

คุณรู้หรือไม่กระบวนการผลิตปลาหมึกกรอบที่เรามักเห็นใส่ในก๋วยเตี๋ยวเยนตาโฟ มีกระบวนการผลิตอย่างไร

เริ่มต้นจากปลาหมึกตากแห้ง (รูปที่ 1)



นำมาแช่น้ำ 5-6 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาแช่โซดาไฟ (Sodium Hydroxide) 1 คืน



จากนั้นจะนำมาล้างให้หมดความเป็นด่าง แช่น้ำแข็งและเติมน้ำ ซึ่งมักจะมีการใส่สารฟอร์มาลีน ลงในขั้นตอนนี้ (สารฟอร์มาลีนห้ามใช้ในอาหารผู้ฝ่าฝืนมีโทษตากฎหมาย)





เมื่อใช้ชุดทดสอบสารฟอร์มาลีนอย่างง่ายตรวจจะพบผลทดสอบน้ำยาเปลี่ยนเป็นสีแดง ซึ่งแสดงว่ามีสารฟอร์มาลีน



จากการสุ่มตรวจตัวอย่าง ปลาหมึกกรอบ ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดปัจจุบัน มักพบมีการปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน อย่างไรก็ดีสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการได้มีการดำเนินการตามกฎหมายกับผู้ผลิตที่ลักลอบใส่สารฟอร์มาลีนลงในปลาหมึกกรอบแล้ว