

ปากท้องโก๋

ในกรุงเทพและปริมณฑล

ปากท้องโก๋แบบคู่และซาลาเปา

ปากท้องโก๋จืดกรอบ



▼ สุ่มตรวจบอร์แรกซ์

80
ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน
บอร์แรกซ์
ทุกตัวอย่าง

▼ สุ่มตรวจสารโพลาร์

21
ตัวอย่าง

ไม่พบสารโพลาร์
ทุกตัวอย่าง

▼ สุ่มตรวจสารอะครีลาไมด์

25
ตัวอย่าง

ตรวจพบอะครีลาไมด์
ในปริมาณน้อยกว่า 0.04-0.48
มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
ยังอยู่ในระดับที่ปลอดภัย

7
ตัวอย่าง พบมีกลิ่น
แอมโมเนีย

การทำปากท้องโก๋โดยใช้สูตรที่มี
แอมโมเนียมไบคาร์บอเนต หรือเบคกิ้ง
แอมโมเนีย หากใช้ในปริมาณพอเหมาะ
เมื่อนำไปทอดผ่านความร้อนสารนี้จะ
ระเหยออกไปหมด โดยไม่ส่งกลิ่นทิ้งไว้
ในปากท้องโก๋และไม่ก่อให้เกิดอันตราย
ต่อผู้บริโภค

แต่กรณีที่ใช้ในปริมาณมากเกินไป
ไฮดรอกไซด์จะทำให้ผู้ทอดเกิดอาการ
ระคายเคืองในลำคอ

ควรหลีกเลี่ยงการสูดดมแก๊ส
แอมโมเนียที่ระเหยออกมา

บริโภคปากท้องโก๋ อย่างไร... ให้ปลอดภัยต่อสุขภาพ



ไม่ควรรับประทานปากท้องโก๋
ต่อเนื่องเป็นประจำทุกวัน



ก่อนซื้อให้สังเกตน้ำมันในกระทะ
ถ้าน้ำมันเป็นสีดำเข้ม
ควรเปลี่ยนร้าน

04 ก.พ. 2564