

# ล้างไขมันกรอบ ลดฟอรั่มาลีนได้จริงหรือ?

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 11 สุราษฎร์ธานี  
 เฝยผลการทดสอบฟอรั่มาลีนในไขมันกรอบ ด้วยชุดทดสอบฟอรั่มาลีน  
 ที่ยังไม่ผ่านการล้าง พบว่า มีฟอรั่มาลีนในปริมาณสูง  
 เมื่อนำไขมันกรอบมาล้างด้วยวิธีต่างๆ  
 พบ ฟอรั่มาลีนลดลงมากกว่าร้อยละ 80



ก่อนล้าง  
พบ ฟอรั่มาลีนสูง



หลังล้าง  
ฟอรั่มาลีนลดลง

## 4 วิธีการล้างไขมัน เพื่อลดฟอรั่มาลีน

### น้ำสะอาด



ล้างไขมันกรอบด้วยน้ำสะอาด  
 แบบไหลผ่านมากกว่า 30 นาที

### เกลือแกง



เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ - น้ำ 1 ลิตร  
 แช่ไขมันกรอบทิ้งไว้ 20 นาที  
 แล้วล้างผ่านน้ำสะอาดอย่างน้อย 5 นาที

### น้ำส้มสายชูเทียม



น้ำส้มสายชูเทียม 10 มิลลิลิตร - น้ำ 1/2 ลิตร  
 แช่ไขมันกรอบทิ้งไว้ 20 นาที  
 แล้วล้างผ่านน้ำสะอาดอย่างน้อย 5 นาที

### เบคกิ้งโซดา



เบคกิ้งโซดา 1 ช้อนชา - น้ำ 1 ลิตร  
 แช่ไขมันกรอบทิ้งไว้ 20 นาที  
 แล้วล้างผ่านน้ำสะอาดอย่างน้อย 5 นาที

## รู้ได้อย่างไรว่า ไขมันกรอบมีฟอรั่มาลีน?

- สังเกตจากลักษณะเนื้อไขมันกรอบ จะมีสีดำเข้ม เนื้อแข็ง อาจมีกลิ่นเหม็น
- ใช้ชุดทดสอบฟอรั่มาลีนในอาหารตรวจสอบ



## ข้อกำหนด ทางกฎหมาย

ฟอรั่มาลีนเป็นสารห้ามใช้ในอาหาร  
 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
 ฉบับที่ 391 (พ.ศ.2561)  
 เรื่องกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า  
 หรือจำหน่าย