

**20**  
today  
ANNIVERSARY


VOLUME 20  
**ISSUE 235**  
MARCH 2020

# a team

## CONTACT

**บริษัท เอดี้ โพลีส์ จำกัด**  
33 ซอยสุรนารีซอย 4 แขวงบางกะปิ  
เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310  
☎ 0 2716 6900-4 ต่อ 501

**day poets co., ltd.**  
33 soi soorwajai 4, bangkapi,  
huay kwang, bangkok 10310 thailand  
☎ 0 2716 6900-4 ext.501

 [aday@adaymagazine.com](mailto:aday@adaymagazine.com)

 [adaymagazine](https://www.facebook.com/adaymagazine)

 [adaymagazine](https://twitter.com/adaymagazine)

 [adaymagazine](https://www.instagram.com/adaymagazine)

 [adaymagazine.com](http://adaymagazine.com)

 [adaymagazine](https://www.youtube.com/adaymagazine)  
read a day on LIVE



## COLOR SEPARATING

บริษัท คลาสสิกสแกน จำกัด  
classicscan.co.th

## PRINTING

บริษัท คอมฟอร์ม จำกัด  
comform.co.th

## DISTRIBUTOR

บริษัท เท็ดดูมซู จำกัด  
☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

## PUBLISHER

สุรพงษ์ เกรียมชาญชัย  
ที่ปรึกษา / บรรณาธิการผู้พิมพ์โฆษณา

นิภา เมาศรีเจริญ  
Editorial Director

## FOUNDER

วงศ์ทนง ชัยณรงค์สิงห์  
บิลด์ฟันด์ สุขสวย  
ผู้ก่อตั้ง

## EDITORIAL



โจ้ทะเล โจ้ทะเลพันธุ์วงศ์  
บรรณาธิการบริหาร



กับดักนิยซ์ มิตรภักดี  
ผู้ช่วยบรรณาธิการบริหาร



เอื้อบุญ จงสมชัย  
บรรณาธิการดิจิทัลคอนเทนต์



เคื่องเพ็ญ จุ้ยประชา  
กองบรรณาธิการ



พัฒนา คำชาย  
กองบรรณาธิการ



เพ็ญภา ชาตนิเอด  
เลขาธิการบรรณาธิการ



ปิติชา คงฤกษ์  
นักออกแบบภาพประกอบ



ชนพันธ์ เศรษฐไธรัก  
ช่างภาพ



ดวงสุดา กิตติวัฒน์นันท์  
ช่างภาพ

## PRODUCTION

พิรวิทย์ อนันตวงค์  
ที่ปรึกษา

สุกัญญา ทวงค์ชาย  
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

## ADVERTISING

มนัสนันท์ รุ่งรัตนสิริกุล  
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณา

ธนากรนต์ ศรีจุฬางกูล  
พงศ์ธิดา อังสุวัฒน์ภากุล  
ณัฐวิณี ประมุขปฐมศักดิ์  
ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายโฆษณา

กรรณภพ สุขอินทร์  
ฝ่ายโฆษณาอาวุโส

# CREATIVE MARKETING

ศิวะภาค เขียวมาลี  
Creative Director

นันทิวรรณ จอมคำสิงห์  
Creative Group Head

สาวตรี เหล่ารอด  
PR Manager

พิสิศ ศรีปราสาททอง  
IT Administrator

# GODAYPOETS.COM

ONLINE STORE

นพพล เลิศเอกสิทธิ์  
Creative Marketing

ณัฐวัตร์ สุพรรณกุล  
ศิลปิน

ณิชา ทวนไวยบุตร  
นายทนายออนไลน์และลูกค้าสัมพันธ์



กทพลา เพิ่มพูน  
ผู้ดูแลสื่อออนไลน์



ชกน กบอบกิลดี  
บรรณาธิการสังคม



เบญจวรรณ มังกรอศวกุล  
บรรณาธิการไลฟ์สไตล์



น้ำปาย ไชยฤทธิ์  
บรรณาธิการศิลปะวัฒนธรรม



ปรีณิถานต์ อิมสว่าง  
กองบรรณาธิการ



สุกักรินทร์ ศรีประคิษฐ์  
พิชิตนักโทษ



จิรเมธ ภูโพธิ์น  
พิชิตนักโทษ



วิธพงษ์ สล่งทงลำ  
บรรณาธิการศิลปะบันเทิง



พนิดา มีเดช  
ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลปะบันเทิง



บุญศิรินาถ สุจากัธพย์  
ศิลปิน



สรรพิชญ์ วิคณสิงห์  
ช่างภาพ



อภิวินน์ ทองแก้ว  
ดีดีไอทีแอดเดสเซอร์



ชัคคัล นิลศาสตร์  
ดีดีไอทีแอดเดสเซอร์



นวกักรัง นาวาเจริญ  
ดีดีไอทีแอดเดสเซอร์



ณัฐฐณิชา สะอ์  
นักศึกษาดูงาน

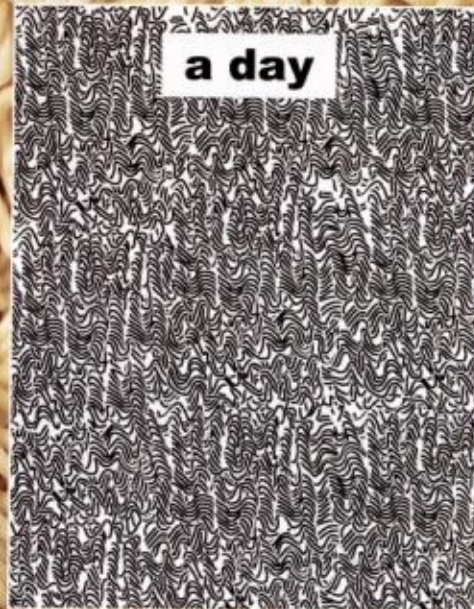
สิริวรรณ ท-สินธุ์รัมย์  
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาออนไลน์

ณิชา วิชระชยะกุล  
ณัฐฐณิชา ประสิทธิ์โชค  
ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายโฆษณาออนไลน์

อัญญา กาญจนสมภรณ์พย์  
เลขานุการฝ่ายโฆษณา

# ADMINISTRATOR

ศันสนีย์ สีใจวง  
ฝ่ายธุรการ



## สัมผัสที่ปก

หลังจากสัมผัสที่ปก หลายคนอาจสงสัยในที่มาของมัน  
a day ฉบับนี้ น่าจะเป็นฉบับที่ใช้เวลาคิดปกสั้นที่สุดตั้งแต่เคยมีมา เพราะเมื่อ  
รู้ว่าต้องทำเรื่อง 'บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป' พวกเราก็สรุปไอเดียปกในใจได้ทันที  
ในเมื่อพูดเรื่องบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป จึงทำนิยายสารออกมาเป็น 'ก้อนบะหมี่กึ่ง  
สำเร็จรูป' เสียเลยสิ

เมื่อได้อิเดียดังนั้น หน้าปกจึงถือเป็นส่วนแรกของเล่มที่ทีมศิลปกรรมเริ่มทำ  
ในขณะที่กองบรรณาธิการออกไปเก็บข้อมูล ทีมศิลปกรรมมีหน้าที่ทำให้ไอเดีย  
ที่อยู่ในหัวเป็นจริง ถึงแม้การมาถึงของไอเดียจะง่าย แต่ส่วนที่ยากคือการลงมือ  
ปฏิบัติ เพราะนอกจากจะทำเป็นก้อนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแล้ว เราตกลงกันในทีม  
เพิ่มว่าควรไปให้สุดทางโดยการทำให้ปกมีความรุนแรงเพื่อเพิ่มสัมผัสให้ใกล้เคียงกับ  
ก้อนบะหมี่

ด้วยเหตุนี้ วิศวพงศ์ แหล่งหล้า บรรณาธิการศิลปกรรมของเราเลยต้องลงมือ  
สร้างบล็อกสำหรับบีบูนเพื่อทำปก โดยวาดเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปขึ้นมาทีละเส้น  
แค่เฉพาะกระบวนการนี้ใช้เวลาถึง 3 วัน เล่นเอาวิศวพงศ์ต้องหนีไปพักสายตา  
อยู่หลายหน

แต่สุดท้ายเมื่อเห็นไอเดียไปสุดทางและออกมาเป็นปกอย่างที่ทุกคนเห็น  
ชาว a team ก็ลงความเห็นว่าคุณเห็น้อยที่เสียไปนั้นคุ้มค่า เพราะมันตอบโจทย์  
เรื่องข้างในอย่างแท้จริง

คำเตือน! อย่าเผลอเอาไปต้มล่ะ แค่เปิดอ่านก็พอ



# MAIN COURSE

(P.12-155)



## ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ตั้งแต่จุดแรกเริ่มเมื่อเกือบครึ่งทศวรรษที่ผ่านมา ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูปถือเป็นหนึ่งในอาหารที่เดินทางผ่านกาลเวลาจนเป็นมากกว่าสิ่งที่คนไทยนิยมนทาน รู้ตัวอีกทีปะหมี่เส้นสีเหลืองเหนียวนุ่มกับน้ำจืดรสชาติจัดจ้านกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมในสังคมไทยไปแล้ว ไม่ว่าจะเด็ก ผู้ใหญ่ วัยทำงาน ไปจนถึงวัยชรา นี่เป็นอาหารที่หลายคนล้วนเคยมีประสบการณ์ร่วมกัน

เจนคอร์ดชเชิ์บีร์ที่เราอยากพาทุกคนลงลึกไปตามเส้นสายของเรื่องราวเหล่านี้ แม้จะเป็นแค่อาหารชนิดหนึ่ง แต่เมื่อมองและสืบค้นจากมุมที่หลากหลาย เราพบว่าปะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีความเป็นไปและเรื่องราวมากมายที่ล้วนตอบคำถามว่า ทำไมอาหารชนิดนี้ถึงยังรากลึกเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมได้จนทุกวันนี้

# INTERVIEW

(P.156-171)

## สุพจน์ วีระวัฒน์ชัย

เมื่อเมกนคอร์ฉบับนี้พูดถึงอาหาร เราจึงถือโอกาสพาตัวเองไปคุยกับหนึ่งในเจ้าของร้านอาหารที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประเทศไทย 'สุพจน์ วีระวัฒน์ชัย' เจ้าของโรงเบียร์เยอรมันตะวันแดง

เมื่อปลายปีที่แล้วสุพจน์เพิ่งมีหนังสือชีวประวัติของตัวเองในชื่อ *เมื่อความจนเขียนตีพิมพ์* ความเรียงขนาดสองร้อยหน้าที่ผ่านการถ่ายทอดโดยวันชัย ตันติวิทยาพิทักษ์ แต่การสนทนากับสุพจน์ในครั้งนี้เราถือโอกาสลงลึกจากตัวอักษรเหล่านั้น นั่นเป็นเหตุผลที่การสัมภาษณ์ของเราเกิดขึ้นภายในโรงเบียร์ของเขาเอง และการพูดคุยก็นับไปไกลถึงแก่นแท้ภายในตัวตนของชายคนนี้

ทำไมสุพจน์ถึงสู้จนหยดสุดท้าย-บทสัมภาษณ์นี้มีคำตอบ





บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป  
สามรส รสเข้มข้น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 กรัม

พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต
280	5	12	45
ไขมันอิ่มตัว	0.5	0.5	
โซเดียม	1.5	1.5	

\*ค่านี้รวมรสปรุงรสและผงชูรส

เติมน้ำสัวยิ่งอร่อย และรับประทานร้อนๆ

main course

# บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

เรื่อง บทคุณ ตนนอบกิตติ และพัฒนา คำชาย

ภาพ ชนพัฒน์ เศรษฐโสรัถ, ณัฐกนิชา สีอี, ณัฐวุฒิ เตจจา และดวงสุดา กิตติวัฒนานนท์




ราเมน



세우마!

น้ำดื่มเพื่อการชดเชยน้ำในร่างกาย



แม้จะเคยทานหรือไม่ แต่ความเป็นไปที่เห็นในปัจจุบันคงยากที่จะปฏิเสธว่าบะหมี่  
กึ่งสำเร็จรูปไม่ใช่ส่วนหนึ่งของสังคมไทย

อาหารที่มีอายุกว่าครึ่งทศวรรษนี้ดำรงอยู่ในวิถีชีวิตคนไทยและหยั่งรากลงลึกใน  
ความทรงจำของคนหลายช่วงอายุ ในขณะที่เดียวกันก็มีคำกล่าวและข้อเท็จจริงเชิงลบ  
หลายอย่างเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์นี้ ข้อตกเตียงและข้อสนใจเกี่ยวกับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป  
จึงมักถูกหยิบยกขึ้นมาพูดถึงเสมอไม่เคยขาดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

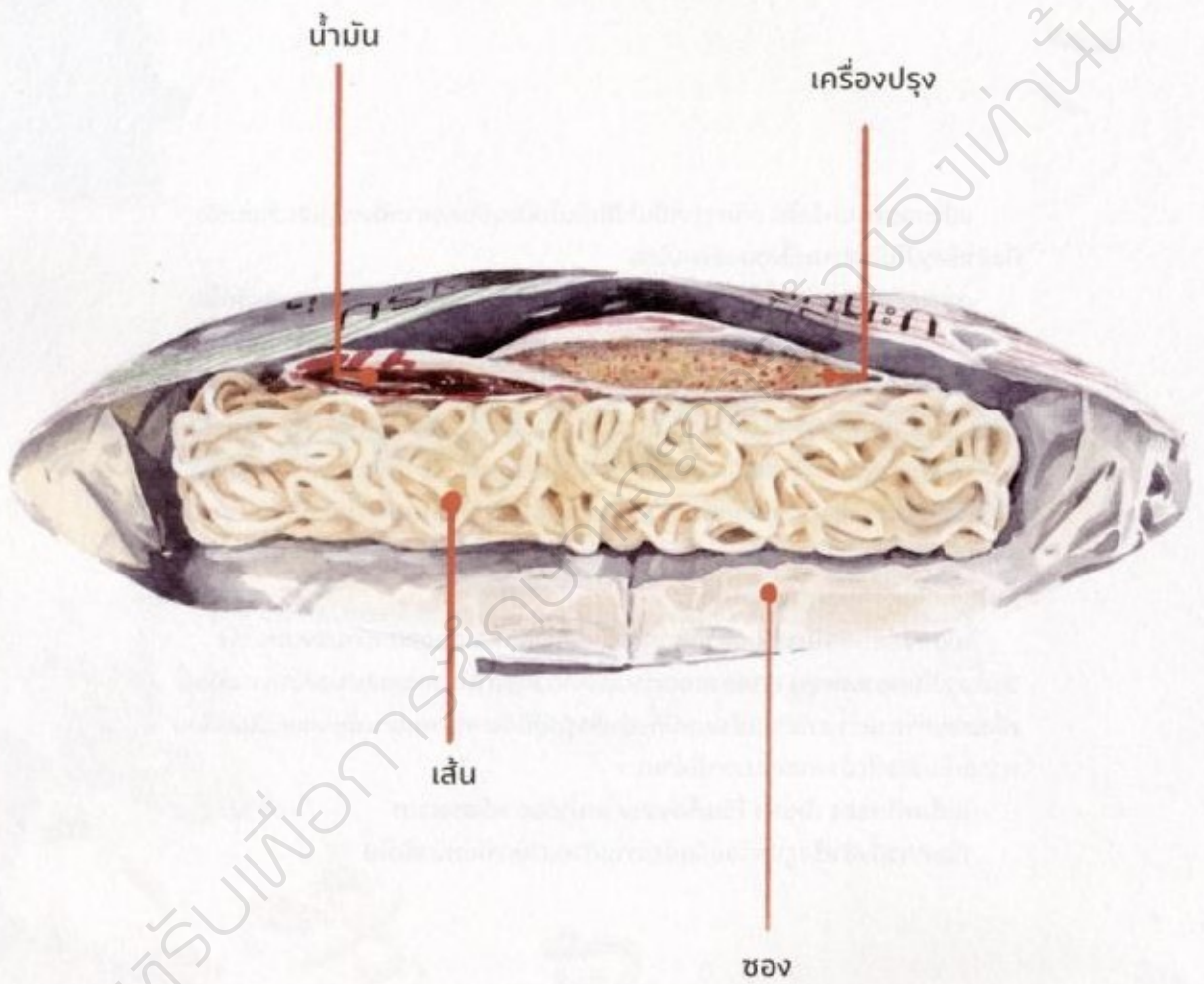
ตั้งแต่เรื่องการกิน การรังสรรค์เมนู ต่อยอดไปจนถึงเรื่องโภชนาการ เศรษฐกิจ  
และความสัมพันธ์ต่อคนไทย เหล่านี้ล้วนเป็นหลักฐานยืนยันว่าอาหารชนิดนี้เป็นมากกว่า  
อาหาร บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้กลายเป็นหนึ่งในเครื่องมือที่บ่งบอกความเป็นไปบางอย่าง  
ที่เกิดขึ้นกับสังคมในช่วงเวลานั้นๆ

แมนคอร์สฉบับนี้เราจึงอยากพาทุกคนทั้งลงลึกและถอยออกมามองบะหมี่กึ่ง  
สำเร็จรูปในหลายแง่มุม เราอยากทบทวนเรื่องราวทั้งด้านบวกและลบของอาหารชนิดนี้  
เพื่อตอบคำถามว่า แท้จริงแล้วบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีมิติมากมายขนาดไหน และมันสะท้อน  
ความเป็นไปอะไรบ้างตลอดเวลาที่ผ่านไป

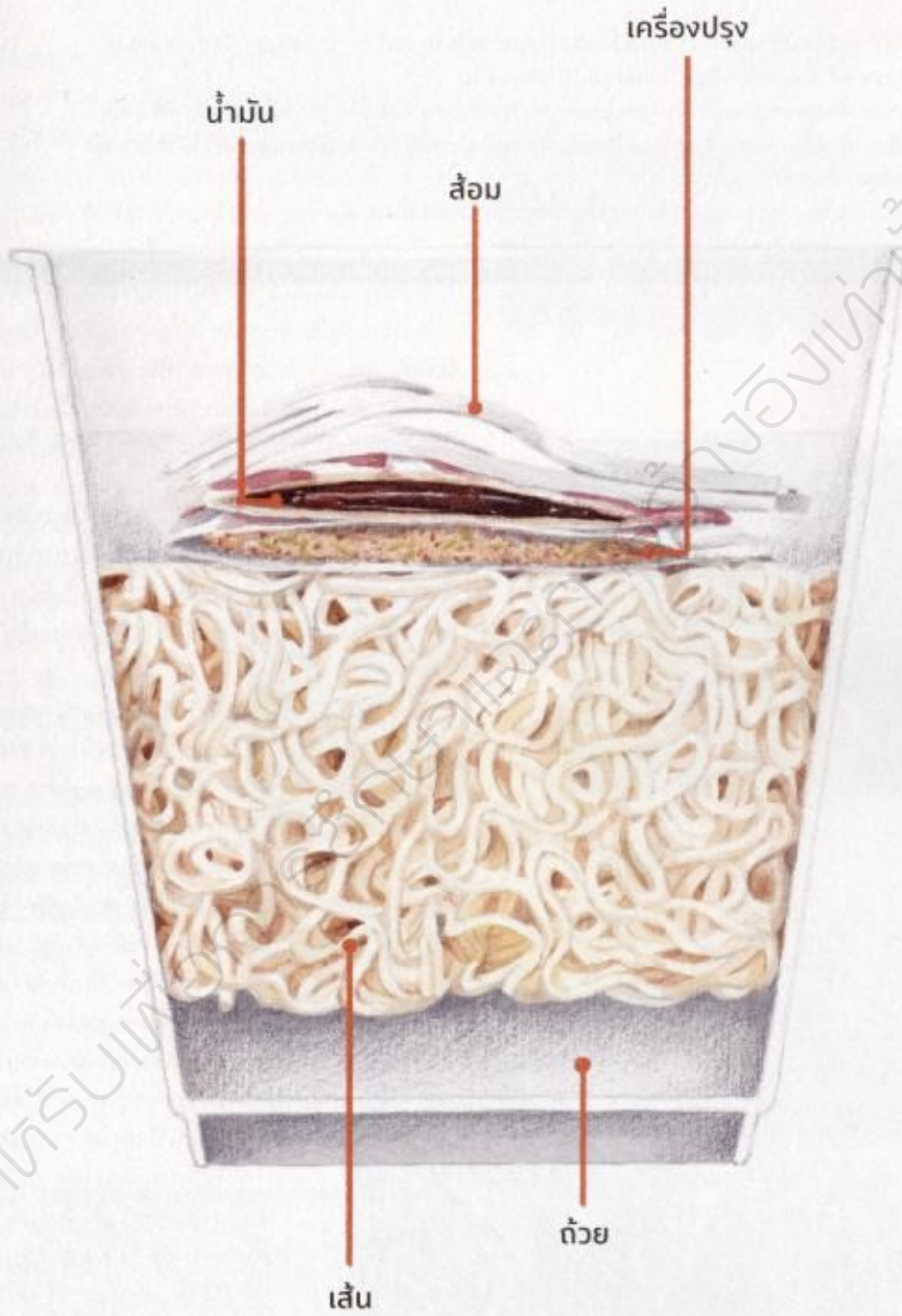
ไม่ต้องฉีกซอง เปิดฝา ใส่เครื่องปรุง เทน้ำร้อน หรือรอเวลา

เรื่องราวกึ่งสำเร็จรูปพร้อมรับประทานด้วยสายตาในหน้าถัดไป





• น้กชอง •



• แกะก๋วย •

# คุณภาพคัพซอง

ถ้าพูดถึงภาพจำ คนไทยมักคุ้นกับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ 2 รูปแบบ นั่นคือแบบซองและแบบถ้วย เราเห็น 2 แบบนี้จนชินตาโดยแทบไม่รู้ที่มาของมัน

ด้วยความสงสัยเราพาตัวเองมาหาคำตอบถึงโรงงานที่ศรีราชาของบริษัท ไทยเพรซิเดนท์ฟู้ดส์ จำกัด ผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบรนด์มาม่า เพื่อลงลึกในแง่ขั้นตอนและวิธีคิดเกี่ยวกับซองและถ้วยว่าพวกเขาผลิตและพัฒนารูปร่างของตัวเองอย่างไรบ้าง

นี่คือสิ่งที่ค้นพบเกี่ยวกับภายนอกที่เบื้องหลังต้องผ่านการคิดจนถึงภายใน

## ซอง

แน่นอนว่าในการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร สิ่งที่ต้องคำนึงถึงอย่างแรกคืออาหาร

สำหรับวัสดุของ แบรินระดับหมี่กึ่งสำเร็จรูปจะเลือกใช้ซองที่ผ่านคุณสมบัติทั้งในแง่การปกป้องเส้น การกันความชื้น อากาศ สารเคมี และแสง รวมถึงอายุการใช้งานของซองที่ต้องไม่ต่ำกว่า 6 เดือน และในปัจจุบันนี้ซองที่แบรินระดับหมี่กึ่งสำเร็จรูปเลือกใช้มีอยู่ 2 แบบคือ ซองเนทล์ไลซ์และซอง PP

ซองเนทล์ไลซ์คือพลาสติกฟิล์มที่เคลือบชั้นภายนอกบางๆ ด้วยโลหะคุณสมบัติในแง่การปกป้องอาหารของบรรจุภัณฑ์นี้ล้วนตรงกับสิ่งที่ผู้ผลิตต้องการ แต่ที่สำคัญคือการเคลือบโลหะยังทำให้ซองสามารถปกป้องอาหารข้างในได้ดียิ่งขึ้นไปอีก รวมถึงการส่งเสริมลักษณะภายนอกที่ชั้นโลหะยังทำหน้าที่รักษาสภาพของไม่ให้ยับเวลาขนส่ง รูปผลิตภัณฑ์ที่อยู่นบนซองจึงยังคงความน่ากินไว้ได้ ไม่เกิดรอยหรือสีซีดก่อนเวลาอันควร

ส่วนซอง PP คือซองที่แบรินระดับหมี่กึ่งสำเร็จรูปมักใช้ในอดีตและมี

บางแบรนด์ที่ยังคงใช้ถึงปัจจุบัน ด้วยคุณสมบัติของซองนี้อาจไม่ได้เท่ากับซองเนทล์ไลซ์แต่ยังคงปกป้องอาหารได้ดีเยี่ยม ไม่ได้มีอันตรายใดๆ แก่ผู้บริโภค อีกทั้งด้วยราคาที่ถูกกว่าทำให้ตอนนี้เรายังคงเห็นซอง PP ถูกใช้ในท้องตลาดอยู่เช่นกัน

ในส่วนของการผลิต ปกติแบรินระดับหมี่กึ่งสำเร็จรูปมักใช้ระบบ outsource ในการผลิตของพวกเขาจะได้รับซองแบบสำเร็จรูปที่ถูกส่งมาในทุกๆ วัน หลังจากนั้นพวกเขามีหน้าที่จับซองเหล่านี้เข้าเครื่องจักร และเมื่อการผลิตเริ่มต้นซองจะไปเจอกับเส้นและเครื่องปรุงที่จุดหนึ่งของสายพานก่อนแต่กรรมกันออกมาเป็นซองแบบสมบูรณ์อย่างที่เรากัน

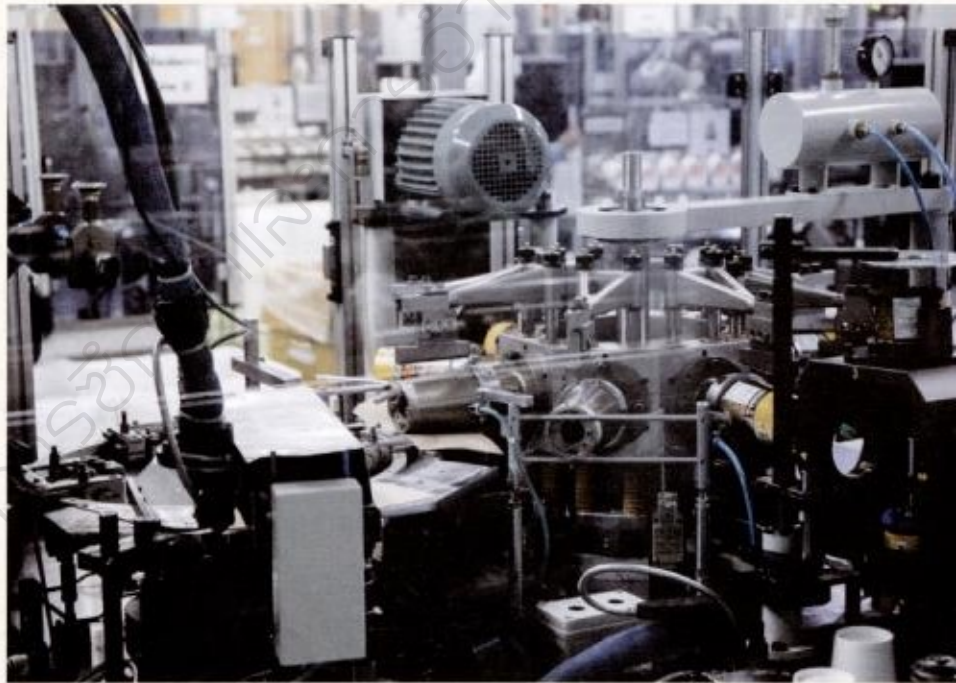


## ถ้วย

แบรนด์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลายแบรนด์เริ่มต้นทำบรรจุภัณฑ์แบบถ้วยด้วยวัสดุพลาสติก เพราะคุณสมบัติทั้งในแง่ของการถนอมอาหาร และการรักษาอุณหภูมิที่ลิ้นเหมาะสมต่อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป แม้ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกนอกประเทศและบางรสชาติในประเทศจะยังใช้พลาสติกอยู่ แต่หลายแบรนด์ก็เริ่มเปลี่ยนมาใช้วัสดุกระดาษในการทำถ้วยเพื่อจัดจำหน่ายในประเทศมากขึ้น

ในการผลิตถ้วยกระดาษของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผู้ผลิตจะใช้วัตถุดิบจาก outsource มาประกอบที่โรงงานทุกวัน เช่น กระดาษที่ถูกเคลือบด้านในไว้ด้วยพลาสติก PE food grade สำหรับปกป้องอาหาร และหุ้มภายนอกด้วยฉนวนกันความร้อนเพื่อไม่ให้คนทานจับถ้วยแล้วร้อนเกินไป ผู้ผลิตจะต้องนำกระดาษเหล่านี้มาขึ้นรูปเป็นทรงถ้วย โดยขนาดและความสูงของถ้วยนั้นถูกออกแบบให้เหมาะสมกับปริมาณบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ใกล้เคียงกับแบบของ (มากกว่ากันเพียง 5 กรัม) หรือถ้าต้องการทำได้เยอะขึ้น ผู้ผลิตจะเลือกทำถ้วยให้กว้างขึ้น แทนที่จะสูงขึ้นเพื่อให้จัดส่งได้ในปริมาณที่มากกว่า

หลังจากเช็คความเรียบร้อยด้วยเหล่านี้จะถูกนำมาติดฉลากเพื่อแปะฉลาก ก่อนที่ถ้วยทั้งหมดจะถูกโยกย้ายไปที่การผลิตเพื่อใส่เส้นและเครื่องปรุงเหมือนกับแบบของ



การที่ถ้วยแฉะฉากผลิตแยกกันทำให้เมื่อต้องการเพิ่มโปรยชิ้นหรือเปลี่ยนหน้าตาของฉลาก พวกเขาสามารถทำได้ทันทีโดยไม่รบกวนการผลิตหลักใดๆ

ข่าวที่ว่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบถ้วยเคลือบพลาสติกที่ปรากฏตามสื่ออยู่เป็นระยะนั้นมันก็มาจากพลาสติก PE food grade นี้เอง ดังนั้นข่าวนี้จึงถือว่าไม่เป็นความจริง เพราะนี่เป็นวัสดุสำหรับอาหารที่สามารถทานได้ ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและไม่เคลือบกระดาษอย่างที่เคยมีคนสงสัย

# เส้นทวงสายหมี่

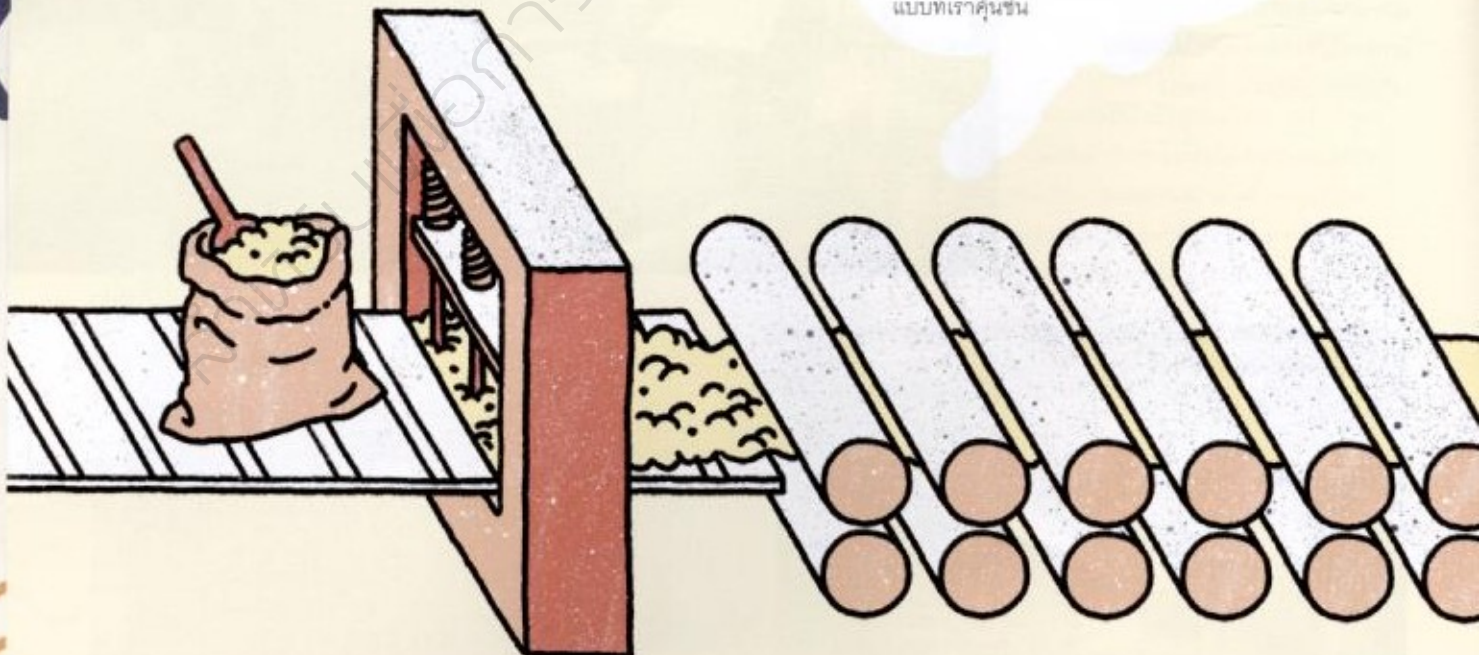
ภาพประกอบ Faan.peeti

ถ้าเปรียบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเป็นคน เส้นคงเป็นดังกระดูกสันหลังที่คำจุนอาหารชนิดนี้ไว้  
แม้จะบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลายแบรนด์ในตลาด แต่ขั้นตอนส่วนใหญ่ในการผลิตเส้นนั้น  
ยังคงเป็นขั้นตอนคล้ายๆ กัน ต่างแค่เพียงรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ เท่านั้น และกระบวนการผลิต  
หลักของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนี้เองคือสิ่งที่เราอยากลองสัก

เส้นทวงกว่าจะมาเป็นเส้นในซองและถ้วยคืออะไรบ้าง เราสรุปคำตอบจากโรงงานผลิตเส้น  
'มาม่า' ออกมาเป็น 8 ข้อ ดังนี้

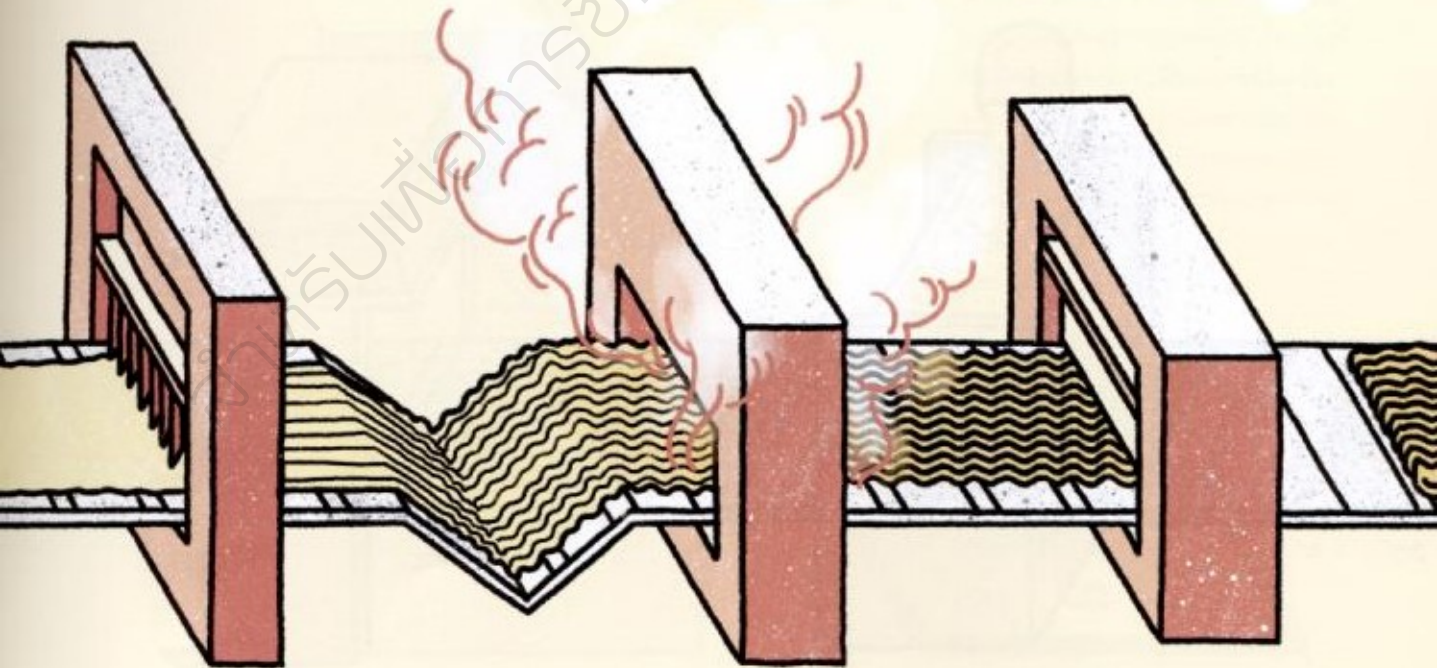
• เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแทบทุกชนิดล้วนตั้งต้น  
จากแป้งสาลี โดยแป้งสาลีที่ผ่านการโม่แล้ว  
จะถูกส่งมาที่โรงงาน โรงงานมีหน้าที่นำแป้ง  
มาผสมน้ำผ่านเครื่องจักร ขั้นตอนนี้โดยเฉลี่ย  
จะใช้เวลาประมาณ 20 นาทีต่อหนึ่งรอบ จน  
ออกมาเป็นก้อนแป้งที่มีน้ำหนัก 200 กิโลกรัม

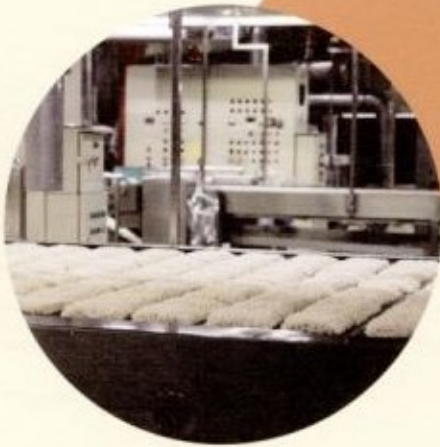
• ก้อนแป้งที่ได้จากขั้นตอนแรกจะถูกลำเลียง  
เข้าสู่โรงงานทำเส้น จากที่เป็นก้อนกลมๆ  
จะถูกรีดโดยเครื่องรีด 6 เครื่องติดต่อกัน  
พอผ่านเครื่องสุดท้ายแผ่นแป้งที่ออกมาจะมี  
ความหนา 1.5 มิลลิเมตร หลังจากนั้นจะถูก  
นำเข้าสู่เครื่องตัดตามแนวนอนให้กลายเป็นเส้น  
แล้วเปลี่ยนผ่านสู่สายพานที่มีความเร็วลดลง  
ความเร็วที่ต่างกันนี้เองที่ทำให้เส้นแป้งชนกัน  
จนกลายเป็นเส้นหยิกของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป  
แบบที่เราคุ้นชิน



กระบวนการผลิตทั้งหมดที่ว่า สำหรับแบรนด๋มาบ๊านมี้อตราการ  
ผลิตก่อนจะมีถึงสำเร็จรูปอยู่ที่ 300 ก้อนต่อนาที รวมแล้วในหนึ่งวัน  
เฉพาะโรงงานก็ครีธาสามารถผลิตมาบ๊านได้ 6.8 ล้านของดอวัน ยิ่งถ้า  
ช่วงไหนจำเป็นต้องผลิตมาก พวกเขาสามารถผลิตได้มากถึง 9.9 ล้าน  
ของดอวัน

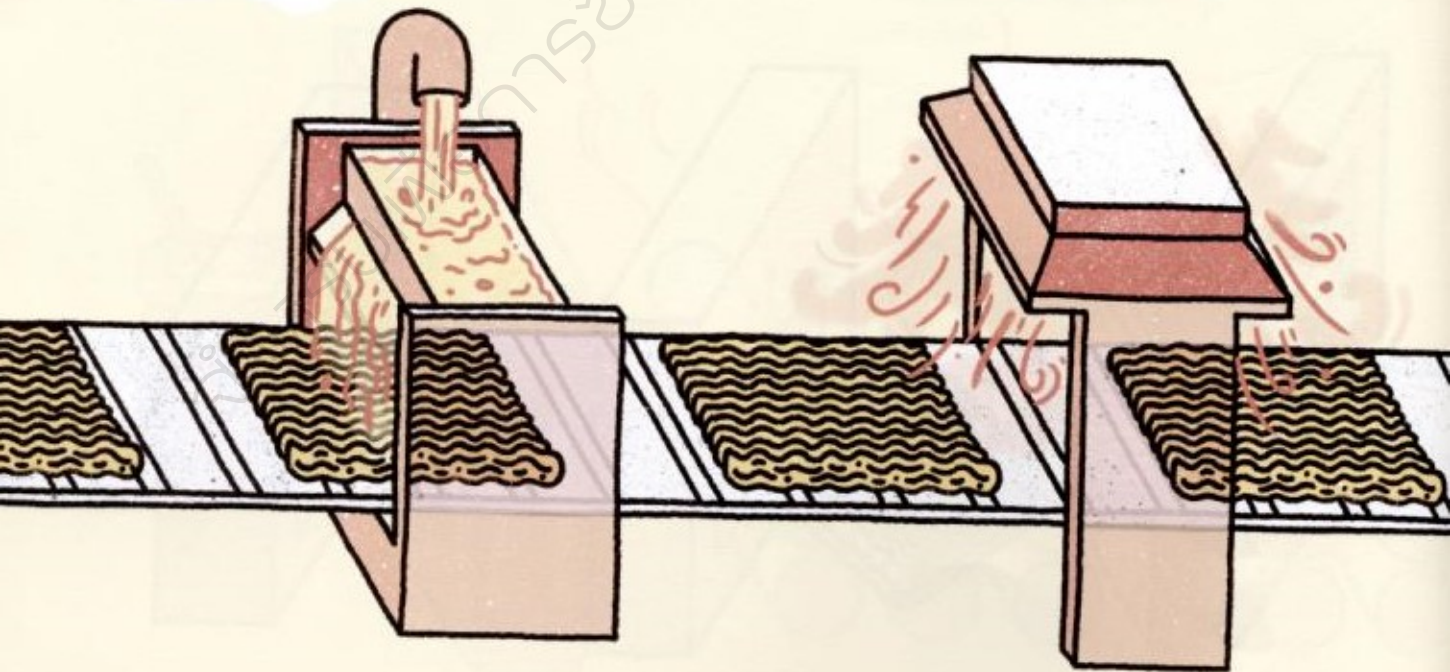
• เส้นปะหมี่กึ่งสำเร็จรูปตามแนวยาวที่คดงอ  
จะไหลตามสายพานต่อมาจนเข้าสู่กระบวนการ  
นึ่งผ่านไอน้ำ ขั้นตอนนี้ใช้เวลาทั้งหมด 4 นาที  
จากแป้งปะหมี่สีขาว เมื่อออกมาจากเครื่องนึ่ง  
เส้นปะหมี่จะกลายเป็นสีเหลืองเพราะได้รับ  
ความร้อนจนสุก 90 เปอร์เซ็นต์ เปรียบเทียบ  
ให้เห็นภาพคือเส้นปะหมี่ที่ออกมาในขั้นตอนนี้  
คือปะหมี่ที่เรากินในก๋วยเตี๋ยวทั่วไปนั่นเอง





\* หลังจากผ่านน้ำซूप ก้อนบะหมี่เหล่านี้จะเดินทางตามสายพานยาวเพื่อให้สะเก็ดน้ำก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทอด เมื่อใกล้ถึงเตาทอดก้อนบะหมี่จะถูกจัดลงกรอบสี่เหลี่ยมที่มีขนาดถูกต้องเพื่อเป็นการยืนยันว่าตัดได้ขนาดตามที่ต้องการหรือไม่ ตรงนี้จะมีเจ้าหน้าที่คอยเช็คค่าบะหมี่ก้อนไหนขนาดหรือรูปทรงไม่ได้มาตรฐานก็จะถูกคัดออกจากสายพานทันที ก้อนบะหมี่ที่เข้าไปทอดต้องเป็นก้อนที่มีขนาดและรูปทรงถูกต้องเท่านั้น

\* เส้นบะหมี่ที่ผ่านการนึ่งแล้วจะถูกนำมาตัดเป็นรูปทรงที่เราคุ้นเคย ในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปโซสึปกติมีความยาวอยู่ที่ 75 เซนติเมตร และมีเส้นบะหมี่เฉลี่ยต่อก้อนอยู่ที่ 64 เส้น หลังจากผ่านการตัด ก้อนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจะถูกลำเลียงผ่านน้ำซूपไก่ที่ทำหน้าที่ปรุงรสชาติของเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป แต่ละรสชาติจะผ่านน้ำซूपที่มีรสชาติต่างกัน นี่เองจึงเป็นที่มาที่ว่าทำไมเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเป่ละๆ ถึงมีรสชาติแม้ยังไม่ได้ใส่ผงเครื่องปรุง



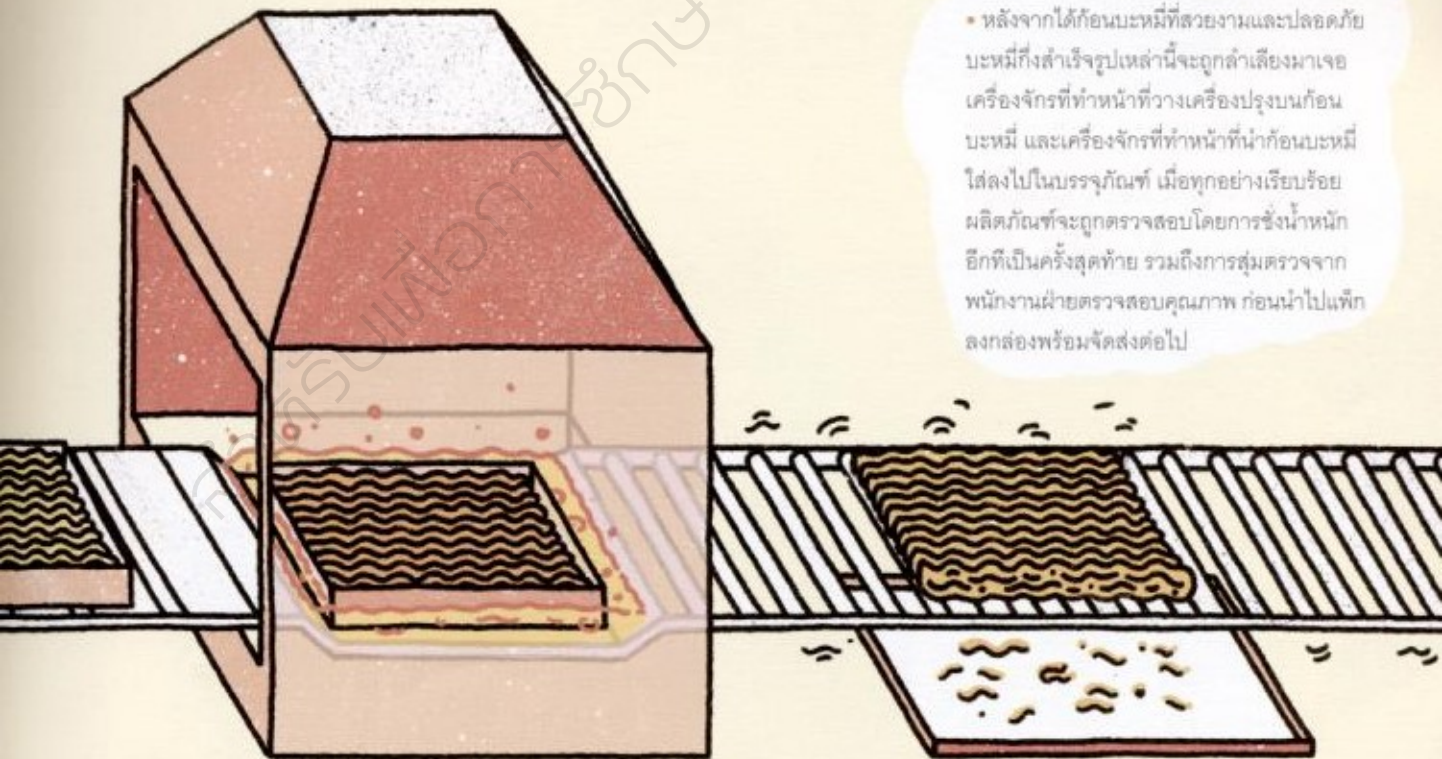


- เมื่อเข้าสู่กระบวนการทอด ก้อนขนมปังจะค่อยๆ ถูกลำเลียงเข้าสู่เตาที่ใช้ น้ำมันปาล์มเป็นหลัก อุณหภูมิในเตาถูกควบคุมให้อยู่ที่ 120-180 องศาเซลเซียส และใช้เวลาทอดประมาณ 1 นาทีครึ่งเท่ากันทุกก้อน ก้อนขนมปังที่ทอดแล้วจะมีน้ำมันติดออกมาด้วยประมาณ 16 เปอร์เซ็นต์ นั่นทำให้การทอดแต่ละครั้งขนมปังทุกก้อนจะได้เจอกับน้ำมันใหม่ เครื่องจักรที่ใช้ทอดจะเติมน้ำมันใหม่เข้าไปตลอดเวลาให้พอดีกับน้ำมันที่ออกไปตามก้อนขนมปังที่ทอดแล้ว

- เส้นขนมปังที่ออกมาจากเตาจะมีสีเหลืองสวย และกลิ่นหอมมารับประทาน แต่ละก้อนจะถูกลำเลียงไปตามสายพานที่มีการเขย่าให้เศษขนมปังตกลงไปด้านล่าง หลังจากนั้นก้อนขนมปังจะถูกนำไปเป่าให้เย็นประมาณ 5 นาทีก่อนมาเจอกับเครื่องดักจับโลหะกันการปนเปื้อน ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมก้อนขนมปังนั้นจะถูกคัดกระเด็นออกจากสายพานทันทีในขั้นตอนนี้



- หลังจากได้ก้อนขนมปังที่สวยงามและปลอดภัย ขนมปังก็สำเร็จรูปเหล่านี้จะถูกลำเลียงมาเจอเครื่องจักรที่ทำหน้าที่วางเครื่องปรุงบนก้อนขนมปัง และเครื่องจักรที่ทำหน้าที่นำก้อนขนมปังใส่ลงไปในบรรจุภัณฑ์ เมื่อทุกอย่างเรียบร้อย ผลิตภัณฑ์จะถูกตรวจสอบโดยการชั่งน้ำหนัก อีกทีเป็นครั้งสุดท้าย รวมถึงการสุ่มตรวจจากพนักงานฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ ก่อนนำไปแพ็คเกจลงกล่องพร้อมจัดส่งต่อไป





# เส้นทางเลือก



เส้นไหม



เส้นใย



## วัชระเส้น

ลำทำหรับเพื่อการช้ำและการอ้ำมอิ่งทำนั้น

นอกจากเส้นบะหมี่ ในปัจจุบันหลายๆ แบนระดับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ยังเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์โดยการทำเส้นอื่นๆ มารองรับความต้องการของผู้บริโภค แต่นอกจากปัจจัยเรื่องความแตกต่าง ในความเป็นจริงแล้วการตัดสินใจผลิตเส้นใหม่ๆ นั้นขึ้นอยู่กับความเหมาะสมด้วย ในขั้นตอนการวิจัยรสชาติก่อนปล่อยออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นรสชาติไหนก็ล้วนมีเส้นที่เหมาะสมกับเส้นที่ไม่เข้ากันกับรสชาตินั้นๆ ในขณะที่บางเส้นก็มีรสชาติที่เฉพาะสมที่ลุดอยู่เช่นกัน ในแง่หนึ่งเรื่องความอร่อยอาจเป็นรสนิยมส่วนบุคคล แต่เหล่านี้ล้วนเป็นคำถามที่แบนระดับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องค้นคว้าและทดลองเพื่อหาคำตอบให้ได้ว่า เส้นและรสชาติแบบไหนจะถึงจะถูกใจผู้บริโภคส่วนใหญ่มากที่สุด และคำตอบเหล่านั้นบางส่วนปรากฏในหน้ากระดาษนี้

## สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

<http://libapp.rmutp.ac.th/newBook/?cat=10>

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดโชติเวช
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

