



ประเภท : ภาษาไทย

หัวข้อข่าว : ผงชูรส ที่มา-วัตถุดิบ-ประโยชน์และโทษ

โดย : admin

ลงวันที่ : เสาร์ ที่ 24 เดือน เมษายน พ.ศ.2553

เข้าชม : 259

สารปรุงแต่งรสอาหาร **ผงชูรส** มีที่มาเริ่มจากในปี พ.ศ.2451 ศาสตราจารย์ ดร.คิคุนาเอะ อิเคดะ แห่งมหาวิทยาลัยโตเกียวอิมพีเรียล ประเทศญี่ปุ่น ค้นพบว่าผลึกสีน้ำตาลที่สกัดจากสาหร่ายทะเลที่ชื่อว่าคอมบุ คือ กรดกลูตามิก และเมื่อลองชิมพบว่ามีรสใกล้เคียงกับซุปลสาหร่ายทะเล ซึ่งเป็นอาหารประจำวันของชาวญี่ปุ่นที่บริโภคกันมาหลายร้อยปี

จึงตั้งชื่อรสชาติของกรดกลูตามิกที่สกัดได้ว่า "อูมามิ" หลังจากนั้นได้จดสิทธิบัตรการผลิตกรดกลูตามิกในปริมาณมาก
อันเป็นที่มาของอุตสาหกรรมผงชูรสในปัจจุบัน

ผงชูรสมีการขายในเชิงพาณิชย์ครั้งแรก ภายใต้ชื่อการค้าเป็นภาษาญี่ปุ่นว่า ไอยิโนะโมะโตะ หมายถึง แก่นแท้ของรสชาติ
ผลิตโดยใช้วิธีการย่อยแป้งสาลีด้วยกรด เพื่อให้ได้กรดอะมิโนแล้วจึงแยกกลูตาเมตออกมาภายหลัง

กระบวนการผลิตในปัจจุบันเริ่มจากใช้กระบวนการย่อยสลายแป้งมันสำปะหลังทางเคมี โดยใช้กรดกำมะถันหรือกรดซัลฟูริกที่อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส จนได้สารละลายน้ำตาลกลูโคส จากนั้นผ่านกระบวนการหมักโดยใช้ยีสและเชื้อจุลินทรีย์จนได้แอมโมเนียกลูตาเมต
ส่งผ่านกระบวนการทางเคมีต่อโดยใช้กรดเกลือหรือกรดไฮโดรคลอริก จนได้เป็นกรดกลูตามิก
และผ่านกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีโดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ จะได้สารละลายผงชูรสหยาบ นำไปผ่านกระบวนการฟอกสีโดยใช้สารฟอกสี
จนเป็นสารละลายผงชูรสใส แล้วผ่านขั้นตอนสุดท้ายด้วยการทำให้ตกผลึกจนกลายเป็นผลึกผงชูรส

อาการแพ้ผงชูรส หรือที่รู้จักกันทั่วไปว่า "ไชนีสเรสเตอรองซินโดรม" (Chinese Restaurant Syndrome) หรือ "โรคภัยตาดารจีน"
เพราะร้านอาหารจีนมักใช้ผงชูรสกันมากนั่นเอง จะมีอาการชาและร้อนวูบวาบที่ปาก ลิ้น ใบหน้า โหนกแก้ม ตันคอ หน้าอก
บางคนมีผื่นแดงเกิดขึ้นตามตัว แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก

ประโยชน์ผงชูรสคงแค่เพิ่มความอร่อย แต่มีโทษมหันต์ถ้ากินในปริมาณมากเกินไป กำหนดไว้ไม่ควรบริโภคเกิน 2 ช้อนชาต่อวัน

หากบริโภคมากเกินไปผงชูรสจะไปทำลายสมองส่วนควบคุมการเจริญเติบโต และระบบสืบพันธุ์ของร่างกาย ทำลาย ระบบประสาทตา สายตาเลือน
ก่อให้เกิดมะเร็งได้โดยเฉพาะอาหารที่หมักผงชูรสแล้วนำไปปิ้งย่าง
นอกจากนี้ผู้หญิงที่กำลังตั้งครรภ์ถ้าบริโภคมากเกินไปจะผ่านเยื่อรกนระหว่างร่างกายในร่างกายของผู้เป็นมารดากับทารกในครรภ์ได้
ทำให้ทารกในครรภ์ได้รับผลกระทบจากผงชูรสด้วย

วิธีการเลือกซื้อไม่ควรใช้ผงชูรสปลอม สังเกตจากตราประทับอย. และเลือกซื้อผงชูรสที่บรรจุในภาชนะปิดผนึกเรียบร้อย