บอกลาเชื้อรา – ขอบคุณบรรจุภัณฑ์กินได้

อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์กำลังคิดค้นพัฒนาสารเคลือบผิวผักและผลไม้ที่สามารถรับประทานได้ ซึ่งสารดังกล่าวจะช่วยเก็บรักษาผักและผลไม้ไว้ได้นานยิ่งขึ้น

อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ได้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการลดปริมาณขยะอาหารหรือเศษอาหาร และบรรจุภัณฑ์พลาสติกลง โดยบริษัท Apeel จากรัฐแคลิฟอร์เนียได้เริ่มต้นผลิตสารเคลือบผิวจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น จากเปลือกมะเขือเทศ เมล็ดองุ่น ก้านผักและก้านผลไม้ และฉีดพ่นสารดังกล่าวที่ใสและไม่มีรสชาติลงบนผักและผลไม้ ซึ่งช่วยยืดอายุการเก็บรักษาออกไปได้นาน 3 ถึง 5 วัน ขณะนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกาได้อนุมัติกระบวนการผลิตสารเคลือบผิวกินได้ของ Apeel ในตลาดอเมริกาแล้ว และทางบริษัทกำลังรอการอนุมัติการใช้ในตลาดสหภาพยุโรป

เป้าหมาย: บรรจุภัณฑ์ที่ปราศจากพลาสติก

นาง Susanna Miescher นักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร จากมหาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งซูริค (ZHAW) กำลังทำการทดลองและวิจัยเปลือกมะเขือเทศ เปลือกมันฝรั่ง และเปลือกของสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (crustacean) เช่น กุ้ง และปู เธอกล่าวว่า “ตอนนี้กำลังมีการวิจัยบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้ทำมาจากพลาสติกทั่วโลก พวกเราได้นำเศษอาหารเสียที่มีอยู่ในอุตสาหกรรมอาหารเป็นจำนวนมากมาใช้ให้เกิดประโยชน์”

ธรรมชาติคือแบบอย่าง

“เราเอาธรรมชาติมาเป็นแบบอย่าง” นาง Miescher กล่าว โดยปกติเปลือกและใบทำหน้าที่ปกป้องผักและผลไม้ ด้วยเหตุนี้สารเหล่านี้จะถูกสกัดออกมาจากเศษอาหาร ซึ่งเมื่อนำมาเคลือบจะทำหน้าที่ปกป้องผักและผลไม้ต่อไป

Disclaimer: ข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่เป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำไปใช้ไม่ว่าทางใด

สารเคลือบผิวช่วยปกป้องอาหารจากความชื้นและเชื้อรา เช่นเดียวกันกับกระดูกแข็งภายนอกของสัตว์พวกครัสเตเชียน (crustacean) และแมลง นาง Miescher ได้ใช้สารจากเปลือกของสัตว์เหล่านี้เคลือบบนพื้นผิวของอาหาร ซึ่งสารดังกล่าวมีส่วนประกอบของสารไคโตซานที่มีฤทธิ์ในการต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์ ทำให้เชื้อจุลินทรีย์ไม่สามารถเติบโตได้อีก

เราจะหลีกเลี่ยงเชื้อราได้อย่างไร

นักวิชาการชาวเบอร์นีส นาย Otmar Deflorin แนะนำว่า “ควรใช้มีดหรือช้อนที่สะอาดเสมอ เราไม่สามารถมองเห็นสปอร์ของเชื้อราด้วยตาเปล่า ซึ่งบางครั้งลอยอยู่ในอากาศและปลิวไปบนอาหารสด ถ้าเรารับประทานอาหารที่มีราเข้าไป มันอาจจะไม่ได้ส่งผลแย่มากแต่ก็ทำให้เรารู้สึกไม่สบายได้” ผู้เชี่ยวชาญเตือนว่าหากรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อราในระยะยาวอาจจะทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เนื่องจากสารพิษอะฟลาทอกซิน (aflatoxin) ซึ่งเกิดจากเชื้อรา (mycotoxin) สามารถก่อให้เกิดโรคมะเร็งตับได้

ที่มา: www.srf.ch

Disclaimer: ข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่เป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำไปใช้ไม่ว่าทางใด