม้สดตัดแต่ง สลัดผัก	จุลินทรีย์ทั้งหมด	น้อยกว่า $1 \times 10^6$ CFU/กรัม
เช่น ผักและผลไม้สดตัดแต่งที่บรรจุใน ถาดโฟม หรือ	ยีสต์ <sup>1</sup>	น้อยกว่า 1,000 CFU/กรัม
ถุงพลาสติก เป็นต้น	รา <sup>1</sup>	น้อยกว่า 500 CFU/กรัม
	<i>Escherichia coli</i>	น้อยกว่า 100 MPN/กรัม
	<i>Staphylococcus aureus</i>	น้อยกว่า 100 CFU/กรัม
	<i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบ/25 กรัม
	<i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบ/25 กรัม

หมายเหตุ: <sup>1</sup>รายการทดสอบนี้ตรวจเฉพาะผลไม้หรืออาหารที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ

ที่มา: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (2560)

ดังนั้น ในกระบวนการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคจึงจำเป็นต้องคำนึงถึงวิธีการผลิตที่ดี และถูกสุขลักษณะ ควรเลือกใช้อุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์ให้ถูกต้องเหมาะสม รวมถึงต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และความชื้นสัมพัทธ์ให้เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคที่มีคุณภาพและ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

### **เอกสารอ้างอิง**

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2560, เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560), กระทรวงสาธารณสุข, หน้า 3.

Euromonitor International, November 2022, Processed Fruit and Vegetables in Thailand.

Iturralde-García, R.D., Cinco-Moroyoqui, F.J., Martínez-Cruz, O., Ruiz-Cruz, S., Wong-Corral, F.J., Borboa-Flores, J., Cornejo-Ramírez, Y.I., Bernal-Mercado, A.T., Del-Toro-Sánchez, C.L., 2022, Emerging Technologies for Prolonging Fresh-Cut Fruits' Quality and Safety during Storage. Horticulturae, 8(8): 731.