เคเอฟซี ยืนยันทุกเมนูปลอดไขมันทรานส์

เรื่อง เคเอฟซี ยืนยันทุกเมนูปลอดไขมันทรานส์
เรียน ท่านสื่อมวลชน

สืบเนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขห้ามผลิต นำเข้า และจำหน่ายอาหารที่มีไขมันทรานส์ ลงราชกิจจานุเบกษา ประกาศเมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2561 ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ 180 วัน ทำให้เกิดกระแสความเป็นห่วงเกี่ยวกับอาหารในร้านอาหารบริการด่วนว่าอาจจะมีไขมันทรานส์อยู่ในอาหารในปริมาณมากกว่ากฎหมายกำหนดนั้น

เคเอฟซี ประเทศไทย ในฐานะร้านอาหารบริการด่วนที่มีสาขามากที่สุดในประเทศไทย ขอยืนยันว่าเมนูอาหารทุกเมนูที่จำหน่ายในร้านเคเอฟซี ประเทศไทย ปลอดจากไขมันทรานส์ 100% โดยเคเอฟซี ประเทศไทย ได้ดำเนินตามนโยบายบริษัทแม่ในประเทศสหรัฐอเมริกา บริษัท ยัม! แบรนด์ ในการยกเลิกการจำหน่ายอาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์มาตั้งแต่ปี 2015 โดยได้ทำงานร่วมกับคู่ค้าผู้จำหน่ายวัตถุดิบทุกรายในการเลิกใช้ส่วนผสมที่สามารถทำให้เกิดไขมันทรานส์ออกไป นอกจากนี้ เคเอฟซี ประเทศไทย ยังใช้น้ำมันปาล์มซึ่งเป็นน้ำมันที่ไม่มีไขมันทรานส์ในการประกอบอาหารเมนูไก่ทอดและเมนูอื่นๆ ของร้าน และขอยืนยันว่าทุกเมนูของเคเอฟซีไม่มีการเติมส่วนผสมพิเศษใดๆ อันทำให้เกิดไขมันทรานส์ ลูกค้าเคเอฟซีจึงสามารถไว้วางใจได้ว่าร้านเคเอฟซีทุกร้านเสิร์ฟเมนูที่ปลอดภัยปราศจากไขมันทรานส์อย่างแน่นอน

ตลอดระยะเวลาการดำเนินธุรกิจมากกว่า 33 ปีในประเทศไทย เคเอฟซีให้ความสำคัญสูงสุดกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่บริการให้แก่ลูกค้า เราดำเนินการตามมาตรฐานด้านคุณภาพและอาหารปลอดภัยระดับโลกเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่ผลิตขึ้นมีความสะอาด อร่อย และปลอดภัย สร้างความไว้วางใจและพึงพอใจสูงสุดแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ

ขอแสดงความนับถือ
แววคนีย์ อัสโสรัตน์กุล ผู้จัดการทั่วไป เคเอฟซีประเทศไทย
บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับไขมันทรานส์ มี 2 ประเภท
(ที่มาข้อมูล: https://www.nstda.or.th/th/nstda-knowledge/1788-trans-fat)
1. ไขมันทรานส์ตามธรรมชาติ : พบได้ในปริมาณเล็กน้อยตามธรรมชาติในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์และนม สัตว์เหล่านี้จะผลิตไขมันทรานส์ในกระเพาะและลำไส้
2. ไขมันทรานส์จากการสังเคราะห์ : เกิดจากการสังเคราะห์ระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร โดยเกิดจากกระบวนการเติมไฮโดรเจน (hydrogenation) เข้าไปในน้ำมันพืช ทำให้น้ำมันพืชแข็งตัวมากขึ้น PHOs ใช้โดยผู้

ผลิตอาหารเพื่อยืดอายุอาหารและเพิ่มความคงตัวของรสชาติ มีอาหารหลายชนิดใช้ PHOs (ไขมันทรานส์) เป็นส่วนประกอบ เช่น เนยขาว (shortenings) มาการีน (โดยเฉพาะมาการีนที่แข็งตัวมากขึ้น) คุกกี้ อาหารว่าง (snack foods) อาหารทอด และขนมอบ ไขมันทรานส์เหมือนไขมันอิ่มตัวและคอเลสเตอรอลทำให้ระดับ LDL สูงขึ้นในเลือด ทำให้มีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจ แต่ไขมันทรานส์เพิ่มความร้ายกาจเป็นสองเท่าเนื่องจากยังลดระดับ HDL (คอเลสเตอรอลชนิดดีต่อสุขภาพ) ในเลือดอีกด้วย ทำให้เพิ่มโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจเพิ่มขึ้น