

## กลิ่นหืนของมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบมาจากไหน

มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบเป็นขนมขบเคี้ยวที่เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน เพราะเป็นขนมที่ทานง่าย ทานได้แทบทุกโอกาส และยังมีหลากหลายยี่ห้อ และหลายรสชาติให้เลือกอีกด้วย กระบวนการผลิตเริ่มจากการนำมันฝรั่งมาล้างทำความสะอาด ปอกเปลือก หั่นสไลด์เป็นแผ่นตามที่ต้องการ นำไปทอดในน้ำมัน แล้วปรุงรสด้วยผงปรุงรสต่างๆ เพียงเท่านี้เราก็จะได้มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบตามที่เราต้องการ โดยทั่วไปมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบจะถูกบรรจุอยู่ในซองพลาสติกปิดสนิท แต่บางครั้งเมื่อเราซื้อมาแล้ว จะพบว่ามันฝรั่งแผ่นทอดกรอบนั้นไม่กรอบแล้ว และมีกลิ่นเหม็นหืนอีกด้วย



กลิ่นหืน เป็นกลิ่นผิดปกติของน้ำมันและไขมัน ซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงกลิ่น และรสในอาหาร โดยเกิดจากออกซิเจนในอากาศเข้าไปทำปฏิกิริยากับพันธะคู่ระหว่างคาร์บอนในกรดไขมัน โดยมีแสง และอุณหภูมิเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา หรือเรียกว่า ปฏิกิริยาออกซิเดชัน อัตราการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน หรือที่เรียกว่า Lipid Oxidation สามารถวัดได้ด้วยค่าเพอร์ออกไซด์

เครื่องมือที่ใช้วัดความเหม็นหืนของน้ำมัน และไขมันด้วยการวัดค่าเพอร์ออกไซด์นั้นมีหลากหลายแบรนด์ด้วยกัน แต่ในบทความนี้เราขอแนะนำเครื่องวัดคุณภาพอาหารอย่างง่าย **แบนด์ CDR รุ่น CDR FoodLab จากประเทศอิตาลี** ตัวเครื่องมาพร้อมเทคโนโลยีล้ำสมัยที่ถูกพัฒนาขึ้นโดย CDR และมีคุณลักษณะอื่นๆ ดังนี้

- เครื่องถูกออกแบบมาให้ใช้งานง่าย มีขั้นตอนการทดสอบแนะนำที่หน้าจอแสดงผลทีละขั้นตอน
- มาพร้อมรีเอเจนต์พร้อมใช้งานเพื่อช่วยลดความผิดพลาดในการเตรียมสารเคมี
- เตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์ได้อย่างง่ายดาย
- ให้ผลการวิเคราะห์ภายในระยะเวลาเพียงไม่กี่นาที
- ผลการวิเคราะห์สอดคล้องกับวิธีมาตรฐาน

หากท่านต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม หรือต้องการให้เข้าไปสาธิตการทำงานของเครื่อง สามารถติดต่อผ่านพนักงานขายที่ดูแลอยู่ได้เลยค่ะ



ผู้เขียน: Sinaradh Sangwichien  
Executive, Product management  
ผู้มีความเชี่ยวชาญเครื่องมือ แบนด์ CDR

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่: บริษัท ดีเคเอสเอช เทคโนโลยี จำกัด  
โทร: 02-639-7000 หรือ E-mail: [marketing.tec.th@dksh.com](mailto:marketing.tec.th@dksh.com)

(หน้า 2/2) E-newsletter 2024 - April