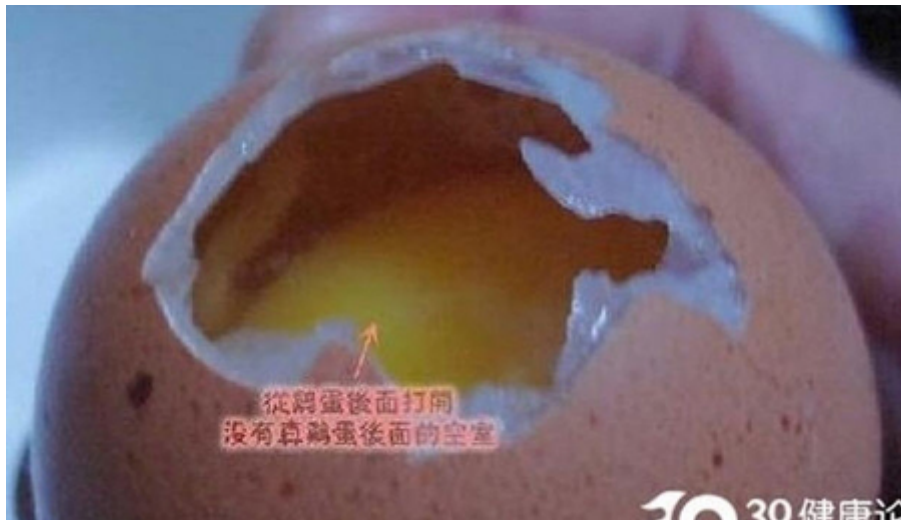


ไขปริศนา.. ไขปลอม ระบาดที่เมืองจีน???

นำเสนอเมื่อ : 23 ก.ค. 2552

ไขปริศนา.. ไขปลอม ระบาดเมืองจีน



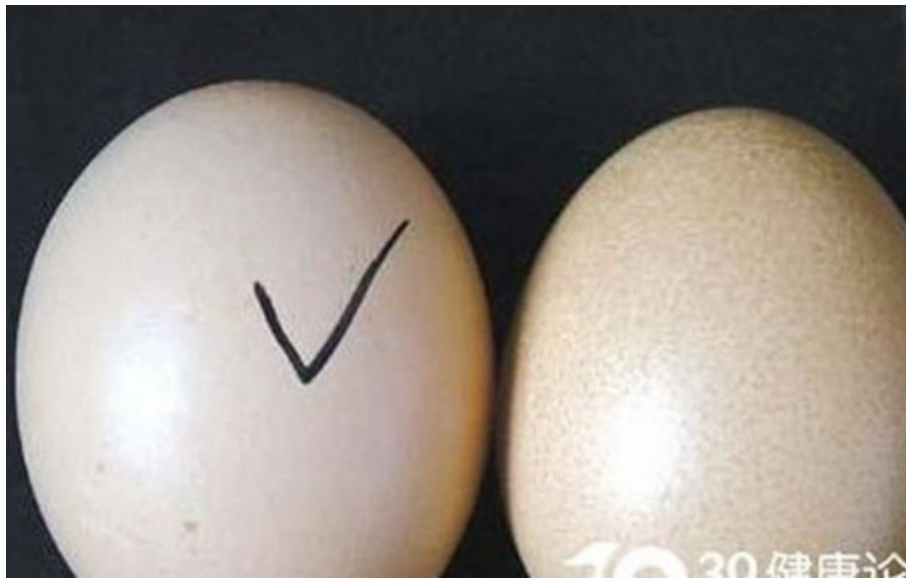
เปลือกไข่นำมาทำจาก paraffin wax ผสมกับน้ำขาวๆ



พอแห้งแล้วก็ราด paraffin wax ที่ทำเป็นเปลือกไข่อรับ



มีการแต่งสีให้เหมือนไข่อจริง



ภาพเปรียบเทียบไข่จริง - ไข่ปลอม



ไข่ไก่สดของจริง ปลอดภัยกว่าแน่นอน

[เรียบเรียงข้อมูลโดยกระปุกดอทคอม](#)

ขอขอบคุณภาพประกอบจาก Forword Mail

กลายเป็นข่าวฮือฮาไปทั่วโลกโซเชียล เมื่อฟอร์เวิร์ดเมล "ไข่ไก่สดปลอม" ถูกส่งต่อ
แน่นอนว่าเรื่องนี้พูดถึงอย่างกว้างขวาง ก็แห่...ปกติก็มีแต่ขาวของเครื่องใช้เท่านั้นที่ปลอมกัน
ปราบเท่าไรก็ไม่หมด แต่ปลอมไข่ไก่สด ซึ่งเป็นอาหารที่ทุกบ้านทุกครอบครัวในโลกนี้ต้องบริโภคกัน
คราวนี้เลยทำเอาหลายคนหวั่น เกิดอาการกลัวๆ กลัๆ จะบริโภคกันต่อดีไหมหนอ
ก็ขนาดคนขายยังบอกเลยว่าแยกไม่ออกระหว่างไข่จริงกับไข่ปลอม!!!

ทั้งนี้ "ไขปลอม" เกิดขึ้นที่ประเทศยักษ์ใหญ่อย่างเมืองจีน
โดยทางการจีนสามารถระงับการขายไขไก่ปลอมได้ที่ มณฑลกว่างโจว หลังพบวางขายกันอย่างแพร่หลายตามตลาด ซึ่งราคาขายส่งตกล่วงละ 0.15 หยวนหรือ ประมาณ 0.75 บาท (โอโห..ถูกกว่าไขจริงมากกว่าครึ่ง) เอ...แต่ที่ว่าปลอมนั้น ปลอมอย่างไรมาดูกันละ

ตามข้อมูลระบุว่า "ไขขาว" จะเป็นเจลาตินที่ใช้ทำเยลลี่ ผสมกับแป้ง, เบนโซอิก แอซิด (สารเคมีมีพิษ หากกลืนหรือกินเข้าไปจะก่อให้เกิดการระคายเคืองทางเดินอาหาร คลื่นไส้ อาเจียน) และอะลูมิเนียม (alum) หรืออะลูมิเนียม โฟสเฟต ซึ่งโรงงานบางแห่ง ใช้สารนี้กัดสีของโลหะ หรือกัดสนิมในโรงงานอุตสาหกรรม (อูแมเจ!)

ส่วน "ไขแดง" จะใช้สีผสมกับส่วนประกอบที่ยังไม่สามารถระบุได้ ก่อนเทใส่แม่พิมพ์กลมๆ ขณะที่เปลือกไขทำมาจากพาราฟิน แวกซ์ ผสมกับน้ำขาวๆ ที่ยังไม่สามารถระบุได้อีกเช่นกัน โดยวิธีการคือ ราดลงไปบนไขปลอม รอจนน้ำขาวๆ แห้ง และ แข็งตัว จะมีลักษณะเหมือนเปลือกไข ซึ่งไขปลอมที่ว่านี้ มีรสชาติเหมือนไขไก่สดจริงๆ เพียงแต่ไม่มีสารอาหารที่เทียบกันได้เลย ทั้งยังเพิ่มอันตรายต่างๆ เพียบ หากบริโภคเป็นเวลานานอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพได้

สำหรับเรื่องไขไก่ปลอม เคยเป็นข่าวใหญ่ในประเทศจีนมาแล้วครั้งหนึ่ง เมื่อปี พ.ศ.2548 โดยไขเหล่านี้ผลิตจากทางภาคเหนือ และขนส่งมายังกว่างตุง ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ มีต้นทุนถูกกว่าไขไก่จริงราวฟองละ 0.2 หยวน และจำหน่ายในราคาที่ถูกว่า ราว 0.15 หยวน วางขายเกลื่อนในตลาดสดกว่างโจว

อย่างไรก็ตาม เกี่ยวกับเรื่องนี้ ดร.อุไรพร จิตต์แจ้ง จากสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า ฟอรัมเวิร์ดเมลดังกล่าว ไม่ค่อยน่าเชื่อถือสักเท่าไร โดยเฉพาะขั้นตอนในการทำเปลือกไขปลอมด้วยพาราฟิน แวกซ์ ยิ่งเป็นไปได้ เพราะทำได้ยาก ส่วนขั้นตอนการทำไขขาวที่อ้างว่า ไข่เจลาตินที่ทำเยลลี่นั้นมีความเป็นไปได้ แต่เจลาตินดังกล่าวราคาแพง ดังนั้น จึงเกิดคำถามว่า จะคุ้มกับการทำไขปลอมหรือไม่

ด้าน นายถวัลย์ รอดจิตต์ หัวหน้าฝ่ายสืบสวนปราบปราม (ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ) กรมศุลกากร กล่าวว่า ไขไก่ปลอมในประเทศจีนอาจเป็นเรื่องจริงก็ได้ เนื่องจากจีนมีประชากรเยอะ ไข่ไก่ที่ผลิตภายในประเทศจึงไม่เพียงพอต่อความต้องการ แต่สำหรับประเทศไทยนั้น ปริมาณไข่ไก่ที่ผลิตได้มีเพียงพอจนแทบไม่มีความจำเป็นต้องนำเข้า

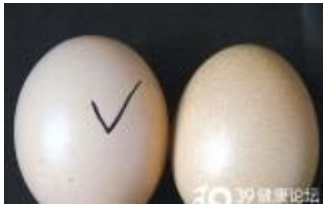
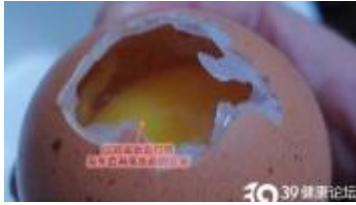
"ในประเทศไทยไม่น่าจะมีการนำเข้าไขไก่ปลอม หรือหากมีก็เป็นการนำเข้าอย่างผิดกฎหมาย อาจขนส่งมาทางตู้คอนเทนเนอร์มากกว่าทางสนามบิน ซึ่งที่ผ่านมาเคยจับกุมการลักลอบการนำเข้าไข่ไก่ได้บริเวณชายแดนสุโขทัย-โกลก จ.นราธิวาส ประมาณ 1,000 ฟอง แต่ก็เป็นการซื้อขายบริเวณชายแดนเท่านั้น" หัวหน้าฝ่ายสืบสวนปราบปราม กล่าว

อืม... กรมศุลกากรออกมาคอนเฟิร์มชัดเจนว่า ยังไม่ทะลักเข้าไทยอย่างแน่นอนเอาว่าเป็นพี่น้องผองไทยก็สบายใจ บริโภคไข่ไก่กันต่อไป ปลอดภัยชั่วแน่นอนจ้ะ

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

คมชัดลึก

ขอขอบคุณภาพประกอบจาก Forword Mail







เครดิต <http://news.sanook.com/%E0%B8%81%E0%...94-804857.html>

ของปลอมเยอะจริงๆ   ครับ