รายงาน: สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและไมโครพลาสติก

สมาชิกกลุ่ม G14:  
1. อภิสักก์ คงภักดี (หัวหน้ากลุ่ม) 6710301009  
2. ดรัณภพ พิทักษ์กิจไพศาล 6710301007  
3. ปาณัสม์ ตูพานิช 67103010011  
4. สุรเชษฐ์ นรขุน 6710301030  
5. ธนัท จงธีรธนโชติ 6710301032

# 1. สารให้ความหวานแทนน้ำตาล

ประเภทของสารให้ความหวาน:  
- สารให้ความหวานสังเคราะห์: แอสปาร์เทม (Aspartame), ซัคคาริน (Saccharin), ซูคราโลส (Sucralose), แอซีซูลาเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium)  
- สารให้ความหวานธรรมชาติ: สตีเวีย (Stevia), ผลโมนค์ฟรุต (Monk fruit extract), เอริธริทอล (Erythritol)  
- น้ำตาลแอลกอฮอล์: ซอร์บิทอล (Sorbitol), มอลทิโทล (Maltitol), ไซลิทอล (Xylitol)  
  
พลังงานจากสารเหล่านี้:  
- สารให้ความหวานสังเคราะห์ส่วนใหญ่มีแคลอรี่น้อยหรือไม่ให้พลังงานเลย (เช่น แอสปาร์เทมมี 4 แคลอรี่ต่อกรัม แต่ใช้ในปริมาณน้อย)  
- สารให้ความหวานธรรมชาติ เช่น สตีเวีย มีแคลอรี่น้อยมาก  
- น้ำตาลแอลกอฮอล์ให้พลังงานน้อยกว่าน้ำตาล (ประมาณ 2-3 แคลอรี่ต่อกรัม) แต่ยังคงให้พลังงานบางส่วนw

# 2. ไมโครพลาสติก

ความหมายของไมโครพลาสติก:  
- ไมโครพลาสติกคือลูกพลาสติกขนาดเล็กที่มีขนาดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร ซึ่งมาจากการแตกตัวของพลาสติกขนาดใหญ่หรือจากผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น เม็ดขัดผิว (exfoliating beads)  
  
อันตรายของไมโครพลาสติก:  
- เป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตในน้ำและระบบนิเวศ  
- สามารถเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารและมีผลกระทบต่อสุขภาพมนุษย์  
- สารเคมีที่ผสมในพลาสติกอาจหลุดออกมาทำให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ