



ม.เกษตร แนะนำวิธีการเก็บนม UHT ให้ถูกหลักวิชาการ เพื่อป้องกันนมเสีย

นมเกษตรมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในเรื่องคุณภาพมากกว่า 45 ปี ปัจจุบันมีทั้งนมพาสเจอร์ไรส์ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยวรสต่างๆ มีกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรองจาก อย. HACCP และ GMP และด้วยความพิถีพิถันในกระบวนการผลิตควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบเพื่อประกันคุณภาพที่เข้มงวด

นายจรูญ ชำนาญไพโร ผู้จัดการศูนย์ผลิตภัณฑ์นมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ให้ความรู้ถึงความเป็นมาของนมเกษตรว่า เดิมศูนย์ผลิตภัณฑ์นมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีชื่อเดิมว่า โรงนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เกิดจากความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กับรัฐบาลประเทศออสเตรเลีย ภายใต้แผนโคลัมโบ ในต้นปี พ.ศ. 2499 เปิดเมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2506 ปัจจุบันศูนย์ผลิตภัณฑ์นมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผลิตนมด้วยระบบ Pasteurization พร้อมอุปกรณ์ตีไขมัน (Homogenization) มีขนาดกำลังผลิต 4 ตันต่อชั่วโมง และถูกต้องตามหลัก Good Manufacturing Practiec (GMP)

นมเกษตรหากเก็บรักษาที่ถูกต้องจะมีอายุการเก็บรักษานานถึง 20 วัน แต่จะประทับวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์เพียง 10 วัน เท่านั้น เพื่อให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กำหนดไว้ แต่ยังมีลูกค้านมเกษตรบางรายซื้อนมไปแล้วเก็บรักษาไม่ถูกต้อง ทำให้นมเสียก่อนวันหมดอายุที่ระบุไว้ ดังนั้นการเก็บนมให้ถูกหลักตามหลักวิชาการนั้น

1. ก่อนซื้อและรับนม ควรดูวันหมดอายุ และประมาณอายุการเก็บนมเสียก่อน จากที่ระบุไว้ข้างถุง หรือฝาขวด
2. ระหว่างขนส่งควรใส่นมไว้ในภาชนะที่เก็บรักษาความเย็นได้ดี เช่น กล่องโฟม กระจدنน้ำแข็ง ถังคอสม และควรใส่น้ำแข็งไว้ด้วย
3. เมื่อถึงบ้านควรแช่ในตู้เย็นทันทีอุณหภูมิตู้เย็นควรต่ำกว่า 6 องศาเซลเซียส และไม่เปิดปิดตู้เย็นบ่อยๆ
4. ก่อนบริโภคควรสังเกตภาชนะบรรจุนม ว่ามีลักษณะถุงหรือขวดผิดปกติ หรือน้ำนมแยกชั้นผิดปกติ
5. เมื่อนำมาบริโภคแล้วควรรับประทานให้หมด ถ้าไม่หมดรีบเก็บในตู้เย็นทันที
6. ในกรณีที่พบปัญหาเกี่ยวกับนม ให้แจ้งกับพนักงานขายผลิตภัณฑ์ และควรนำตัวอย่างนมพร้อมใบรับนมมาด้วย เพื่อดำเนินการตรวจสอบได้อย่างรวดเร็ว

หากดำเนินการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ตามคำแนะนำในข้างต้นแล้ว ท่านจะสามารถดื่มนมเกษตรได้อย่างปลอดภัย และสุขภาพดี

ศูนย์ผลิตภัณฑ์นม มก. มีผลิตภัณฑ์ทั้ง นมพาสเจอร์ไรส์บรรจุถุง และบรรจุขวด และน้ำดื่มบรรจุขวด

สำหรับนมพาสเจอร์ไรส์บรรจุถุง มี 10 ชนิด ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด รสหวาน รสช็อคโกแลต รสกาแฟ รสส้ม กลิ่นสตอเบอร์รี่ กลิ่นมะนาว กลิ่นลิ้นจี่ กลิ่นสับปะรด และนมพาสเจอร์ไรส์พร้อมมันเนย ส่วนนมพาสเจอร์ไรส์บรรจุขวด มี 7 ชนิด ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด รสหวาน รสช็อคโกแลต กลิ่นสตอเบอร์รี่ กลิ่นส้ม กลิ่นมะนาว กลิ่นลิ้นจี่

นอกจากนี้ศูนย์ผลิตภัณฑ์นม มก. ยังมีน้ำดื่มเกษตรบรรจุขวดที่ผ่านกระบวนการ Reverse Osmosis และฆ่าเชื้อด้วยแสงยูวี มีทั้งขนาดบรรจุ 600 ซี.ซี และ 18.90 ลิตร

นับได้ว่านมเกษตร ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้สืบสานตำนานเกี่ยวกับนมมาเป็นเวลาตั้งแต่เริ่มเป็นการจัดตั้งเพื่อศึกษาค้นคว้าวิจัยเพื่อพัฒนาการผลิตนม ตลอดจนการเลี้ยงโคนม เพื่อเป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ของนิสิต จนวันนี้นมเกษตรก้าวสู่มาตรฐานสากลและเป็นผลิตภัณฑ์นมชั้นดีที่อยู่คู่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และคนไทยมาช้านาน ผู้สนใจความรู้ต่างๆ หรือสนใจผลิตภัณฑ์สามารถสอบถามได้ที่ [02-579-9594](tel:02-579-9594) ต่อ 101-103