ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်အစိုးရ

စီးပွားရေးနှင့်ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဝန်ကြီးဌာန

စားသုံးသူရေးရာဦးစီးဌာန

ကုန်ပစ္စည်းစမ်းသပ်စစ်ဆေးရေးနှင့်အရည်အသွေးစီမံခန့်ခွဲမှုဌာနစု(လှည်းကူး)



ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီတို့၏

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	၃ - ၄
၆။	သုံးသပ်ချက်	၄-၅
၇။	နိဂုံး	၅
၈။	ကျေးဇူးတင်လွှာ	၅
၉။	နောက်ဆက်တွဲဇယား	၆
၁၀။	ကျမ်းကိုးစာရင်း	၇
၁၁။	ဓာတ်ပုံမှတ်တမ်း	၈- ၉

ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှ တင်သွင်းလာသည့် ပဲပုပ်ဆီတို့၏ အရည်အသွေးများအား နှိုင်းယှဉ်လေ့လာခြင်း

နိဒါန်း

၁။ စားသုံးဆီသည် မြန်မာတို့၏ အခြေခံစားသောက်ကုန်ပစ္စည်းများတွင် တစ်ခုအပါအဝင် ဖြစ်ပါသည်။ ရှေးယခင်က မိရိုးဖလာပြည်တွင်းဖြစ် မြေပဲဆီနှင့် နှမ်းဆီတို့ကိုသာ စားသုံးခဲ့ကြပါသည်။ သို့သော်လည်း နိုင်ငံ၏ စီးပွားရေးစနစ်ပြောင်းလဲလာမှု၊ လူဦးရေတိုးတက်လာမှုနှင့် နေထိုင်စားသောက်မှုပုံစံ ပြောင်းလဲလာမှုတို့ကြောင့် ပြည်ပမှစားသုံးဆီများ တင်သွင်းလာကြရာတွင် ပဲပုပ်ဆီလည်း တစ်မျိုးအပါအဝင်ဖြစ်ပါသည်။

၂။ မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဆီထွက်သီးနှံအုပ်စုတွင် ပဲပုပ်သီးနှံလည်းပါဝင်ပါသည်။ ၎င်းကို ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၊ ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ စစ်ကိုင်းတိုင်းဒေသကြီးနှင့် ကချင်ပြည်နယ်၊ ကရင်ပြည်နယ်၊ ရှမ်းပြည်နယ်မြောက်ပိုင်း၊ တောင်ပိုင်းနှင့် အရှေ့ပိုင်းတို့တွင် စိုက်ပျိုးကြပါသည်။ ပဲပုပ်စေ့တွင် ဆီပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း ၁၃ % မှ ၂၆ % ရှိသောကြောင့် စားသုံးဆီထုတ်ယူနိုင်သည့်အပြင် ဆီကြိတ်ဖတ်ကိုလည်း ပြည်ပသို့တင်ပို့ရောင်းချနိုင်ပါသည်။

၃။ ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီတို့၏ အရည်အသွေးဆိုင်ရာ အချက်အလက်များကို သိရှိနိုင်ရန်ဓာတ်ခွဲစစ်ဆေးခြင်း ပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်။ အဆိုပါ ဓာတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများမှ လေ့လာတွေ့ရှိချက်များကို ပြည်တွင်းရှိစားသုံးသူများနှင့် စားသုံးဆီလုပ်ငန်းရှင်များအား သတင်းအချက်အလက်များ ပံ့ပိုးနိုင်ရေးအတွက် ဤသုတေသနစာတမ်းကို တင်ပြရခြင်းဖြစ်ပါသည်။

ကျိုးကြောင်းဖော်ပြချက်

၄။ မြန်မာ့စားသုံးဆီစျေးကွက်တွင် ပြည်တွင်းထုတ်စားသုံးဆီနှင့် ပြည်ပနိုင်ငံများမှ တင်သွင်းလာသည့်စားသုံးဆီဟူ၍ နှစ်မျိုးတွေ့နိုင်ပါသည်။ ပြည်တွင်းထုတ်စားသုံးဆီအုပ်စုတွင် မြေပဲဆီနှင့် နှမ်းဆီတို့ကို အများဆုံးတွေ့ရပြီး ယခုကာလတွင် နေကြာဆီကိုလည်း အများအပြားထုတ်လုပ်လျက်ရှိပါသည်။ ပဲပုပ်ဆီကိုမူ ဒေသသုံးအဖြစ်သာ အနည်းငယ်ထုတ်လုပ်ပါသည်။ ထို့ကြောင့် ပြည်တွင်းထုတ်တံဆိပ်အမည်ဖြင့် ပဲပုပ်ဆီကို စျေးကွက်တွင်ဖြန့်ဖြူးထားခြင်း မရှိသည်ကို သိရှိရသောကြောင့် မန္တလေးမြို့မှ ဒေသသုံးပဲပုပ်ဆီကိုသာ စစ်ဆေးခဲ့ရပါသည်။

၅။ ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီများကို consumer pack အမျိုးမျိုးဖြင့် ကုန်အညွှန်းအမှတ်အသားပြည့်စုံစွာကပ်လျက် ပဲပုပ်ဆီ (Soybean Oil) အမည်ဖြင့် ရောင်းချနေသည်ကို တွေ့ရပါသည်။ မြန်မာ့စားသုံးဆီစျေးကွက်တွင် ရောင်းချနေသော ပဲပုပ်ဆီအမှတ်တံဆိပ်များ ဖြစ်သည့် Cook Soybean Oil ၊ Yarthetpan Soybean Oil ၊ Meizan Soybean Oil နှင့် ထိုင်းစာသားပါ ပဲပုပ်ဆီတို့ကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးခဲ့ပါသည်။

ရည်ရွယ်ချက်

၆။ ဤသုတေသနစာတမ်းပါ လေ့လာတွေ့ရှိချက်များမှ အောက်ပါအကျိုးကျေးဇူးများ ရရှိရန် ရည်ရွယ်ပါသည်-

(က) စားသုံးသူများနှင့် စားသုံးဆီထုတ်လုပ်သောလုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် ပြည်တွင်းထုတ်ဒေသသုံးပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသောပဲပုပ်ဆီများ၏ အရည်အသွေးဆိုင်ရာ အချက်အလက်များကို သိရှိလာနိုင်စေရန်၊

(ခ) အဆိုပါအရည်အသွေးဆိုင်ရာ အချက်အလက်များကို ပြည်တွင်းစားသုံးဆီလုပ်ငန်းရှင်များအား သတင်းအချက်အလက်များ ပံ့ပိုးပေးခြင်းဖြင့် ပြည်တွင်းရှိ အသေးစား၊ အငယ်စားနှင့် အလတ်စား (MSME) လုပ်ငန်းများ ကိုအထောက်အကူပြုစေရန်။

ဆောင်ရွက်ပုံနှင့်နည်းစနစ်များ

၇။ ပြည်တွင်းထုတ် ဒေသသုံး ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီများ၏ 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၊ ယိုင်ညွှန်းကိန်း၊ 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 ဖြင့်လည်းကောင်း အသုံးပြုခဲ့ပါသည်။

၉။ ဓာတုဆိုင်ရာဝိသေသလက္ခဏာများ စစ်ဆေးခြင်းအတွက် အဆီအက်ဆစ်လွတ် ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း၊ အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးနှင့် ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းတို့ကိုတိုင်းတာခဲ့ပါသည်။ နည်းစနစ်များအနေဖြင့် အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှု ရာခိုင်နှုန်း (Free Fatty Acid Content, FFA%)ကို I.U.P.A.C II D.1 ဖြင့်

လည်းကောင်း၊ အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုး(Iodine Value)ကို I.U.P.A.C II D.7 ဖြင့်လည်းကောင်း၊ ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်း (Saponification Value) ကို Pearson's Method ဖြင့်လည်းကောင်း အသုံးပြု၍ စစ်ဆေးခဲ့ပါသည်။

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

၁၁။ ပြင်ပ ပစ္စည်းပါဝင်မှု စစ်ဆေးခြင်းတွင် ရေငွေ့ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်းကို တိုင်းတာခဲ့ပါသည်။ အဆိုပါရေငွေ့ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း(Moisture Content)အတွက် A.O.C.S Air Oven Method ကို အသုံးပြု ခဲ့ပါသည်။

ရလဒ်နှင့်ဆွေးနွေးချက်များ

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

(က) မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီးမှ ဒေသသုံးပဲပုပ်ဆီသည် ဆီအရောင်အလွန်ရင့်ပြီး ဆိုးရွားသောအနံ့ရရှိပါသည်။ အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်းများနေပြီး ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုး အလွန်မြင့်နေသည်ကိုတွေ့ရပါသည်။ စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု ဖြစ်ပေါ်နေသည့်အပြင် အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးနှင့် ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းတန်ဖိုး တို့သည်လည်း CODEX Standard ပါ အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များနှင့်များစွာ သွေဖယ်နေပါသည်။ စေးပျစ်ကိန်းတိုင်းတာချက်အရ ဆီသားအနည်းငယ်ပျစ်ပြီး ယိုင်ညွှန်းကိန်းတိုင်းတာရာတွင် ပဲပုပ်ဆီ၏သတ်မှတ်တန်ဖိုးအတွင်း ကျရောက်ခြင်း မရှိသည်ကိုတွေ့ရပါသည်။ ထို့ကြောင့် ၎င်းဆီသည် ပြီးပြည့်စုံသောဆီသန့်စင်မှု အဆင့်ဆင့်ကို ဆက်လက်ဆောင်ရွက်ရန်လိုအပ်သည့် ဆီကြမ်းအဆင့်ထုတ်ကုန်ဖြစ်ပါသည်။

(ခ) ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီများဖြစ်ကြသည့် မေဇင် နှင့် Cook Soybean Oil အမှတ်တံဆိပ်ပါ ပဲပုပ်ဆီတို့သည် ၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ ဒီဇင်ဘာလတွင် ထုတ်လုပ်သည့် ဆီများဖြစ်ပြီး ၂၀၂၄ ခုနှစ်၊ ဒီဇင်ဘာလတွင် သက်တမ်းကုန်မည်ဖြစ်ကြောင်းကို consumer pack ပေါ်တွင် ဖော်ပြထားပါသည်။

(ဂ) Cook Soybean Oil အမှတ်တံဆိပ်ပါ ပဲပုပ်ဆီကို ထိုင်းနိုင်ငံ မှထုတ်လုပ်ထားသည်ဟုလည်း ဖော်ပြထားပါသည်။ ၎င်းသည် စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိဘဲ

ဆီအရောင်နှင့်အနံ့ကောင်းမွန်ပါသည်။ရေငွေ့ပါဝင်မှုအလွန်နည်းပြီး အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်းနှင့် ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုးတို့လည်း အလွန်ကောင်းမွန်ပါသည်။ အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးသည် သတ်မှတ်ချက်တန်ဖိုးနှင့် နီးကပ်ပြီး ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းသည် သတ်မှတ်ဘောင်အတွင်း ရှိနေပါသည်။

(ဃ) မေဇင်အမှတ်တံဆိပ်ပါ ပဲပုပ်ဆီကို မလေးရှားနိုင်ငံမှထုတ်လုပ်သည်ဟု ဖော်ပြထားပြီး ၎င်းဆီသည် Cook Soybean Oil ထက် အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း၊ ရေငွေ့ပါဝင်မှုနှင့် ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုးတို့ အနည်းငယ်စီမြင့်တက်နေသော်လည်း စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိပါ။ ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းသည် သတ်မှတ်တန်ဖိုးအတွင်းကျရောက်ပြီး အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးသည်လည်း သတ်မှတ်ဘောင်နှင့်နီးကပ်ပါသည်။

(င) ထိုင်းစာသားပါ ပဲပုပ်ဆီကို ၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ ဇွန်လတွင်ထုတ်လုပ်ထားပြီး ၂၀၂၄ ခုနှစ်၊ ဇွန်လတွင် သက်တမ်းကုန်ဆုံးမည်ဟု ဖော်ပြထားပါသည်။ အာဟာရဆိုင်ရာ အချက်အလက် (Nutrition Facts)များကို ထိုင်းဘာသာစကားဖြင့်သာ ရေးသားထားပြီး ကုန်အညွှန်းအမှတ်အသားတွင် မြန်မာစာသားဖြင့်ဖော်ပြထားခြင်း မပါရှိကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။ ၎င်းဆီသည် စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိဘဲ အရောင်၊ အနံ့ကောင်းမွန်ပါသည်။ အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးနှင့် ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းတို့သည် သတ်မှတ်စံချိန်စံညွှန်းအတွင်းရှိပြီး ရေငွေ့ပါဝင်မှုနှုန်းသည် ပုံမှန်သာဖြစ်ပါသည်။

(c) ရာသက်ပန် အမှတ်တံဆိပ်ပါ ပဲပုပ်ဆီကို ၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ မေလတွင် ထုတ်လုပ်ပြီး ၂၀၂၄ ခုနှစ်၊ မေလတွင် သက်တမ်းကုန်မည်ဟုဖော်ပြထားပါသည်။ စစ်ဆေးချိန်တွင် ဆီသားပျက်စီးမှု မရှိဘဲ အရောင်၊ အနံ့ကောင်းမွန်ပါသည်။ ရေငွေ့ပါဝင်နှုန်းနှင့် ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်းတို့သည် သတ်မှတ်ဘောင်အတွင်းရှိနေပြီး အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးသည် သတ်မှတ်တန်ဖိုးနှင့် အလွန်နီးကပ်ပါသည်။

သုံးသပ်ချက်

၁၃။ ဆီထွက်သီးနှံများမှ စားသုံးဆီထုတ်ယူရာတွင် စက်ဖြင့်ကြိတ်၍ဖြစ်စေ၊ ဓာတုဖျော်ရည်ဖြင့် ဖျော်ထုတ်၍ဖြစ်စေ ဆီကြမ်းထုတ်ယူလေ့ရှိပါသည်။ စက်ဖြင့်ကြိတ်ချေခြင်းဖြင့် ရရှိလာသော ဆီရိုင်း (Virgin Oil) များတွင် ပင်ကိုယ်အရည်အသွေးကောင်းသည့် ဆီရိုင်းများမှအပ အခြားပဲပုပ်၊ နေကြာ၊ ဆီအုန်း၊ ပြောင်းနှင့် မုန်ညှင်းစသည့်ဆီကြမ်းများကို ပြန်လည်သန့်စင်ပြီးမှ စားသုံးသင့်ပါသည်။ သန့်စင်ပြီးသောဆီသည် ဆီကြမ်းထက် အရည်အသွေးပို၍ကောင်းမွန်ပြီး ဆီသားတည်မြဲမှု အားကောင်းသောကြောင့် ထားသိုနိုင်မှုသက်တမ်းလည်း ပို၍ကြာရှည်စေပါသည်။ ထို့ကြောင့် ဒေသသုံး

အတွက် ထုတ်လုပ်ထားသော ပဲပုပ်ဆီကို ဆီသန့်စင်သည့်နည်းစနစ်များအတိုင်း ဆက်လက်ဆောင်ရွက်ရန်လိုအပ်ပါသည်။

၁၄။ ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီများ၏ တိမ်ခိုးမှတ်များသည် ၅ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ် အောက်တွင်သာရှိပြီး စေးပျစ်ကိန်းသည်လည်းနည်းသည့်အပြင် အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးများသည် ၁၂၀ ကျော်ရှိနေသောကြောင့် မည်သည့်ဆီနှင့်မျှ ရောနှောထားခြင်း မရှိပါ။ သန့်စင်ပြီးသော ပဲပုပ်ဆီ များဖြစ်၍ စစ်ဆေးသည့်အချိန်အထိ ဆီသားတည်မြဲမှု ကောင်းမွန်လျက်ရှိနေပါသည်။ ထို့ကြောင့် အထားခံနိုင်မှုသက်တမ်းကို နှစ်နှစ်အထိသတ်မှတ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။

နိဂုံး

၁၅။ မြန်မာနိုင်ငံတွင် အသုံးပြုလျက်ရှိသော စားသုံးဆီအမျိုးမျိုးမှာ စားအုန်းဆီ၊ မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ မုန်ညှင်းဆီ၊ သံလွင်ဆီနှင့် ရောနှောဆီများဖြစ်ပါသည်။ ၎င်းတို့အနက်မှ ပဲပုပ်ဆီကို အသုံးပြုသည့်အရေအတွက်မှာ တစ်နိုင်ငံလုံး၏ ၃ ရာခိုင်နှုန်းသာရှိကြောင်း လေ့လာသိရပါသည်။

၁၆။ ပြည်တွင်းစားသုံးဆီစျေးကွက်တွင် ပြည်တွင်းထုတ်တံဆိပ်ဖြင့် ပဲပုပ်ဆီကို ထုတ်လုပ်ရောင်းချခြင်း မရှိဘဲ ပြည်ပမှတင်သွင်းသော ပဲပုပ်ဆီများကိုသာ တွေ့ရပါသည်။ ပြည်ပမှတင်သွင်းသော ပဲပုပ်ဆီများသည် ရာနှုန်းပြည့်သန့်စင်ပြီးသော ဆီသန့်များဖြစ်ပါသည်။

၁၇။ မြန်မာ့ပဲပုပ်ကြိတ်ဖတ်များကို ၂၀၁၇ ခုနှစ်က ဗီယက်နမ်နိုင်ငံသို့ အမေရိကန်ဒေါ်လာ ၁၁,၅၂၀ တန်ဖိုး တင်ပို့ရောင်းချခဲ့ကြောင်း The United Nations COMTRADE database on International trade က ဖော်ပြခဲ့ပါသည်။ နိုင်ငံခြားဝင်ငွေရရှိနိုင်သော ကြိတ်ဖတ်ကို အဓိက ထုတ်လုပ်ပြီး ပဲပုပ်ဆီကိုဘေးထွက်ပစ္စည်းအဖြစ်သာ ထုတ်လုပ်မည်ဆိုပါက စားသုံးရန်မဟုတ်ဘဲ စက်မှုလုပ်ငန်းများ၌သာ အသုံးပြုသင့်ပါသည်။ စားသုံးဆီအဖြစ် စားသုံးရန်ရည်ရွယ်ပြီး ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီအဖြစ် စျေးကွက်အတွင်းရောင်းချမည်ဆိုပါက ဆီသန့်စင်ခြင်းအဆင့်ဆင့်ထိ ပြီးပြည့်စုံအောင်ဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်ပါသည်။

ကျေးဇူးတင်လွှာ

၁၈။ ဤသုတေသနလုပ်ငန်း ဖြစ်မြောက်ရေးအတွက် ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီ ရရှိရန် ပါဝင်ကူညီခဲ့သည့် မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ တိုင်းဒေသကြီးဦးစီးမှူးနှင့် ဝန်ထမ်းများ၊ အခြားလိုအပ်ချက်များကို ဖြည့်ဆည်းဆောင်ရွက်ပေးသော ဌာနမှူး၊ ဒုတိယဌာနမှူးနှင့် လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက်ဝန်ထမ်းများအား အထူးကျေးဇူးတင်ကြောင်း ဖော်ပြအပ်ပါသည်။

ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသော ပဲပုပ်ဆီတို့၏အရည်အသွေးများကို Codex စံချိန်စံညွှန်းနှင့်နှိုင်းယှဉ်ပြသောဇယား

စဉ်	စစ်ဆေးချက်များနှင့် ထုတ်လုပ်မှုဆိုင်ရာ အကြောင်းအရာများ	Codex Standard	ပြည်တွင်း ထုတ် ပဲပုပ်ဆီ	ပြည်ပမှတင်သွင်းသည့် ပဲပုပ်ဆီ			
				Cook	ရာသက်ပန်	မေဇင်	ထိုင်း စာတမ်းပါ
(က)	အဆီအက်ဆစ်လွတ် (Free Fatty Acid-FFA)	၀.၃	၀.၅၃	၀.၀၆	၀.၁	၀.၁	၀.၁
(ခ)	အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုး (Iodine Value - IV)	၁၂၄ - ၁၃၉	၁၁၉.၄၉	၁၂၃.၁၁	၁၂၃.၉၁	၁၂၂.၂၉	၁၂၄.၃၂
(ဂ)	ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုး (Peroxide Value- PV)	၁၀ အများဆုံး	၂၁.၂၉	၀.၁၈	၅.၁၁	၃.၈၇	၂.၂၉
(ဃ)	တိမ်ခိုးမှတ် (Cloud Point-CP)	-	၃.၅	၃.၀	၃.၀	၄.၀	၂.၀
(င)	ဆီပျက်စီးမှု (Rancidity)	မရှိစေရ	ရှိ	မရှိ	မရှိ	မရှိ	မရှိ
(စ)	ဆပ်ပြာဖြစ်ကိန်း (Saponification Value)	၁၈၉ - ၁၉၅	၁၉၈.၆၆	၁၉၀.၆၄	၁၉၀.၁၇	၁၉၀.၃၆	၁၈၉.၃၄
(ဆ)	ရေငွေ့ပါဝင်မှု (Moisture Test)	၀.၂ အများဆုံး	၀.၀၆	၀.၀၃	၀.၁၄	၀.၁၄	၀.၀၈
(ဇ)	အရောင် (Colour) (၅.၂၅" Cell)	-	၆၉.၉ Y ၁၃.၉ R	၅၉.၉ Y ၁.၀ R	၅၉.၉ Y ၀.၉ R	၇၃.၀ Y ၀.၉ R	၅၁.၀Y ၀.၉ R
(ဈ)	ယိုင်ညွှန်းကိန်း (Refractive – index)	၁.၄၆၆- ၁.၄၇၀	၁.၄၆၅	၁.၄၆၈	၁.၄၆၇	၁.၄၇၀	၁.၄၇၀
(ည)	စေးပျစ်ကိန်း (Viscocity)(Pas)	-	၀.၀၂၃၇	၀.၀၂၀၄	၀.၀၁၇၅	၀.၀၁၆၂	၀.၀၁၇၄
(ဋ္ဌ)	ထုတ်လုပ်သည့်ရက်စွဲ	-	-	၁၄.၁၂.၂၂	၂၀.၅.၂၂	၂၆.၁၂.၂၂	၂၅.၆.၂၂
(ဌ)	သက်တမ်းကုန်မည့်ရက်စွဲ	-	-	၁၄.၁၂.၂၄	၂၀.၅.၂၄	၂၆.၁၂.၂၄	၂၅.၆.၂၄
(ဍ)	စစ်ဆေးသည့်ရက်စွဲ	-	၂၄.၄.၂၀၂၃	၂၆.၄.၂၀၂၃	၅.၅.၂၀၂၃	၉.၅.၂၀၂၃	၂.၅.၂၀၂၃

Codex Standard သတ်မှတ်ချက်ထက် ကျော်လွန်ခြင်း

Codex Standard သတ်မှတ်ချက်အတွင်း မရှိခြင်း

ကျမ်းကိုးစာရင်း

(၁) Refining Vegetable Oils (Review Article), Hindawai, The Scientific World Journal, https:doi.org/10.1155/2022/6627013

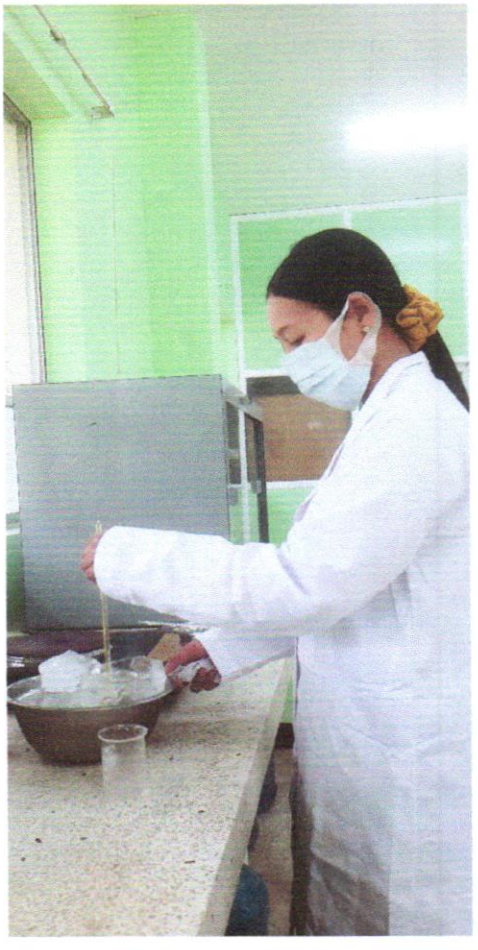
(၂) Edible Oil Consumption in Myanmar, Per Capita Consumption, Edible Oil Types and Regional Differences, Department of Agricultural Economics, Yezin, Agricultural University, Nay Pyi Taw, 2022

(၃) The United Nations COMTRADE database on International trade

(၄) CODEX STAN 210-1999

ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသောပဲပုပ်ဆီများကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးသည့်ခေတ်ပုံမှတ်တမ်း





တိမ်ဓိုးမှတ်စစ်ဆေးခြင်း



ရေငွေ့ပါဝင်မှုစစ်ဆေးခြင်း

ပြည်တွင်းထုတ်ပဲပုပ်ဆီနှင့် ပြည်ပမှတင်သွင်းလာသောပဲပုပ်ဆီများကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးသည့်ခေတ်ပုံမှတ်တမ်း



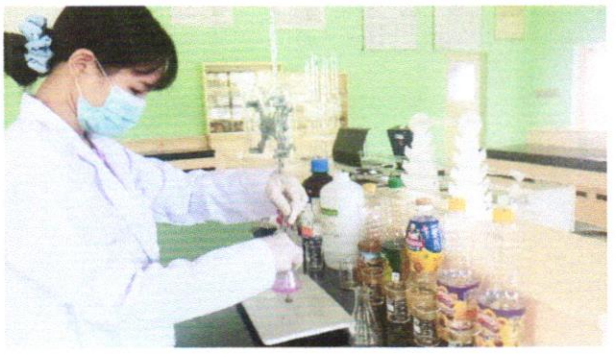
ပါရောက်ဆိုဒ်တန်ဖိုးစစ်ဆေးခြင်း



အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးစစ်ဆေးခြင်း



အိုင်အိုဒင်းတန်ဖိုးစစ်ဆေးခြင်း



အဆီအက်ဆစ်လွတ်ပါဝင်မှုစစ်ဆေးခြင်း