

คำถามที่ 105

นอกจากอาหารสดแล้วยังมีสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ อีกหรือไม่

คำตอบ: สินค้าอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมिनอกจากอาหารสด ได้แก่ ไวน์ ผลิตภัณฑ์นม ฯลฯ ไวน์มักไม่ทนต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ หากไม่ได้รับการเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม (14-18°C) จะสูญเสียกลิ่นรสที่ดี และทำให้เสื่อมคุณภาพ ดังนั้นจึงมักใช้ตู้ reefer container ที่รักษาอุณหภูมิได้ในการขนส่ง

ผลิตภัณฑ์นมจำพวกเนยสดและเนยแข็ง ก็ต้องการการควบคุมอุณหภูมิเช่นกัน เช่น ในเนยแข็ง แบบ natural cheese จะเกิดการหมักอยู่ตลอดเวลา เรียกว่าเป็นอาหารแปรรูปที่มีสภาพคล้ายอาหารสดนั่นเอง ผู้นำเข้านอกจากจะต้องควบคุมอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมของเนยแข็งแต่ละชนิดตามขั้นตอนต่างๆ ของการขนส่งแล้ว ยังจะต้องคำนวณระยะเวลาของการสั่งซื้อ เพื่อให้เนยแข็งนั้นบ่มได้ที่ เมื่อถึงวาระการจำหน่ายในญี่ปุ่น ดังนั้นการศึกษาหาความรู้ในส่วนที่เกี่ยวกับการควบคุมอุณหภูมิและการจัดการบ่มจึงเป็นสิ่งสำคัญ (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 90)

บันทึกย่อ

เนยแข็ง แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ เนยแข็งธรรมชาติ (Natural cheese) และเนยแข็งแปรรูป (Processed cheese) เนยแข็งธรรมชาติเกิดจากการหมักนมสดด้วยจุลินทรีย์กรดแลคติกหรือใช้เอนไซม์เรนินทำให้นมแข็งตัว ส่วนเนยแข็งแปรรูปได้จากการนำเนยแข็งธรรมชาติ 1-2 ชนิดมา ทำให้ละลายด้วยความร้อนและผสมรวมกันเป็นเนื้อเดียว

ความต้องการเนยแข็งในประเทศญี่ปุ่นมีมากพอๆ กัน ทั้งแบบธรรมชาติและแบบแปรรูป โดยเนยแข็งธรรมชาตินั้น นอกจากจะใช้บริโภคโดยตรงแล้ว ยังนำเข้าเพื่อเป็นวัตถุดิบของเนยแข็งแปรรูปด้วย ซึ่งในปี 2544 มีปริมาณการนำเข้าเนยแข็งธรรมชาติ 194,000 ตัน ในขณะที่เนยแข็งแปรรูปมีการนำเข้าประมาณ 7,000 ตัน

กล่าวกันว่ามีความเนยแข็งมากกว่า 1,000 ชนิดทั่วโลก โดยเฉพาะในยุโรปมีความหลากหลายมาก จนอาจเรียกว่าเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยจะนำมาประกอบอาหารทั้งคาวหวานได้มากมายหลายชนิด