

คราบขาวบนผิว องุ่น สีสวยไร อันตรายหรือไม่ ?

เรียบเรียงโดย นางสาวสุพัตรา สุดตนา นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

คราบขาวบนองุ่น

คราบสีขาวบนผิวองุ่น เป็นแว็กซ์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ผลไม้หลายชนิดจะมี “นวล” เป็นคราบสีขาวปกคลุมอยู่บนผิวของผลไม้ลักษณะเรียบเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน เป็นสารจำพวกไฮโดรคาร์บอน เพื่อป้องกันการสูญเสียน้ำ มีประโยชน์ช่วยให้ผิวขององุ่นมีลักษณะที่ยืดหยุ่นได้

ไม่เป็นอันตราย

คราบขาวที่เกิดจากธรรมชาติ

คราบขาวที่เกิดจากสารเคมี

คราบขาวบนผิวองุ่นที่เกิดจากสารเคมี ลักษณะจะเป็นดวงๆ ผิวขรุขระไม่เรียบ ขอบจะเข้ม เนื่องจากหากมีหยดน้ำมาเกาะที่ผลองุ่นแล้วน้ำระเหย คราบของสารเคมีนี้จะไปรวมอยู่ที่ขอบทำให้เห็นเป็นดวง ๆ

3 วิธีง่ายๆ

ลดสารตกค้างในผลไม้

ล้างน้ำไหล



แช่น้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลแรงพอประมาณ ถูผลไม้ไปมาประมาณ 2 นาที ลดสารตกค้างได้ **25 - 63 %**

น้ำส้มสายชู



น้ำส้มสายชู 5 % ใช้ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ลดสารตกค้างได้ **60 - 84 %**

ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา



ผงฟู 1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร แช่นาน 15 นาที จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด ลดสารตกค้างได้ **90 - 95 %**

ที่มา 1. รายการข่าวรู้ทันหรือแชร์มีด้วยอาจารย์เจษฎา เด่นดวงบริพันธ์ (ออนไลน์)

<https://youtube.com/watch?v=JVHn-taFZqc> (11 มีนาคม 2564)

2. รายการข่าวรู้ทันหรือแชร์ (ออนไลน์) <https://youtube.com/watch?v=hw8VWm5nPGg>

3. กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข (ออนไลน์)

<https://foodsananamaimoph.go.th/infographic/1103> (30 เมษายน 2564)



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร @foodsantation



Food Sanitation Division Health

Department BMA

