



# น้ำส้มสายชู หมัก VS กลั่น ต่างกันอย่างไร? เลือกไซแบบไหนดีกว่า

น้ำส้มสายชูมีสารอาหารบางส่วนที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ผู้บริโภคควรเลือกผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูอย่างระมัดระวัง และบริโภคในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภค ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชู โดยดูจากองค์ประกอบดังนี้

- ฉลาก
- เครื่องหมายรับรอง มอก.
- ปริมาณกรดอะซิติก
- สภาพของผลิตภัณฑ์

## วิธีเก็บรักษา

เก็บในที่แห้ง เย็น และห่างจากแสงแดด



**หมัก**

**VS**



**กลั่น**

## ความแตกต่าง

วัตถุดิบในการหมัก

ได้จากการกลั่นแอลกอฮอล์

ได้จากการหมักธัญพืช เช่น ข้าว ข้าวโพด / ผลไม้ เช่น แอปเปิ้ล องุ่น สับปะรด

คุณลักษณะ

ใส ไม่มีสี รสเปรี้ยวแหลม กลิ่นเปรี้ยวฉุน

มีตะกอนธรรมชาติ รสเปรี้ยวปานกลาง มีกลิ่นฉุน/กลิ่นผลไม้ที่ใช้หมัก

การใช้งาน

ใช้ประกอบปรุงอาหาร ล้างผัก ผลไม้ จัดการบสภปรก

ใช้ประกอบปรุงอาหาร เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ข้อดี

ราคาถูก

มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ เหมาะกับสายสุขภาพ

ตัวอย่างน้ำส้มสายชูที่ขายในตลาด

น้ำส้มสายชูกลั่น 5 %  
น้ำส้มสายชูกลั่น 10 %

Apple cider Vinegar  
Red wine Vinegar

#ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร#

