ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်အစိုးရ

စီးပွားရေးနှင့်ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဝန်ကြီးဌာန

စားသုံးသူရေးရာဦးစီးဌာန

ကုန်ပစ္စည်းစမ်းသပ်စစ်ဆေးရေးနှင့်အရည်အသွေးစီမံခန့်ခွဲမှုဌာနစု(လှည်းကူး)



ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီတို့၏ အရည်အသွေးများကို လေ့လာသုံးသပ်တင်ပြခြင်း

ရက်စွဲ၊ ၂၀၂၃ ခုနှစ်၊ ဇွန်လ ၆ ရက်

ဆီနှင့်ဆီထွက်သီးနှံဓာတ်ခွဲခန်း

မာတိကာ

စဉ်	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
၁။	နိဒါန်း	၁
၂။	ကျိုးကြောင်းဖော်ပြချက်	၁ - ၂
၃။	ရည်ရွယ်ချက်	၂
၄။	ဆောင်ရွက်ပုံနှင့်နည်းစနစ်များ	၂ - ၃
၅။	ရလဒ်နှင့်ဆွေးနွေးချက်များ	၄ - ၅
၆။	သုံးသပ်ချက်	၅ - ၆
၇။	နိဂုံး	၆
၈။	ကျေးဇူးတင်လွှာ	၆
၉။	နောက်ဆက်တွဲဇယား	၇
၁၀။	ကျမ်းကိုးစာရင်း	၈
၁၁။	ဓာတ်ပုံမှတ်တမ်း	၉ - ၁၀

ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီတို့၏ အရည်အသွေးများကို လေ့လာသုံးသပ်တင်ပြခြင်း

နိဒါန်း

၁။ မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဆီထွက်သီးနှံအုပ်စုတွင် နေကြာသီးနှံလည်းတစ်ခုအပါအဝင်ဖြစ်ပြီး ဆီပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်းအနေဖြင့် ၂၂ % မှ ၃၆ % ထိရှိပါသည်။ နေကြာသီးနှံကို မန္တလေး၊ မကွေး၊ စစ်ကိုင်းနှင့် ဧရာဝတီတိုင်းစသည့်တိုင်းဒေသကြီးများနှင့် ရှမ်းပြည်နယ်တို့တွင် အဓိကစိုက်ပျိုးပြီး ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီကိုဒေသသုံးအနေဖြင့်လည်းကောင်း၊ အွန်လိုင်းဈေးကွက်မှလည်းကောင်း ဖြန့်ဖြူးရောင်းချလျက်ရှိပါသည်။

၂။ ပြည်တွင်းဆီစားသုံးမှု မြင့်တက်လာသောကြောင့် ပြည်ပမှစားသုံးဆီတင်သွင်းရာတွင် နေကြာဆီလည်း ပါဝင်နေပါသည်။ နေကြာဆီကို ထိုင်းနိုင်ငံ၊ တူရကီနိုင်ငံ၊ ရုရှားနိုင်ငံနှင့် ယူကရိန်းနိုင်ငံများမှ တင်သွင်းလျက်ရှိပါသည်။

၃။ ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီတို့၏ အရည်အသွေးဆိုင်ရာအချက်အလက်များကို သိရှိနိုင်ရန် ဓာတ်ခွဲစစ်ဆေးခြင်းများ ပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်။ အဆိုပါဓာတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများမှ လေ့လာတွေ့ရှိချက်များကို ပြည်တွင်းရှိစားသုံးသူများနှင့် စားသုံးဆီလုပ်ငန်းရှင်များအား သတင်းအချက်အလက်များ ပံ့ပိုးနိုင်ရေးအတွက် ဤသုတေသနစာတမ်းကို တင်ပြရခြင်းဖြစ်ပါသည်။

ကျိုးကြောင်းဖော်ပြချက်

၄။ ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီကို စည်ပင်သာယာဈေးများနှင့် City Mart ကဲ့သို့သော အဆင့်မြင့်ဈေးကြီးများတွင် ရောင်းချနေသည်ကို မတွေ့ရှိရပါ။ ထို့ကြောင့် ဒေသသုံးအနေဖြင့် ထုတ်လုပ်နေသော မကွေးမြို့ရှိ ဦးဘရင်ဆီစက်က နေကြာဆီနမူနာကိုလည်းကောင်း၊ မန္တလေးမြို့ရှိ အာရှသားဆီစက်က ထုတ်လုပ်သော နေကြာဆီနမူနာကိုလည်းကောင်း၊ အွန်လိုင်းဈေးကွက်မှ ဝယ်ယူရရှိသော KL အမှတ်တံဆိပ် နေကြာဆီတို့ကိုလည်းကောင်း အရည်အသွေး စစ်ဆေးခြင်းများ ပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်။

၅။ ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီများကို consumer pack အမျိုးအမျိုးဖြင့် ကုန်အညွှန်းအမှတ်အသားပြည့်စုံစွာကပ်လျက် နေကြာဆီ (Sunflower Oil) အမည်ဖြင့် ရောင်းချလျက်ရှိပါသည်။ မြန်မာ့စားသုံးဆီဈေးကွက်တွင် ရောင်းချနေသော Cook Sunflower Oil ၊ Sunar Sunflower Oil ၊ ရာသက်ပန်နှင့် မေဇင် အမှတ်တံဆိပ်များပါ နေကြာဆီတို့ကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးခဲ့ပါသည်။

ရည်ရွယ်ချက်

၆။ ဤသုတေသနစာတမ်းပါ လေ့လာတွေ့ရှိချက်များမှ အောက်ပါအကျိုးကျေးဇူးများ ရရှိရန် ရည်ရွယ်ပါသည်-

(က) စားသုံးသူများနှင့် စားသုံးဆီထုတ်လုပ်သောလုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် ပြည်တွင်းထုတ်ဒေသသုံး နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီများ၏ အရည်အသွေးဆိုင်ရာ အချက်အလက်များကို သိရှိလာနိုင်စေရန်၊

(ခ) အဆိုပါအရည်အသွေးဆိုင်ရာအချက်အလက်များကို ပြည်တွင်းစားသုံးဆီ လုပ်ငန်းရှင်များအား သတင်းအချက်အလက်များ ပံ့ပိုးပေးခြင်းဖြင့် ပြည်တွင်းရှိ အသေးစား၊ အငယ်စားနှင့် အလတ်စား စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများ(MSME)ကို အထောက်အကူပြုစေရန်။

ဆောင်ရွက်ပုံနှင့်နည်းစနစ်များ

၇။ ပြည်တွင်းထုတ်ဒေသသုံးနေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီများ၏ အရည်အသွေးဆိုင်ရာ အချက်အလက်များကို အောက်ပါစစ်ဆေးမှုများသတ်မှတ်၍ ဆောင်ရွက်ခဲ့ပါသည်-

(က) ရူပဆိုင်ရာဝိသေသလက္ခဏာများစစ်ဆေးခြင်း
(Determination of Physical Characteristics)

(ခ) ဓာတုဆိုင်ရာဝိသေသလက္ခဏာများစစ်ဆေးခြင်း
(Determination of Chemical Characteristics)

(ဂ) ဆီအရည်အသွေးနှင့် တည်မြဲမှုစစ်ဆေးခြင်း

(Determination of Quality and Stability)

(ဃ) ပြင်ပပစ္စည်းပါဝင်မှုစစ်ဆေးခြင်း

(Determination of Foreign Substance and Additive)

၈။ ရူပဆိုင်ရာဝိသေသလက္ခဏာများ စစ်ဆေးခြင်းအတွက် အရောင်၊ ယိုင်ညွှန်းကိုန်း၊ စေးပျစ်မှုနှင့် တိမ်ခိုးမှတ်တို့ကို တိုင်းတာခဲ့ပါသည်။ ဤသို့တိုင်းတာရာတွင် ဆီ၏အရောင် (Colour) ကို Tintometer ဖြင့်လည်းကောင်း၊ ဆီ၏ယိုင်ညွှန်းကိန်း (Refractive Index) ကို Refractometer ဖြင့်လည်းကောင်း၊ စေးပျစ်မှု (Viscosity)ကို Viscometer ဖြင့်လည်းကောင်း၊ တိမ်ခိုးမှတ် (Cloud Pint)ကို A.O.C.S Method No. Cc 6-25 နည်းစနစ်ဖြင့်လည်းကောင်း အသုံးပြုခဲ့ပါသည်။

၉။ ဓာတုဆိုင်ရာဝိသေသလက္ခဏာများ စစ်ဆေးခြင်းအတွက် အဆီအက်ဆစ်လွတ် ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း၊ အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးနှင့် ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းတို့ကိုတိုင်းတာခဲ့ပါသည်။ နည်းစနစ်များ အနေဖြင့် အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှု ရာခိုင်နှုန်း (Free Fatty Acid Content, FFA%) ကို I.U.P.A.C II D.1 ဖြင့်လည်းကောင်း၊ အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုး (Iodine Value) ကို I.U.P.A.C II D.7 ဖြင့်လည်းကောင်း ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်း (Saponification Value) ကို Pearson's Method စနစ်ဖြင့်လည်းကောင်း စစ်ဆေးခဲ့ပါသည်။

၁၀။ အရည်အသွေးနှင့်တည်မြဲမှုတို့ကို စစ်ဆေးနိုင်ရန် ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုးနှင့် ဆီသားပျက်စီးမှု ရှိ/မရှိ တို့ကို ရှာဖွေခဲ့ပါသည်။ ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုး (Peroxide Value)ကို I.U.P.A.C II D.13 ဖြင့်လည်းကောင်း၊ ဆီသားပျက်စီးမှု ရှိ/မရှိ (Rancidity) ကို Kries Test ဖြင့်လည်းကောင်း အသုံးပြုခဲ့ပါသည်။

၁၁။ ပြင်ပပစ္စည်းပါဝင်မှု စစ်ဆေးခြင်းတွင် ရေငွေ့ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်းကို တိုင်းတာခဲ့ပါသည်။ အဆိုပါ ရေငွေ့ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း (Moisture Content) အတွက် A.O.C.S Air Oven Method ကို အသုံးပြုခဲ့ပါသည်။

ရလဒ်နှင့်ဆွေးနွေးချက်များ

၁၂။ ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီတို့၏ အရည်အသွေးဆိုင်ရာ တွေ့ရှိချက်များအား CODEX စံချိန်စံညွှန်း (CODEX Standard) ပါ အရည်အသွေး သတ်မှတ်ချက်များနှင့်နှိုင်းယှဉ်ပါက အောက်ပါအတိုင်းတွေ့ရှိရပါသည်- **နောက်ဆက်တွဲ**

(က) မန္တလေးနှင့် မကွေးဆီစက်တို့မှ နေကြာဆီနမူနာများ၏ ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုးများသည် CODEX Standard ပါ အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်ကို ကျော်လွန်နေပြီး စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု စတင်နေပြီဖြစ်ပါသည်။ ဆီနမူနာများ၏ အရောင်သည် အနီရင့်ရောင်များဖြစ်နေပြီး အနံ့မှာလည်း စူးရှသောအနံ့ရှိပါသည်။ ထို့အပြင် ဆီသားပျစ်နေသည်ကိုလည်း စစ်ဆေးတွေ့ရှိရပါသည်။

(ခ) KL နေကြာဆီသန့်ကို အွန်လိုင်းဈေးကွက်မှ ဝယ်ယူစစ်ဆေးခဲ့ခြင်းဖြစ်ပြီး စစ်ကိုင်းတိုင်းဒေသကြီး ထွက်ရှိသော နေကြာသီးနှံကို ကြိတ်ထားခြင်းဖြစ်ကြောင်း သိရှိရပါသည်။ ၎င်းဆီကို consumer pack ဖြင့် ရောင်းချခြင်းဖြစ်ပြီး ကုန်အမှတ်တံဆိပ်တွင် ကုန်အညွှန်းအမှတ်အသား ပြည့်စုံစွာဖော်ပြထားခြင်း မရှိကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။ ထုတ်လုပ်သည့်ရက်စွဲနှင့် သက်တမ်းကုန်မည့်ရက်စွဲတို့ မပါရှိသည့်အပြင် အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန (FDA) ခွင့်ပြုချက်လည်း မပါရှိကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။ ၎င်းကို စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိဘဲ စူးရှသော အနံ့ရှိပါသည်။ ဆီသားအရောင်ရင့်ပြီး ဆီသားပျစ်သည်ကို စစ်ဆေးတွေ့ရှိရပါသည်။

(ဂ) Sunar နေကြာဆီကို တူရကီနိုင်ငံမှထုတ်လုပ်ပြီး ၁၇.၁၂.၂၀၂၁ရက်နေ့တွင် စတင်ထုတ်လုပ်ထားသည်ဟု ဖော်ပြထားသောကြောင့် စစ်ဆေးချိန်၌ ၁ နှစ် ၄ လ ကြာနေသော ဆီဖြစ်ပါသည်။ စစ်ဆေးချိန်အထိ ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိဘဲ အရောင်နှင့် အနံ့ကောင်းမွန်လျက်ရှိကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။ အခြားစစ်ဆေးချက်များသည်လည်း CODEX Standard ပါ အရည်အသွေးများနှင့်ကိုက်ညီကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။

(ဃ) မေဇင်နေကြာဆီကို ယူကရိန်းနိုင်ငံမှ တင်သွင်းခွဲခြင်းဖြစ်ပြီး စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။ ၂၈.၄.၂၀၂၂ ရက်နေ့တွင် ထုတ်လုပ်ထားသည်ဟုဖော်ပြထားခြင်းကြောင့် စစ်ဆေးချိန်တွင် ၁ နှစ်တိတိ ကြာမြင့်နေပြီဖြစ်သော်လည်း အရောင်နှင့် အနံ့ကောင်းမွန်လျက်ရှိကြောင်း စစ်ဆေးတွေ့ရှိရပါသည်။ အခြားစစ်ဆေးချက်များသည်လည်း CODEX Standard ပါ အရည်အသွေးများနှင့်ကိုက်ညီကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။

(င) ရာသက်ပန်နေကြာဆီကို ရုရှားနှင့် ယူကရိန်းနိုင်ငံတို့မှ တင်သွင်းပြီး ၁၁.၈.၂၀၂၂တွင် ထုတ်လုပ်ထားသောကြောင့် စစ်ဆေးချိန်တွင် ၈ လ ကြာမြင့်နေပြီဖြစ်ပါသည်။ ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိသေးဘဲ အရောင်နှင့် အနံ့ကောင်းမွန်နေသည်ကို တွေ့ရှိရပါသည်။ အခြားစစ်ဆေးချက်များသည်လည်း CODEX Standard ပါ အရည်အသွေးများနှင့်ကိုက်ညီကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။

(စ) Cook Sunflower Oil ကို ထိုင်းနိုင်ငံမှ ထုတ်လုပ်ပြီး ၁၅.၁၁.၂၀၂၂ရက်နေ့တွင် ထုတ်လုပ်ထားသောကြောင့် စစ်ဆေးချိန်တွင် အချိန်ကာလ ၆ လ ကြာမြင့်နေပြီးဖြစ်ပါသည်။ ဆီသားပျက်စီးမှုမရှိဘဲ အရောင်၊ အနံ့ကောင်းမွန်ပါသည်။ အခြားစစ်ဆေးချက်များသည်လည်း CODEX Standard ပါ အရည်အသွေးများနှင့်ကိုက်ညီကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။

သုံးသပ်ချက်

၁၃။ ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီအားလုံးတွင် စူးရှသောအနံ့နှင့် အနီရောင်ရင့်ရှိကြပြီး ဆီသားပျစ်ကြောင်း တွေ့ရှိရသဖြင့် ၎င်းတို့ကို အရောင်ချွတ်ခြင်း၊ အနံ့ချွတ်ခြင်း အပါအဝင် အအေးခံ၊ ဖယောင်းချခြင်းစသည့် ဆီသန့်စင်ခြင်းအဆင့်များ ဆက်လက်ဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်နေပါသည်။ ၎င်းတို့၏ အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှု ရာခိုင်နှုန်းသည် ၂ % အောက်တွင်သာရှိသောကြောင့် အချဉ်ချွတ်၍ အနည်စစ်ပြီးသော Semi Product များသာဖြစ်ကြပါသည်။

၁၄။ ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီများကို အမှတ်တံဆိပ်ကပ်လျက် အွန်လိုင်းဈေးကွက်တွင်သာ ရောင်းဝယ်နေကြပြီး ကုန်အညွှန်းအမှတ်အသားလည်း မပြည့်စုံကြောင်းကိုလည်း တွေ့ရှိရပါသည်။

မိမိတို့ထုတ်ကုန်၏ ထုတ်လုပ်မှုရက်စွဲ သက်တမ်းကုန်မည့်ရက်စွဲများကို ဖော်ပြထားခြင်း မရှိသော ကြောင့် ထုတ်ကုန်အရည်အသွေးကို အာမခံခြင်းမရှိသည့်အပြင် အထားခံနိုင်မှုသက်တမ်းကိုလည်း မသိရှိရခြင်းကြောင့် စားသုံးသူကိုနစ်နာစေပါသည်။

၁၅။ ပြည်ပမှ မှာယူတင်သွင်းလာကြသော နေကြာဆီများသည် ၁၀၀ % သန့်စင်ပြီးသော ဆီသန့် များ ဖြစ်သောကြောင့် အချိန်ကာလကြာမြင့်သည့်တိုင်အောင် အရောင်၊ အနံ့ ကောင်းမွန်လျက် ရှိပါသည်။ ဆီသားပါးလွှာပြီး ကြည်လင်မှုရှိသည့်အပြင် ဆီသားကြွံခိုင်မှုအားကောင်းသည်ကို တွေ့ရှိ ရသဖြင့် အထားခံနိုင်မှုသက်တမ်းကို ၂ နှစ်အထိ အာမခံနိုင်ခြင်းဖြစ်ပါသည်။

နိဂုံး

၁၆။ မြန်မာနိုင်ငံတွင် အသုံးပြုလျက်ရှိသော စားသုံးဆီအမျိုးမျိုးမှာ စားအုန်းဆီ၊ မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ မုန်ညှင်းဆီ၊ သံလွင်ဆီနှင့် ရောနှောဆီများဖြစ်ပါသည်။ ၎င်းတို့အနက်မှ နေကြာ ဆီကို အသုံးပြုသည့်အရေအတွက်မှာ တစ်နိုင်ငံလုံး၏ ၇ ရာခိုင်နှုန်းရှိပြီး အများဆုံးသုံးစွဲသည့် ဒေသမှာ ချင်းပြည်နယ်ဖြစ်ကြောင်း လေ့လာသိရှိရပါသည်။

၁၇။ ပြည်တွင်းဖြစ်နေကြာဆီထုတ်လုပ်၍ အွန်လိုင်းစျေးကွက်တွင် ရောင်းချသူများအနေဖြင့် မိမိတို့ထုတ်ကုန်၏ အရည်အသွေးကိုမြှင့်တင်နိုင်ရန် စားသုံးဆီသန့်စင်ခြင်းဆိုင်ရာ လုပ်ငန်း ဆောင်ရွက်မှုအဆင့်ဆင့်ကို ဆက်လက်ဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်နေပါသည်။ မြန်မာနိုင်ငံ၊ ကျန်းမာရေး ဝန်ကြီးဌာန၊ အစားအသောက်နှင့် ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန (FDA)၏ ထောက်ခံချက်ကို လျှောက် ထားရယူပြီးမှသာစျေးကွက်တင်ပို့ရောင်းချသင့်ပါကြောင်းနှင့် ကုန်အညွှန်းအမှတ်အသား အပြည့်အစုံ နှင့်တကွ ထုတ်လုပ်သည့်ရက်စွဲ သက်တမ်းကုန်ဆုံးမည့်ရက်စွဲအပါအဝင် အာဟာရတန်ဖိုးဆိုင်ရာ အချက်အလက် (Nutrition Facts) များကိုပါဖော်ပြသင့်ကြောင်း အကြံပြု တင်ပြအပ်ပါသည်။

ကျေးဇူးတင်လွှာ

၁၈။ ဤသုတေသနလုပ်ငန်း ဖြစ်မြောက်ရေးအတွက် ပြည်တွင်းထုတ် နေကြာဆီ ရရှိရန် ပါဝင်ကူညီခဲ့ကြသော မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ တိုင်းဒေသကြီးဦးစီးမှူးနှင့် ဝန်ထမ်းများ၊ အခြား လိုအပ်ချက်များကို ဖြည့်ဆည်းဆောင်ရွက်ပေးသော ဌာနမှူး၊ ဒုတိယဌာနမှူးနှင့် လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက် ဝန်ထမ်းများအား အထူးကျေးဇူးတင်ကြောင်း ဖော်ပြအပ်ပါသည်။

ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော နေကြာဆီတို့၏ အရည်အသွေးပြဇယား

စစ်ဆေးချက်များနှင့် ထုတ်လုပ်မှုဆိုင်ရာ အကြောင်းအရာများ	Codex Standard	ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီ			ပြည်ပမှတင်သွင်းသည့် နေကြာဆီ			
		မကွေး	မန္တလေး	KL	Cook	ရာသက်ပန်	မေဇင်	Sunar
အဆီအက်ဆစ်လွတ် (Free Fatty Acid-FFA)	၂.၀ (သဘာဝ နည်း) ၀.၃ (မာတု နည်း)	၁.၁၈	၀.၈၄	၀.၇	၀.၀၆	၀.၁	၀.၁	၀.၁
အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုး (Iodine Value - IV)	၁၁၀-၁၄၃	၁၂၇.၁၆	၁၀၈.၉၄	၁၂၆.၇	၁၂၂.၃	၁၂၃.၁၁	၁၂၄.၇၁	၁၁၈.၆၇
ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုး (Peroxide Value- PV)	၁၀ အများ ဆုံး	၁၀.၇၅	၁၀.၉၂	၄.၇၆	၃.၃၅	၅.၈၅	၇.၁၅	၆.၁၆
တိမ်ခိုးမှတ် (Cloud Point-CP)	-	၃.၀	၅.၀	၄.၀	၂.၀	၂.၀	၃.၀	၃.၀
ဆီပျက်စီးမှု (Rancidity)	မရှိစေရ	ပျက်စီး စပြု	ပျက်စီး စပြု	မရှိ	မရှိ	မရှိ	မရှိ	မရှိ
ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်း (Saponification Value)	၁၈၈ - ၁၉၄	၁၈၈.၄၉	၁၉၁.၈၅	၁၈၈.၈၇	၁၈၉.၃၄	၁၈၈.၉၆	၁၈၈.၅၈	၁၉၀.၃၆
ရေငွေ့ပါဝင်မှု (Moisture Test)	၀.၂ အများ ဆုံး	၀.၀၂	၀.၀၅	၀.၁၃	၀.၀၉	၀.၀၈	၀.၀၄	၀.၀၄
အရောင် (Colour) (၅.၂၅" Cell)	-	၄၉.၀ Y ၃.၉ R	၇၆.၆ Y ၄.၄ R	၆၆.၀ Y ၂.၄ R	၉.၉ Y ၀.၆ R	၇၈.၉ Y ၀.၁ R	၆.၉ Y ၀.၆ R	၄၉.၉ Y ၀.၉ R
ယိုင်ညွှန်းကိန်း (Refractive – index)	၁.၄၆၇ - ၁.၄၆၉	၁.၄၆၉	၁.၄၆၈	၁.၄၆၇	၁.၄၆၈	၁.၄၆၈	၁.၄၆၇	၁.၄၆၇
စေးပျစ်ကိန်း (Viscocity)(Pas)	-	၀.၀၂၂၈	၀.၀၂၂၉	၀.၀၂၂၅	၀.၀၂၁၆	၀.၀၂၀၂	၀.၀၁၇၆	၀.၀၂၁၁
ထုတ်လုပ်သည့် ရက်စွဲ	-	-	-	-	၁၅.၁၁.၂၂	၁၁.၈.၂၂	၂၈.၄.၂၂	၁၇.၁၂.၂၁
သက်တမ်းကုန်မည့်ရက်စွဲ	-	-	-	-	၁၅.၁၁.၂၄	၁၁.၈.၂၄	၂၈.၄.၂၄	၁၇.၁၂.၂၃
စစ်ဆေးသည့်ရက်စွဲ	-	၂၄.၄.၂၀၂၃	၂၅.၄.၂၀၂၃	၁၀.၅.၂၀၂၃	၂.၅.၂၀၂၃	၈.၅.၂၀၂၃	၂.၅.၂၀၂၃	၂၈.၄.၂၀၂၃

Codex Standard သတ်မှတ်ချက်ထက် ကျော်လွန်ခြင်း

ကျမ်းကိုးစာရင်း

(၁) Edible Oil Consumption in Myanmar, Per Capita Consumption, Edible Oil Types and Regional Differences, Department of Agricultural Economics, Yezin, Agricultural University, Nay Pyi Taw, 2022

(၂) CODEX STAN 210-1999(Standard of Vegetable Oils)

ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသောနေကြာဆီများကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးသည့်ဓာတ်ပုံမှတ်တမ်း



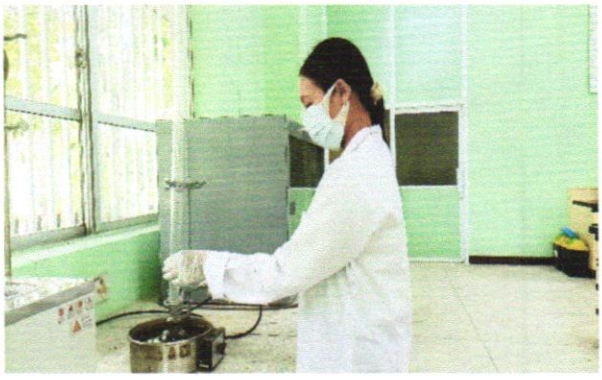


စေးပျစ်ကိန်းစစ်ဆေးခြင်း



ဆီအရောင်စစ်ဆေးခြင်း

ပြည်တွင်းထုတ်နေကြာနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသောနေကြာဆီများကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးသည့်ခေတ်ပုံမှတ်တမ်း



ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းစစ်ဆေးခြင်း



ဆီပျက်စီးမှုစစ်ဆေးခြင်း



ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းစစ်ဆေးခြင်း



အလင်းယိုင်ညွှန်းကိန်းစစ်ဆေးခြင်း