



รายการสารคดี อย. “บางพลัด ซอย 9 เรารักสุขภาพ”  
ตอนที่ 5 มะเร็งร้าย ภัยจากน้ำมันทอดซ้ำ  
ความยาว 1 นาที

JINGLE INTRO (15 วินาที)

Jingle Intro : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เสนอรายการ  
“บางพลัดซอย 9 เรารักสุขภาพ”  
วันนี้เสนอตอน มะเร็งร้าย ภัยจากน้ำมันทอดซ้ำ



เนื้อหา (ประมาณ 35 วินาที)

SFX : เสียงบรรยากาศร้านค้า รถวิ่ง ช้างถนน  
ซัดจิ่ง : น้ำหมี ! นี่น้ำมันอะไรเนี่ย ดูเหนียวๆ หนืดๆ ดำปืดเลย...  
น้ำหมี : ก็น้ำมันที่ใช้ทอดไก่ให้แถมะซี  
ซัดจิ่ง : โห ยิ่งกว่าน้ำมันเครื่องรถใช้แล้ว ! ใช้ น้ำมันทอดซ้ำซากอยู่ได้ แล้วผู้บริโภค  
อย่างฉันจะเป็นยังไงละเนี่ย  
Ann : น้ำมันที่ถูกทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง จะมีคุณภาพเสื่อมลง ทั้งสี กลิ่น รสชาติ แล้ว  
ยังก่อให้เกิดสารประกอบโพลาร์ ที่สามารถสะสมในร่างกาย ทำให้เกิด  
โรคมะเร็งได้นะคะ ดังนั้นเพื่อสุขภาพที่ดีของลูกค้า น้ำหมีควรเปลี่ยนน้ำมัน  
ทอดไก่ให้บ่อยขึ้น ยิ่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีส่วนผสมของเกลือหรือ  
เครื่องปรุงรสในปริมาณมาก ยิ่งต้องเปลี่ยนบ่อยๆ นะคะ

JINGLE OUT (10 วินาที)

Jingle Outro : พบสารบันเทิงอาหารและยา คลิ๊ก [oryor.com](http://oryor.com) นะครับ