

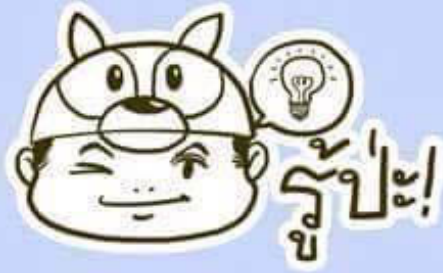
ชอน-สอม จุ่มน้ำร้อนหม้อหุงข้าว ฆ่าเชื้อโรคไม่ตาย

นำเสนอเมื่อ : 10 พ.ย. 2558

มติชนออนไลน์ วันที่ 10 พ.ย. 2558 ได้นำเสนอข่าวที่มีหัวข้อน่าสนใจ ดังนี้ "กลบความเชื่อเดิม "อ.เจษฎา" ยัน ชอน-สอม จุ่มน้ำร้อนหม้อหุงข้าว ฆ่าเชื้อโรคไม่ตาย" ซึ่งมีรายละเอียดที่เป็นที่น่าสนใจและความรู้ใหม่สำหรับหลายๆ คน ดังนี้

รศ.ดร. เจษฎา เด่นดวงบริพันธ์ อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้โพสต์ผ่านเฟซบุ๊ก [Jessada Denduangboripant](#) ถึงกรณีมีประชาชนได้ถามว่า การนำชอนสอมไปจุ่มน้ำร้อนในหม้อหุงข้าวนั้น สามารถฆ่าเชื้อโรคได้หรือไม่? โดย อ.เจษฎา ยืนยันว่า ไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ เพราะน้ำไม่มีความร้อนเพียงพอ ทั้งนี้อาจจะทำให้เป็นการสะสมเชื้อโรค เนื่องจากน้ำที่ใส่ไว้ในหม้อหุงข้าว จะถูกเปลี่ยนบ่อยแค่ไหน อย่างไรก็ตามหากอยากฆ่าเชื้อโรค ต้องใช้อุณหภูมิ 62.8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หรือ 77 องศาเซลเซียส ซึ่งหม้อหุงข้าวไม่สามารถทำความร้อนได้

โดยในเนื้อหาที่ ดร.เจษฎาโพสต์ไว้นั้น มีดังนี้ครับ



การจุ่มซอสต้มในหม้อหุงข้าว
ไม่ช่วยฆ่าเชื้อโรคต่างๆได้
จากการวิจัยพบว่า
อุณหภูมิ 40-50 องศาในหม้อ
ช่วยให้เชื้อโรคเจริญได้ดี
และซอสต้มหลังจุ่ม มีเชื้อโรคมมากกว่าเดิม

facebook.com/myplern

ขอบคุณข้อมูลจากรายการ did you know?

ตอบคำถามหลังไมค์ว่า "จริงครับ" การจุ่มซอสต้มในหม้อหุงข้าวที่มักเห็นตามฟู้ดคอร์ตนั้น
ไม่สามารถจะช่วยฆ่าเชื้อโรคได้อย่างที่เราเข้าใจกัน ... ผมเองก็ไม่ยอมจุ่มซอสต้มแบบนี้เหมือนกัน

พวกหม้อหุงข้าวแบบนี้ มันจะทำให้น้ำร้อนได้ไม่มากเพียงพอที่จะฆ่าเชื้อ แถมถ้าจะใช้วิธีนี้จริงๆ
ก็ต้องแช่น้ำไว้นานหลายนาที่ ขณะที่ผมเห็นว่าแทบจะทุกคน เอาซอสต้มลงไปแกว่งแคแวนเดียวเอง

ที่แย่กว่านั้นคือ น้ำที่ใส่ไว้ในหม้อหุงข้าวนี้ ได้รับการเปลี่ยนแปลงน้อยแค่ไหน ถ้าไม่ได้เปลี่ยนบ่อยๆ
ก็จะกลายเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคทนความร้อน รวมทั้งสิ่งสกปรกอื่นๆ ที่มาจากซอสต้มที่ล้างไม่สะอาด

เคยมีการทดลองตรวจหาเชื้อแบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มในน้ำจากอุปกรณ์สำหรับลวกช้อนจากโรงอาหารภายใน ม.นเรศวร ยืนยันว่าการลวกช้อนที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียส ไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ แต่จะเป็นการเพิ่มจำนวนเชื้อโรคที่มีการปนเปื้อนอยู่ในน้ำจากอุปกรณ์สำหรับลวกช้อนเสียด้วยซ้ำ (http://e-office.ahs.nu.ac.th/mis/student/student_detail.asp?id=47662358)

ผมเคยทำคลิปรายการ "วิทยาทาสว่าง ปี2 ตอน จุ่มช้อน หม้อต้มน้ำร้อน ฆ่าเชื้อได้หรือ" อธิบายเรื่องนี้ไว้ตั้งแต่ปีก่อน ลองดูกันนะครับ <https://www.youtube.com/watch?v=mWVzMXe6nfQ>

ปล. คือตั้งแต่แรกเนีย ไอเดียเรื่องนี้ถูกคิดขึ้นเพราะกลัวเชื้อมดอักเสบบะบัด ซึ่งถ้าจะกำจัดมันจริงๆ ก็ต้องใช้เวลานานหลายนาที (ดู <http://guru.sanook.com/8963/>) ... สวนถ้าจะฆ่าเชื้อทั่วๆ ไปแบบพาสเจอร์ไรซ์ ก็ต้องใช้อุณหภูมิ 62.8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หรือ 77 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาที ซึ่งหมอหุงข้าวพวกนี้ มันทำความร้อนได้ไม่สูงขนาดนั้นนะ

ขอบคุณที่มาจาก เฟซบุ๊ก [Jessada Denduangboripant](#)