

International Trade & Early Warning (วันที่ 6 มิถุนายน 2551)

◆ การเคลื่อนไหวเรื่องไขมันทรานส์ในฟาสต์ฟู้ดสหรัฐ

การเคลื่อนไหวครั้งใหญ่เรื่องไขมันทรานส์ (trans fat) ได้ยกระดับมาอีกขั้นหนึ่งแล้วในสหรัฐเมื่อ 2-3 เดือนที่ผ่านมาเมื่อ Macdonald ยักษ์ใหญ่วงการฟาสต์ฟู้ดได้เปลี่ยนไปใช้น้ำมันผสมระหว่างคาโนลา ข้าวโพดและถั่วเหลืองในอาหารทอด(deep fried products) ซึ่งแสดงความพยายามในการกำจัดไขมันทรานส์ออกไปจากผลิตภัณฑ์

ไขมันทรานส์มีความเชื่อมโยงกับความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ จากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่ยืนยันผลกระทบด้านลบดังกล่าวมีมากขึ้นเรื่อยๆ นำไปสู่การห้ามใช้ไขมันทรานส์ในภัตตาคารในนครนิวยอร์ก และเมืองชิคาโกและบอสตันที่กำลังพยายามดำเนินมาตรการเดียวกันกับนิวยอร์ก

Macdonald พยายามอย่างยิ่งในการแก้ไขภาพลักษณ์ด้านอาหารสุขภาพของตนเอง มาตรการดังกล่าวนี้ซึ่งประกาศโดย Jim Skinner ผู้จัดการบริหารของ Macdonald จะเป็นการสื่อสารถึงผู้บริโภคให้เลือกอาหารที่มีปลอดไขมันทรานส์ของ Macdonald แทน นับเป็นโอกาสทางการตลาดเพราะผู้บริโภคให้ความสนใจในการอ่านฉลากเพื่อเลือกซื้อผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่ปลอดไขมัน ทรานส์มากขึ้น

ถึงแม้ว่าจะมีการพบไขมันทรานส์ตามธรรมชาติในเนื้อและน้ำมัน แต่ส่วนใหญ่แล้วจะเกิดในกระบวนการ partial hydrogenation ของน้ำมันพืช (PHVO) เพื่อทำให้น้ำมันพืชมีความคงตัวขึ้นเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาหารที่หลากหลาย hydrogenate fat มีการใช้อย่างแพร่หลายในอาหารมาเป็นศตวรรษ แต่ความกลัวเรื่องไขมันทรานส์ทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารพยายามหาทางเลือกใหม่ที่ให้คุณสมบัติเหมือนกันแต่ไม่ก่ออันตรายแก่ผู้บริโภค

ก่อนหน้านี้มีกลุ่ม Bantransfat ที่รณรงค์ต่อต้าน Macdonald เรื่องนี้ โดยระบุว่าล้มเหลวในการเปลี่ยนการใช้ไขมันที่ไม่มีไขมัน ทรานส์ทั้งที่ได้ประกาศนโยบายในปี 2546 ซึ่งกลุ่มนี้มีบทบาทในการช่วยนครนิวยอร์กให้พัฒนาและออกกฎหมายห้ามใช้ไขมันทรานส์ในภัตตาคาร และการร่วมจัดทำเมือง Tiburan ในแคลิฟอร์เนียให้เป็นเมืองปลอดไขมันทรานส์แห่งแรก

Macdonald ใช้งบประมาณ 8.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐสำหรับการดำเนินการด้านกฎหมาย 5 ล้านดอลลาร์สหรัฐบริจาคให้สมาคมโรคหัวใจแห่งสหรัฐอเมริกา และ 1.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทราบแผนงานเรื่องไขมันทรานส์ของบริษัทตนเอง

ที่มา : Food navigator