เรียบเรียงโดยนางสาวณัฐยาภรณ์ สร้อยนาค นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

รู้จักไหม ไนโตรเจนเหลว ?
LIQUID NITROGEN

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ปัจจุบัน มีการนำ *ไนโตรเจนเหลว* มาใช้แช่แข็งอาหารและเครื่องดื่มกันมากขึ้น โดยเฉพาะไอศกรีมและคอกเทล ซึ่งไนโตรเจนเหลวเป็นสารเคมีที่มีจุดเดือนที่ -196 องศาเซลเซียส ถือว่าเป็นอุณหภูมิที่มีความเย็นจัดมาก **ดังนั้น** หากนำมาใช้ทำอาหารต้องมีความระมัดระวังเป็นพิเศษ ! !

อันตรายจากการเผลอทาน "ไนโตรเจนเหลว"

ผู้บริโภค

หากเผลอรับประทานเข้าไป ความเย็นจัดจากไนโตรเจนเหลวจะทำให้เกิดอันตรายกับเนื้อเยื่อตามช่องทางเดินอาหาร

ผู้ขาย / ผู้ผลิตอาหาร

หากมือของคนขายสัมผัสกับไนโตรเจนเหลวจะทำให้เนื้อเยื่อผิวหนังได้รับอันตราย คือ

"ความเย็นกัดผิวหนัง"

คำเตือน!!

การรับประทานอาหารให้ปลอดภัย ควรรอให้ไนโตรเจนเหลวระเหยออกไปให้หมดเสียก่อนแล้วจึงรับประทานอย่างอร่อยและมีความสุข แต่หากรับประทานไนโตรเจนเหลวแล้วละก็อาจจะได้ไปโรงพยาบาลแทนนะคะ

ที่มาของข้อมูล: 1. http://foodsan.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=777&filename=Article_2016 | 2. http://www.sanook.com/health/5473/ | 3. https://www.bbc.com/news/magazine-19870668

ออกแบบโดย นายณัฐชนน ชูชมชื่น พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. โทรศัพท์ 0-2035-1861-2 โทรสาร 0-2035-1861-2 ต่อ 5