

กรดแอสระในน้ำส้มสายชู

(น้ำส้มสายชูปลอม)



กรดแอสระ

เป็นกรดอินทรีย์ที่มีลักษณะเป็นกรดแก่ เช่นกรดกำมะถันหรือกรดแอสระ
 อยู่อื่น ซึ่งจะนิยมนำมาผลิตเป็นน้ำส้มสายชูปลอมโดยนำมาเจือจางด้วยน้ำมากๆ
 แล้วบรรจุขวดขาย ทั้งที่ตามเป็นจริงแล้วน้ำส้มสายชูจะใช้กรดกรดอะซิติก

ประเภทของน้ำส้มสายชูที่จำหน่ายในท้องตลาด

น้ำส้มสายชูหมัก



ได้จากการหมัก
 ธัญพืช ผลไม้หรือ
 น้ำตาล น้ำส้ม

น้ำส้มสายชูกลั่น



ได้จากการหมัก
 แอลกอฮอล์กลั่นเจือ
 จางกับเชื่อน้ำส้มสายชู
 จากนั้นนำไป กลั่นอีก
 ครั้ง

น้ำส้มสายชูเทียม



ได้จากนำกรดน้ำส้ม
 กรดอินทรีย์มี ฤทธิ์กรด
 อ่อน ความเข้มข้น 95%
 มาเจือจางจนได้ปริมาณ
 กรด 4-7%

น้ำส้มสายชูปลอม

วิธีเลือกซื้อน้ำส้มสายชูอย่างปลอดภัย

1.ผลิตจาก “หัว
 น้ำส้ม” (Glacial
 Acetic Acid) ใช้ใน
 อุตสาหกรรมฟอก
 หนัง สิ่งพิมพ์ และ
 สิ่งทอ

2.มีการปนเปื้อน
 โลหะหนัก หรือ
 วัตถุเจือปนอื่นๆ
 ที่ไม่ได้มาตรฐาน

3.มีการนำกรดแอสระ
 บางชนิด เช่น
 กรดกำมะถันหรือ
 กรดซัลฟิวริก ซึ่ง
 เป็นกรดแก่มาเจือ
 จางด้วยน้ำ

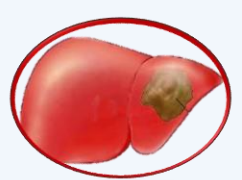
หลีกเลี่ยงการบริโภคน้ำส้มสายชูที่ไม่มีฉลากแสดง

ทดสอบโดยการดมกลิ่น ถ้าเป็นน้ำส้มสายชูที่มีกรด
 แอสระหรือน้ำส้มสายชูปลอม จะไม่มีกลิ่นฉุน

สังเกตลักษณะของพริกแดงในน้ำส้มสายชูถ้าเป็น
 น้ำส้มสายชูจะมีน้ำขุ่นเหนียวพริกหรือพริกมีสีซีด
 ขาว เปื่อยยุ่ย

อันตรายจากน้ำส้มสายชูปลอม

เพื่อความปลอดภัย จึงต้อง ใส่ใจเลือกซื้อ ... ชีวิตจะได้ไม่เสี่ยง



1.มีพิษสะสมในร่างกาย 2.ท้องร่วงอย่างรุนแรง 3.มีฤทธิ์กัดกร่อน 4.มีผลกระทบต่อระบบทางเดินหายใจ 5.มีผลกระทบต่อตับ

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร. 0 2580 0955



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
 @foodsantiation
 Foodsantiation Division
 Health Department BMA