



ประเภท : ภาษาไทย

หัวข้อข่าว : ผงชูรส ที่มา-วัตถุดิบ-ประโยชน์และโทษ

โดย : admin

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

เข้าชม : 3055

สารปรุงแต่งรสอาหาร ผงชูรส มีที่มาเริ่มจากในปี พ.ศ.2451 ศาสตราจารย์ ดร.จิกุนาเอะ อิเคดะ แห่งมหาวิทยาลัยโตเกียวชิมิเรียล ประเทศญี่ปุ่น ค้นพบว่าผลึกสีน้ำตาลที่สกัดจากสาหร่ายทะเลที่ชื่อว่าคอมบู คือ กรดกลูตามิก และเมื่อลองชิมพบว่ามันรสใกล้เคียงกับซุปลสาหร่ายทะเล ซึ่งเป็นอาหารประจำวันของชาวญี่ปุ่นที่บริโภคกันมาหลายร้อยปี จึงตั้งชื่อรสชาติของกรดกลูตามิกที่สกัดได้ว่า "อูมามิ" หลังจากนั้นได้จัดสิทธิบัตรการผลิตกรดกลูตามิกในปริมาณมาก อันเป็นที่มาของอุตสาหกรรมผงชูรสในปัจจุบัน ผงชูรสมีการขายในเชิงพาณิชย์ครั้งแรก ภายใต้ชื่อการค้าเป็นภาษาญี่ปุ่นว่า อายิโนะโมะไต๋ หมายถึง แก่นแท้ของรสชาติผลิตโดยใช้วิธีการย่อยแป้งสาลีด้วยกรด เพื่อให้ได้กรดอะมิโนแล้วจึงแยกกลูตามีนออกมาภายหลัง กระบวนการผลิตในปัจจุบันเริ่มจากใช้ขบวนการย่อยสลายแป้งมันสำปะหลังทางเคมี โดยใช้กรดกำมะถันหรือกรดซัลฟูริกที่อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส จนได้สารละลายน้ำตาลกลูโคส จากนั้นผ่านกระบวนการหมักโดยใช้ยีสต์และเชื้อจุลินทรีย์จนได้แอมโมเนียมกลูตามेट ส่งผ่านกระบวนการทางเคมีต่อโดยใช้กรดเกลือหรือกรดไฮโดรคลอริก จนได้เป็นกรดกลูตามิก และผ่านกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีโดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ จะได้สารละลายผงชูรสหยาบ นำไปผ่านขบวนการฟอกสีโดยใช้สารฟอกสี จนเป็นสารละลายผงชูรสใส แล้วผ่านขั้นตอนสุดท้ายด้วยการทำให้ตกผลึกจนกลายเป็นผลึกผงชูรส อาการแพ้ผงชูรส หรือที่รู้จักกันทั่วไปว่า "ไชนีสเรสต์ทัวรองซินโดรม" (Chinese Restaurant Syndrome) หรือ "โรคกั๊ดตาคารจีน" เพราะร้านอาหารจีนมักใช้ผงชูรสกันมากนั่นเอง จะมีอาการชาและร้อนวูบวาบที่ปาก ลิ้น ใบหน้า โหนกแก้ม ต้นคอ หนอก บางคนมีผื่นแดงเกิดขึ้นตามตัว แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ประโยชน์ผงชูรสคงแค่เพิ่มความอร่อย แต่มีโทษมหันต์ถ้ากินในปริมาณมากเกินไป กำหนดไว้ไม่ควรบริโภคเกิน 2 ช้อนชาต่อวัน หากบริโภคมากเกินไปผงชูรสจะไปทำลายสมองส่วนควบคุมการเจริญเติบโต และระบบสืบพันธุ์ของร่างกาย ทำลาย ระบบประสาทตา สายตาเสีย ก่อให้เกิดมะเร็งได้โดยเฉพาะอาหารที่หมักผงชูรสแล้วนำไปปิ้งย่าง นอกจากนี้ผู้หญิงที่กำลังตั้งครรภ์ถ้าบริโภคมากเกินไปจะผ่านเยื่อรกนระหว่างรกภายในร่างกายของผู้เป็นมารดาเข้ากับทารกในครรภ์ได้ ทำให้ทารกในครรภ์ได้รับผลกระทบจากผงชูรสด้วย วิธีการเลือกซื้อไม่ควรใช้ผงชูรสปลอม สังเกตจากตราประทับ และเลือกซื้อผงชูรสที่บรรจุในภาชนะปิดผนึกเรียบร้อย