

## การพิจารณาชื่ออาหารของนมเปรี้ยว

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ ชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ หรือชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมเปรี้ยว (Cultured Milk หรือ Yoghurt) นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม (Artificial Orange Flavoured Cultured Milk หรือ Artificial Orange Flavoured Yoghurt)
  2. ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่อด้วย เช่น บลู (นมเปรี้ยว)
  3. สูตรใส่อหารนั้น ๆ ในปริมาณตั้งแต่ 10% ขึ้นไป อนุญาตให้ใช้เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารได้ เช่น นมเปรี้ยวสับปะรด
  4. สูตรมีการใส่อหารนั้นไม่ถึง 10% ให้ใช้คำว่า “รส.....” เป็นส่วนชื่ออาหารหรือใช้คำว่า “ผสม.....” เป็นส่วนชื่ออาหาร เช่น นมเปรี้ยวรสสับปะรด, นมเปรี้ยวผสมสับปะรด, โยเกิร์ตผสมธัญญาหาร ถั่ว และเมล็ดบัว (นมเปรี้ยว)
  5. สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นธรรมชาติ เช่น Orange Oil, Lemon Oil ซึ่งทำให้เกิดกลิ่นมิได้ เกิดรสแต่อย่างใด ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนชื่ออาหาร เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม
  6. สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดสังเคราะห์ หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดเลียนธรรมชาติ ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนชื่ออาหาร เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นสตอเบอรี่
  7. หากจะใช้คำว่า “รส.....” เป็นส่วนชื่ออาหาร สูตรของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น จะต้องมีส่วนประกอบที่ทำให้เกิดรสอยู่ด้วย
- หากประสงค์จะแสดงชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ ชื่ออาหารต่างประเทศจะต้องแสดงให้สอดคล้องชื่ออาหารภาษาไทย เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม (Orange Flavoured Yoghurt)
8. อนุญาตให้ใช้สูตรนมสดเป็นส่วนชื่ออาหารได้ โดยสูตรจะต้องทำจากนมสด
  9. ชื่ออาหารอนุญาตให้ใช้คำว่า “Plain Yoghurt” หรือ “Natural Yoghurt” โดยสูตรต้องไม่มีการแต่งกลิ่นรส
  10. ชื่ออาหารอนุญาตให้ใช้คำว่า “สวิสสไตล์” ได้นั้น จะต้องเป็นนมเปรี้ยวซึ่งมีเนื้อผลไม้ผสมรวมกระจายอยู่ในนมเปรี้ยว
  11. ชื่ออาหารอนุญาตให้ใช้คำว่า “แบบซันเด” (Sundae Style/Type) โดยจะต้องเป็นนมเปรี้ยวที่มีเนื้อผลไม้อยู่กับภาชนะ

## ตัวอย่างชื่ออาหารนมเปรี้ยวที่อนุญาต

-นมเปรี้ยว	Yoghurt
-ยาคูลท์ (นมเปรี้ยว)	Yakult
-นมเปรี้ยวรสองุ่น	
-นมเปรี้ยวกลิ่นสตอเบอรี่	

-นมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์ รสส้ม	Pasteurized Drinking Yoghurt Orange Flavour
-นมเปรี้ยวยูเอชทีรสเลมอน	U.H.T. Drinking Yoghurt Lemon Flavour

**ตัวอย่างชื่ออาหารนมเปรี้ยวที่อนุญาต**

-นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ยูเอชที	U.H.T. Drinking Yoghurt
-นมเปรี้ยวพร้อมดื่มยูเอชทีกลิ่นสับปะรด	UHT Drinking Yoghurt Artificial Pineapple Flavoured
-นมเปรี้ยวพร้อมดื่มผสมน้ำผลไม้ทรอปิคอล	Drinking Yoghurt with Tropical Fruit Juices
-นมเปรี้ยวโยเกิร์ตพร้อมดื่ม	Drinking Yoghurt
-นมเปรี้ยวโยเกิร์ตพร้อมดื่มรสมะนาว	Drinking Yoghurt Lime Flavoured
-นมเปรี้ยวโยเกิร์ตพร้อมดื่มยูเอชที รสผลไม้รวม	UHT Drinking Yoghurt Mixed Fruit Flavoured
-โยเกิร์ตนมเปรี้ยวพร้อมดื่มรสผลไม้รวม	Drinking Yoghurt Mixed Fruit Juice Flavour
-โยเกิร์ตนมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นสละไซเดอร์	Nature Identical Sala Cider Flavour Drinking Yoghurt
-นมเปรี้ยวโยเกิร์ตผสมธัญพืช	Yoghurt with Cereal
-นมเปรี้ยวโยเกิร์ตรสช็อกโกแลตและมอลต์	Chocolate Malt Flavoured Yoghurt
-โยเกิร์ตนมเปรี้ยวผสมฟรุตสลัด-1	Yoghurt with Fruitsalad-1
-โยเกิร์ตนมเปรี้ยวผสมฟรุตสลัด-2	Yoghurt with Fruitsalad-2
-โยเกิร์ตผสมวุ้นมะพร้าว	Yoghurt with Nata de Coco
-โยเกิร์ตผสมมะพร้าวและสับปะรด	Yoghurt with Coconut and Pineapple
-โยเกิร์ตผสมธัญญาหาร ถั่ว และเม็ดบัว	Yoghurt with Cereal Beans and Lotus Nuts
-โยเกิร์ตผสมน้ำผึ้ง (นมเปรี้ยว)	Yoghurt with Honey
-โยเกิร์ตผสมแยมผลไม้รวม (นมเปรี้ยว)	Yoghurt with Mixed Fruit Jam
-โยเกิร์ตรสช็อกโกแลตขาว	Yoghurt White Chocolate Mousse Flavour
-โยเกิร์ตพุดดิ้งกลิ่นส้ม	Pudding Yoghurt Nature Identical Orange Flavour
-โยเกิร์ตพุดดิ้งรสโกโก้	Pudding Yoghurt Cocoa Flavour
-คาราโยเกิร์ตผสมมาร์มาเลดส้ม สูตรนมสด	Cara Yoghurt with Orange Marmalade Fresh Milk Formula
-โยเกิร์ตผสมส้มสูตรนมพร้อมไขมันเนย (นมเปรี้ยว)	Yoghurt with Orange Low Fat Formula
-ไลท์โยเกิร์ต (นมเปรี้ยวไขมันต่ำ)	Lite Yoghurt (Low Fat Yoghurt)
-ไลท์โยเกิร์ตผสมทรอปิคอลฟรุต (นมเปรี้ยวไขมันต่ำ)	Lite Yoghurt with Tropical Fruit (Low Fat Yoghurt)

## สูตรส่วนประกอบนมเปรี้ยว

1. แฉ่งให้ครบ 100%
  2. ทำจากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมที่หมักด้วยเชื้อจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรือไม่ทำให้เกิดพิษ อาจเติมวัตถุดิบที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต หรือปรุงแต่งสี กลิ่น รส ก็ได้
  3. อนุญาตให้มีการแต่งกลิ่นรสได้ ดังนี้
    - 3.1 เติมอาหารอื่น ๆ เช่น น้ำผลไม้ ผลไม้ ธัญพืช เป็นต้น
    - 3.2 เติมวัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavour) โดยต้องแจ้งรายละเอียดของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น หรือแจ้งเลขที่อนุญาตใช้ฉลากอาหารของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น ทั้งนี้ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสและเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตราย หรืออาจก่อให้เกิดอันตราย ถ้าไม่สามารถแจ้งรายละเอียดดังกล่าวได้ ให้ส่งหนังสือรับรองวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส หรือส่ง Certificate of Free Sale มาประกอบการพิจารณา
  4. สูตรต้องแจ้งรายละเอียดของ Culture bacteria ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต โดยให้ระบุชนิดของแบคทีเรียที่ใช้ เช่น Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus
  5. การใช้สีผสมอาหารในนมเปรี้ยว ชนิดของสีต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 21 (พ.ศ.2522) และปริมาณของสีในผลิตภัณฑ์ให้ใช้ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้
    - 5.1 สีธรรมชาติ ได้แก่ สีที่ได้จากการสกัดพืชและสัตว์ที่ใช้บริโภคได้โดยไม่อันตราย และสีชนิดเดียวกันที่ได้จากการสังเคราะห์ เช่น สีโคชินิล สีแคนทาแซนธิน สีคาโรทีน สีคลอโรฟิลล์ หรือสีอินทรีรี่ จำพวกผงถ่านที่ได้จากการเผาพืช ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ตามความเหมาะสมและจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต
    - 5.2 สีสังเคราะห์ให้ใช้ดังนี้
      - 5.2.1 สีปองโซ 4 อาร์ และสีบิลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ คือ ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อนมเปรี้ยว 1 กิโลกรัม
      - 5.2.2 สีคาร์โมอีซีน (หรือสีเอโซรूपิน) สีเออร์โรซิน สีตาร์ตราซีน สีซันเซตเย็ลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ สีโรโบฟลาวิน สีฟาสต์กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ และสีอินดิโกคาร์มิน (หรือสีอินดิโกติน) ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ คือ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อนมเปรี้ยว 1 กิโลกรัม
      - 5.2.3 สีติตานิยมไดออกไซด์ ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ตามความเหมาะสมและจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต
- การใช้สีสังเคราะห์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทั้งหมดไม่เกินปริมาณของสีชนิดที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด เช่น การใช้สีปองโซ 4 อาร์ ร่วมกับสีตาร์ตราซีน อนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อนมเปรี้ยว 1 กิโลกรัม

5.3 การใช้ชนิดและปริมาณที่นอกเหนือไปจากที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยพิจารณาเป็นราย ๆ ไป จากข้อมูล ค่า ADI ข้อมูลจาก Codex ข้อมูลการอนุญาตให้ใช้สีนั้น ๆ จากประเทศผู้ผลิต ประเทศที่ต้องการส่งผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ไปจำหน่าย และประเทศอื่น ๆ

9. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

10. ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุกันเสีย

11. ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

#### **กรรมวิธีการผลิตนมเปรี้ยว**

1. ให้แจ้งให้สอดคล้องกับสูตร หากมีการฆ่าเชื้อโรคให้แจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้

2. นมเปรี้ยวที่มีจุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักมีชีวิตคงเหลืออยู่ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาการจำหน่ายต้องไม่เกิน 7 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

3. กรณีโยเกิร์ตแช่แข็ง โยเกิร์ตผง ซึ่งยังมีจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักมีชีวิตเหลืออยู่ ซึ่งมีอายุการเก็บเกิน 7 วันนั้น ขณะนี้จัดเป็นอาหารทั่วไป เนื่องจากมีอายุการเก็บรักษาไม่เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง นมเปรี้ยว