

7 อันดับ ...เครื่องปรุงประหลาด(แต่จริง)

นำเสนอเมื่อ : 28 มี.ค. 2552

7 อันดับ เครื่องปรุงรส(แต่จริง)

ในวงการอาหาร ยังมีเรื่องที่น่าพิศวงไม่รู้อยู่เยอะและ โดยเฉพาะส่วนผสมในการเป็นอาหารชิ้นหนึ่ง ใครจะไปรู้ว่า มันมีอะไรที่มากกว่าที่เราคิดได้ ส่วนผสมต่อไปนี้ไม่ใช่ส่วนผสมที่มีอยู่ในอาหารทั่วไปนะะะ จึงวางใจได้ละ ...

อันดับ 7 ทองคำ

อันนี้ก็ไม่ต่างจากทองคำเปลวที่เราใช้ตกแต่ง อาหาร ทองที่ประเทศอื่นก็นำมาใช้เป็นส่วนประกอบเสริมในอาหารหลายอย่างรวมถึง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วย คำสุดมีข่าวเรื่องไอติมแพงที่สุดในโลก ก็มีส่วนผสมของทองคำอยู่ในนั้นละ

อันดับ 6 บอแรกซ์



ก็เพื่อนี่ประสานทองที่เราเคยเรียนตอนเด็ก ๆ นั้นแหละ นอกจากนั้น เรายังเรียกว่าผงเน่เน่มี บางอันก็คือบอแรกซ์นะอะ ชื่อที่ได้อินกันคือ ผงกรอบ หรือแป้งแซ (ไม่ว่าอันเดียวกับแป้งแซหรือเปล่า) ภูเขา ไดอีนโบรมีนไม่มากแต่ได้รับบ่อยเป็นเวลานาน จะเกิดการเรืองรัง เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด มีวงแหงอกเสบ หนึ่งคานวม เยื่ออักเสบ ตับ และไตอักเสบ ระบบสืบพันธุ์เสื่อมสมรรถภาพ เป็นต้น ซึ่งเมืองนอกถือว่าเป็นของผิดกฎหมาย แต่ก็ยังมีเขาเอาไปใช้ในการเก็บรักษาโซลาคารเรีย

อันดับ 5 ทาร์(Coal Tar)

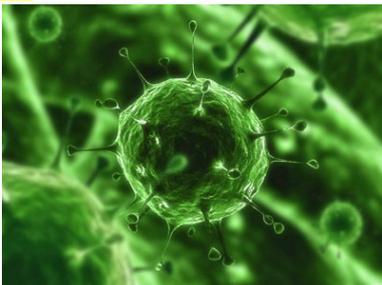


Coal tar หรือ สารทาร์ ก็คือมันที่เค้น ซึ่งสารทาร์ถูกนำไปเปลี่ยนแปลงเป็นสารชนิดหนึ่งชื่อว่า Allura Red AC เป็นสารสีแดง ซึ่งขณะที่เรารู้ว่าทาร์เป็นสารก่อมะเร็งแรงๆ(และอย่างมากมาย) Allura Red AC ยังไม่มีงานวิจัยที่พบว่าเป็นสารก่อมะเร็ง อย่างไรก็ตาม มีข่าวเล่าว่า Allura Red AC เป็นสารที่ผสมอยู่ในโลก ซึ่งแทบจะเชื่อขานี้ไม่ได้ เพราะว่าอุตสาหกรรมของโลกถูกเก็บไว้อย่างดีขนาดที่ว่ามีอยู่แค่สองคนบนโลกนี้ อาจเป็นข่าวที่โซโซมูมิริชาก็เป็นได้ และอีกขงหนึ่งชื่อ Tyleno(ชื่อการค้าของพาราเซตามอลอันหนึ่ง) FDAของฝรั่งมีการยื่นนำพาราเซตามอลในลูกอมและขนมของเด็กๆถึง Soft Drink ด้วย สำหรับทาร์ก็ยกนะอะ สารนี้จะทำให้รู้สึกคลื่นไส้เจียน ดังนั้น ถ้าคุณกินขนมหรือเครื่องดื่มแล้วจะอวก (แบบว่าไม่ใช่มันในระยะเวลาที่หยุดกินทันที แล้วค่อยๆไล่ดูว่าสาเหตุมาจากอาหารหรือไม่(เพราะบางคนอาจท้องไม่รู้อีก ก็ เป็นได้)

อันดับ 4 เซลแลค

เซลแลคหรือน้ำมันซีดเจาน์แต่ละละ เป็นส่วนผสมในขนมบางอัน โดยเชื่อว่าทำให้สิ้นดูสโต (ก็เหมือนเคลือบเงา)และมีรายงานจริง ในขนมของเมืองนอกชื่อ Skittle (เหมือนขนมทาลาสผลไม้)ซึ่งเซลแลคนี้มาจากตัวชนิดหนึ่งซึ่งสารนี้เอาไว้ทำให้ตัวมันแต่อยู่แน่นขึ้น

อันดับ 3 ไวรัส



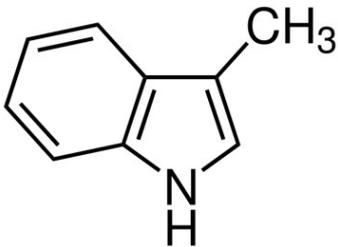
ไวรัส ชนิดนี้เรียกว่า Bacteriophage หน้าที่มันคือเข้าไปทำลายแบคทีเรีย ตามหลักการอาหารแล้ว สาเหตุที่อาหารนั้นหรือเป็นพิษ เกิดจากแบคทีเรียไปเพาะพันธุ์ในอาหารนั้น ซึ่งแต่ละชนิดก็จะมีความไวต่างกันไป บางตัวทำให้เป็นพิษ จุลประสงค์ของคนที่ปล่อยไวรัสในอาหารต้องการทำเรื่องอาหารเป็นพิษและ Listeriosis ขณะที่ FDA ยังไม่กล้าจะบอว่าปลอดภัย แต่กล่าวไว้ว่า "As long as it [is] used in accordance with the regulations, we have concluded it's safe."

อันดับ 2 กัมบีเวอร์



เรื่องจริง อีกคนจะคล้ายกับแมงกิ้งก่าที่แพงที่สุดในโลกะ ซึ่งกาเพ่นนั้นมาจากชะบดกันเมื่อกาเพ่นเข้าไปแล้วก็ออกมา เนื่องจากที่กินของสัตว์จะมีต่อมไขมัน ซึ่งก็จะผลิตเฉพาะ ผู้กินถึงเวลาหรือออกก็จะมีการผลิต หรือว่าเวลากินก็ข้างๆใครก็กินลูกก็จะมีพอเข้าใจ สาร Castoreum(สารขี้ของ)มันไม่ใช่ในอาหารพวกที่มีส่วนผสมของราสเบอร์รี่ โดยทั่วไปหรือซาคีตติน นอกจากนั้น สารนี้ยังพบในหูหรือหนามกิ้งก่าบางชนิดด้วย อีกเรื่องหนึ่งคือ คอโรนาบาส Castoreum ในบีเวอร์แล้ว แต่เขายังไม่สามารถสกัดมันออกมาได้แบบบริสุทธิ์ซะ คั้งนั้น สิ่งที่เรากินกัน นั้นคือ Organic nononononon

อันดับ 1 Skatole (มาลงท้ายดูดีว่าสารนี้อยู่ในใหม่)



สาร ชนิดนี้ถูกนำมาใช้ในหมู่นี้ นอกจากนั้นเอามาใช้ในน้ำหอมหลายชนิดด้วย แต่อาหารที่มีส่วนผสมของ Skatole ก็เป็นที่รู้จักกันที่สุด ก็คือ ไอศกรีมรสสตรอเบอร์รี่ค๊ะ เพราะมันจะเพิ่มรสชาติของไอศกรีมให้หอมไพเราะกลมกล่อมและดีขึ้นเหมือนของที่เรากินและรสสุดลงในขนมมันอย่างถึงเนอะ ถูกรู้ว่า Skatole เป็นคำที่มาจากภาษาละติน โดย Skatole แปลว่า อี ถูกต้องแล้วละ เขาสกัดมันได้ในไอศกรีมรสสตรอเบอร์รี่ (บางยี่ห้อของเมืองนอกนะ แต่เมืองไทยไม่รู้อี) [ขอขอบคุณที่มาจาก blog.spu.ac.th](http://www.blog.spu.ac.th)