

รายงาน: สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและไมโครพลาสติก

สมาชิกกลุ่ม G14:

1. อภิศักดิ์ คงภักดี (หัวหน้ากลุ่ม) 6710301009
2. ครันภพ พิทักษ์กิจไพศาล 6710301007
3. ปาณัสม์ คูพานิช 67103010011
4. สุรเชษฐ์ นรขุน 6710301030
5. ธนัท จงธีรชนโชติ 6710301032

1. สารให้ความหวานแทนน้ำตาล

ประเภทของสารให้ความหวาน:

- สารให้ความหวานสังเคราะห์: แอสปาร์เทม (Aspartame), ซัคคาริน (Saccharin), ซูคราโลส (Sucralose), แอซีซูลาเฟม โพแทสเซียม (Acesulfame potassium)
- สารให้ความหวานธรรมชาติ: สตีเวีย (Stevia), ผลโมนค์ฟรุ้ต (Monk fruit extract), เอริทริทอล (Erythritol)
- น้ำตาลแอลกอฮอล์: ซอร์บิทอล (Sorbitol), มอลทิทอล (Maltitol), ไซลิตอล (Xylitol)

พลังงานจากสารเหล่านี้:

- สารให้ความหวานสังเคราะห์ส่วนใหญ่มีแคลอรีน้อยหรือไม่ให้พลังงานเลย (เช่น แอสปาร์เทมมี 4 แคลอรีต่อกรัม แต่ใช้ในปริมาณน้อย)
- สารให้ความหวานธรรมชาติ เช่น สตีเวีย มีแคลอรีน้อยมาก
- น้ำตาลแอลกอฮอล์ให้พลังงานน้อยกว่าน้ำตาล (ประมาณ 2-3 แคลอรีต่อกรัม)

แต่ยังคงให้พลังงานบางส่วน

2. ไมโครพลาสติก

ความหมายของไมโครพลาสติก:

- ไมโครพลาสติกคืออนุภาคพลาสติกขนาดเล็กที่มีขนาดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร

ซึ่งมาจากการแตกตัวของพลาสติกขนาดใหญ่หรือจากผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น เม็ดขัดฟิว (exfoliating beads)

อันตรายของไมโครพลาสติก:

- เป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตในน้ำและระบบนิเวศ
- สามารถเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารและมีผลกระทบต่อสุขภาพมนุษย์
- สารเคมีที่ผสมในพลาสติกอาจหลุดออกมาทำให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ