

ฉบับที่ ๒๑,๐๘๑ วันอาทิตย์ที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ หน้า ๑๕

## การผลิตแป้งข้าวเจ้า

การผลิตแป้งข้าวเจ้าที่มีจำหน่ายแพร่หลายในท้องตลาดนั้นได้จากการแช่ข้าวสารเจ้าในน้ำก่อนนำมาไม้อแล้วปล่อยให้แบ่งตกตะกอนนอนกัน ส่วนที่ละลายน้ำได้ เช่น เกลือแร่, วิตามิน และ โปรตีน จะละลายออกไปกับน้ำ จากนั้นจึงนำตะกอนแบ่งไปทำให้แห้ง แป้งข้าวเจ้าที่ได้ยังเป็นเม็ดแบ่งตามธรรมชาติและมีสิ่งเจือปน เช่น โปรตีนที่ไม่ละลายน้ำอีกเล็กน้อย อย่างไรก็ตามความต้องการแป้งข้าวเจ้าบริสุทธิ์ในบางตลาดก็ยังมีอยู่ ซึ่งกรรมวิธีการผลิตก็ไม่ยากและไม่แตกต่างไปจากวิธีการเดิม ๆ มากนัก ขั้นตอนที่สำคัญคือ การแช่ข้าวสารเจ้าในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ หรือในสารละลายโซเดียมไฟที่เข้มข้น 0.3 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลานานประมาณ 12 ชั่วโมง สารละลายดังกล่าวจะละลายโปรตีนที่ไม่ละลายน้ำออกมาจนหมด แยกตะกอนแบ่งหลังจากไม้อและล้างตะกอนแบ่งด้วยน้ำหลาย ๆ ครั้ง เพื่อชะล้างเอาส่วนที่ละลายได้ออกจนหมด จะได้ตะกอนแบ่งที่บริสุทธิ์ ก่อนนำไปทำแห้งต่อไป

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

### คมชัดลึก

ปีที่ 9 ฉบับที่ 3083 วันอังคารที่ 30 มีนาคม พ.ศ. 2553 หน้า 9

## คู่มือหยอดเหรียญมาตรฐานต่ำเสี่ยงโรค

● กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เตือนอันตรายจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญไม่ได้มาตรฐานเสี่ยงโรคที่เกิดจากน้ำเป็นสื่อในช่วงหน้าร้อน แนะนำใช้บริการจากตู้ที่มีมาตรฐาน มีสภาพสมบูรณ์

ดร.นพ.สมยศ ตรีศรมี อธิบดีกรมอนามัยเปิดเผยถึงการเลือกใช้บริการน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญอย่างปลอดภัยในช่วงหน้าร้อนว่า ปัจจุบันตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญให้บริการแพร่หลายมากขึ้นทำให้ประชาชนสะดวกในการบรรจขวด โดยเฉพาะช่วงหน้าร้อนจากอุณหภูมิที่สูงขึ้น ทำให้ความต้องการน้ำดื่มมีมากขึ้นตามไปด้วย

ดังนั้น ก่อนเลือกใช้บริการจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญควรให้ความใส่ใจต่อมาตรฐานของตู้น้ำดื่มที่ให้บริการตามจุดต่างๆ ด้วย เพราะหากน้ำดื่มภายในตู้ไม่สะอาด หรือมีเชื้อโรคปนเปื้อนอยู่ในน้ำ จะส่งผลกระทบต่อการใช้บริการด้วยโรคที่เกิดจากน้ำเป็นสื่อตามมาได้ เพราะจากสถิติการเฝ้าระวังโรคติดต่อจากน้ำและอาหาร โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วง

ตั้งแต่เดือนมกราคม-16 มีนาคม 2553 ทั่วประเทศพบผู้ป่วยรวม 238,026 ราย เสียชีวิต 25 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 377.59 ต่อประชากรแสนคน อัตราการตาย 0.04 ต่อประชากรแสนคน นอกจากนี้ยังเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารอื่นๆ เช่น โรคบิด ไทฟอยด์ อาหารเป็นพิษ ไวรัสตับอักเสบเอ

การเลือกใช้บริการตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญแต่ละครั้งให้สังเกตสภาพภายนอกตู้ต้องสะอาด ไม่สกปรก ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิมจนน่ารังเกียจ จุดติดตั้งต้องมีความสะอาดโดยรอบ ตั้งอยู่บนพื้นที่เหมาะสม มีสุขอนามัย ไม่ใกล้ถังขยะหรือสิ่งปฏิกูล ช่องรับน้ำภายในตู้ต้องสะอาด มีฝาปิดมิดชิด ไม่เป็นคราบสกปรก ปราศจากฝุ่นละอองและคราบอื่นใด หัวจ่ายน้ำต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสม เช่น สเตนเลสไม่ควรเป็นท่อพลาสติกหรือสายยาง และที่สำคัญต้องสะอาดไม่เป็นตะไคร่หรือมีสิ่งสกปรกบริเวณหัวจ่าย

น้ำ ซึ่งต้องไม่มีกลิ่นทุกชนิดปนมากับน้ำหรือมีกลิ่นโชยขณะกดน้ำ หรือจากช่องจ่ายน้ำ รวมทั้งมีสติ๊กเกอร์การตรวจรับรองที่มีมาตรฐาน น้ำเชื้อถือและต้องระบุชื่อผู้ตรวจ ชื่อบริษัท วันเวลาที่มาตรวจด้วย

“ควรให้ความสำคัญกับการนำขวดพลาสติกหรือภาชนะอื่นๆ มารองน้ำจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ โดยหมั่นทำความสะอาดภาชนะเหล่านั้นเป็นประจำ และก่อนการนำมาใช้ซ้ำทุกครั้งต้องล้างขวดให้สะอาด โดยใช้ผ้าเช็ดให้ทั่วภาชนะแล้วเททิ้ง ทำเช่นนี้ประมาณ 1-2 ครั้ง แต่ถ้ามีเวลามากพอก็ควรล้างภาชนะดังกล่าวด้วยน้ำยาล้างจาน โดยใช้แปรงขนอ่อนขัดล้าง ไม่ควรใช้แปรงขนแข็ง เพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนและเป็นแหล่งสะสมเชื้อจุลินทรีย์ จากนั้นจึงล้างออกด้วยน้ำสะอาด เสร็จแล้วจึงนำไปเติมน้ำจากตู้น้ำดื่มต่อไป” อธิบดีกรมอนามัย กล่าวในที่สด