

(ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่...) พ.ศ.

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันปลา (Fish oils)

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลาเป็นการเฉพาะ เพื่อให้สอดคล้องกับการพัฒนาเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร และมาตรฐานสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้น้ำมันปลา เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ น้ำมันปลา (fish oil) หมายความว่า กลิเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่างๆ รวมถึงกรดไขมันในรูปของเอทิลเอสเทอร์ที่ได้จากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทย่อยเปลือกที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร อาจมีส่วนประกอบของลิพิดอื่น (lipids) และสารที่เชพอนิไฟต์ไม่ได้ซึ่งพบได้ตามธรรมชาติ ทั้งนี้ ให้รวมถึงน้ำมันปลาที่ทำให้แห้งด้วย

ปลาทามวรรคหนึ่ง หมายความว่า สัตว์น้ำเลือดเย็นที่มีกระดูกสันหลังไม่รวมถึงสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานที่อาศัยอยู่ในน้ำ

สัตว์น้ำประเภทย่อยเปลือกตามวรรคหนึ่งหมายถึง สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสกา (mollusca) และ ครัสเตเชีย (crustaceans)

ข้อ ๓ น้ำมันปลา แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากวัตถุดิบตามคุณลักษณะของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทย่อยเปลือกที่ใช้ในการสกัดน้ำมัน โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๑.๑) น้ำมันปลากะตัก (Anchovy oil) ได้จากปลาชนิด *Engraulis ringens* และจากปลาในสกุล *Engraulis* (วงศ์ *Engraulidae*)

(๑.๒) น้ำมันปลาทูน่า (Tuna oil) ได้จากปลาในสกุล *Thunnus* และจากปลาชนิด *Katsuwonus pelamis* (วงศ์ *Scombridae*)

(๑.๓) น้ำมันปลาเมนฮาเดน (Menhaden oil) ได้จากปลาในสกุล *Brevoortia* และ *Ethmidium* (วงศ์ *Clupeidae*)

(๑.๔) น้ำมันปลาแซลมอน (Salmon oil) ได้จากปลาในวงศ์ *Salmonidae*

(๑.๕) น้ำมันคริลล์ (Krill oil) ได้จากกุ้งคริลล์ชนิด *Euphausia superba*

(๒) น้ำมันปลาชนิดอื่นๆ (unnamed fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทย่อยเปลือก หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน และรวมถึงน้ำมันปลาที่มีส่วนผสมของน้ำมันตับปลา

(๓) น้ำมันตับปลาหมายความว่า น้ำมันที่ได้จากตับของปลาและมีส่วนประกอบของกรดไขมัน วิตามินหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่ได้จากการสกัดน้ำมันจากตับของปลาหลายชนิดโดยแบ่งได้ ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันตับปลาคอด (Cod liver oil) ได้จากตับของปลาคอด ชนิด *Gadus morhua* L และจากปลาในสกุล *Gadidae*

(๓.๒) น้ำมันตับปลาอื่นๆ ได้จากตับของปลา หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน

(๔) น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม(๑) (๒) หรือ(๓) ที่ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น ไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) กระบวนการแยกส่วน (fractionation) กระบวนการแยกผลึกไขมัน (Winterization) และ/หรือ รีเอสเทอร์ริฟิเคชัน (Re-esterification) เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันบางชนิดโดยแบ่งได้ ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น (Concentrated fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C๒๐:๕ (n-๓) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C๒๒:๖ (n-๓) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณ ๓๕-๕๐ % โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิปิด

(๔.๒) น้ำมันปลาเข้มข้นสูง (Highly concentrated fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C๒๐:๕ (n-๓) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C๒๒:๖ (n-๓) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่า ๕๐% โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิปิด

(๕) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ(๓) ที่มีกรดไขมันในรูปเอทิลเอสเทอร์เป็นองค์ประกอบหลัก โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์เข้มข้น (Concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเทอร์ของเอทานอล ของ C๒๐:๕ (n-๓) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C๒๒:๖ (n-๓) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณ ๔๐-๖๐ % โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

(๕.๒) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์เข้มข้นสูง (Highly concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่าน้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเทอร์ของเอทานอล ของ C๒๐:๕ (n-๓) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C๒๒:๖ (n-๓) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่า ๖๐ % โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

ข้อ ๔ วิธีการผลิตน้ำมันปลาทำโดยนำน้ำมันปลาดิบ (crude fish oil) หรือน้ำมันตับปลาดิบ (crude liver fish oil) ที่สกัดได้จากวัตถุดิบ มาผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การผ่านความร้อนการใช้กรดหรือด่างการกำจัดน้ำออกการกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ให้รวมถึงการนำมาผ่านกระบวนการต่างๆ เช่นไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) กระบวนการแยกผลึกไขมัน (Winterization) กระบวนการแยกส่วน (Fractionation) กระบวนการไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน (Full hydrogenation) กระบวนการรีเอสเทอร์ริฟิเคชัน (Re-esterification) หรือกระบวนการอินเทอร์เอสเทอร์ริฟิเคชัน (Inter-esterification) ด้วย

ข้อ ๕ น้ำมันปลา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) มีองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันปลา เป็นไปตามบัญชีแนบหมายเลข ๑ และมีองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิดตามบัญชีแนบหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

(๔) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิปิดสูงตั้งแต่ร้อยละ ๓๐โดยน้ำหนัก ให้มีค่าของกรด ไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมสมมูลต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) มีค่าแอนิซีน (Anisidine value) ไม่เกิน ๒๐ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิปิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๗) มีค่าออกซิเดชันรวม (Total oxidation value: ToTox) ไม่เกิน ๒๖ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิปิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๘) ปริมาณวิตามินเอ (Vitamin A) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัมของ Retinol Equivalent (RE) ต่อ น้ำมัน ๑ มิลลิลิตรเฉพาะน้ำมันตับปลา

(๙) ปริมาณวิตามินดี (Vitamin D) ไม่น้อยกว่า ๑.๐ ไมโครกรัม ต่อ น้ำมัน ๑ มิลลิลิตรเฉพาะน้ำมันตับปลา ทั้งนี้ปริมาณวิตามินตาม (๘) และ (๙) ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil)

ข้อ ๖ น้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๗ การใช้วัตถุดิบอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุดิบอาหาร

ข้อ ๘ ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๙ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือนำเขาน้ำมันปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๑ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของน้ำมันปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๑) และข้อ ๓(๓)(๓.๑)

(๒) แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแซลมอน ตามข้อ ๓(๑)(๑.๔)

(๓) ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามข้อ ๓(๓)

(๔) ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก ตามข้อ ๓(๑)(๑.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น ตามข้อ ๓(๔) และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้น ตามข้อ ๓(๕)

(๕) ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓(๒) ข้อ ๓(๓)(๓.๒) และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๓ การนำน้ำมันปลาตามประกาศฯ นี้ไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ การแสดงฉลาก เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ขอ ๑๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่

บัญชีแนบท้าย ๑

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่...) พ.ศ. ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา (fish oil)

องค์ประกอบกรดไขมันเฉพาะสำหรับน้ำมันปลานิตต่างๆ โดยวิธีการ Gas liquid chromatography แสดงในรูปเปอร์เซ็นต์ของกรดไขมันรวม

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (Anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (Tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (Krill oil)	น้ำมันปลาเมน ฮาเดน (Menhaden oil)	น้ำมันปลาแซลมอน (Salmon oli)		น้ำมันตับ ปลาคอด (Cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๑๔:๐ myristic acid	๒.๗-๑๑.๕	ND-๕.๐	๕.๐-๑๓.๐	๘.๐-๑๑.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๕-๕.๕	๒.๐-๖.๐
C๑๕:๐ pentadecanoic acid	ND-๑.๕	ND-๒.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	ND-๐.๕
C๑๖:๐ palmitic acid	๑๓.๐-๒๒.๐	๑๔.๐-๒๔.๐	๑๗.๐-๒๔.๖	๑๘.๐-๒๐.๐	๑๐.๐-๑๖.๐	๖.๕-๑๒.๐	๗.๐-๑๔.๐
C๑๖:๑ (n-๗) palmitoleic acid	๔.๐-๑๒.๖	ND-๑๒.๕	๒.๕-๙.๐	๙.๐-๑๓.๐	๔.๐-๖.๐	๒.๐-๕.๐	๔.๕-๑๑.๕
C๑๗:๐ heptadecanoic acid	ND-๒.๐	ND-๓.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๐ stearic acid	๑.๐-๗.๐	ND-๗.๕	NA	๒.๕-๔.๐	๒.๐-๕.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๐-๔.๐
C๑๘:๑ (n-๗) vaccenic acid	๑.๗-๓.๗	ND- ๗.๐	๔.๗-๘.๑	๒.๕-๓.๕	๑.๕-๒.๕	NA	๒.๐-๗.๐
C๑๘:๑ (n-๙) oleic acid	๓.๖-๑๗.๐	๑๐.๐-๒๕.๐	๖.๐-๑๔.๕	๕.๕-๘.๕	๘.๐-๑๖.๐	๓๐.๐-๔๗.๐	๑๒.๐-๒๑.๐
C๑๘:๒ (n-๖) linoleic acid	ND-๓.๕	ND-๓.๐	ND-๓.๐	๒.๐-๓.๕	๑.๕-๒.๕	๘.๐-๑๕.๐	๐.๕-๓.๐
C๑๘:๓ (n-๓) linolenic acid	ND-๗.๐	ND-๒.๐	๐.๑-๔.๗	ND-๒.๐	ND-๒.๐	๓.๐-๖.๐	ND-๒.๐
C๑๘:๓ (n-๖) γ -linolenic acid	ND-๕.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๒.๕	ND-๒.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๔ (n-๓) stearidonic acid	ND-๕.๐	ND-๒.๐	๑.๐-๘.๑	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๔.๐	๐.๕-๑.๕	๐.๕-๔.๕
C๒๐:๐ arachidic acid	ND-๑.๘	ND-๒.๕	NA	๐.๑-๐.๕	ND-๐.๕	๐.๑-๐.๕	NA
C๒๐:๑ (n-๙) eicosenoic acid	ND-๔.๐	ND-๒.๕	NA	ND-๐.๕	๒.๐-๑๐.๐	๑.๕-๗.๐	๕.๐-๑๗.๐

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (Anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (Tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (Krill oil)	น้ำมันปลาเมน ฮาดิน (Menhaden oil)	น้ำมันปลาแซลมอน (Salmon oli)		น้ำมันตับ ปลาคอด (Cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C20:1 (n-11) eicosenoic acid	ND-๔.๐	ND-๓.๐	NA	๐.๕-๒.๐	NA	NA	๑.๐-๕.๕
C20:๔ (n-6) arachidonic acid	ND-๒.๕	ND-๓.๐	NA	ND-๒.๐	๐.๕-๒.๕	ND-๑.๒	ND-๑.๕
C20:๔ (n-๓) eicosatetraenoic acid	ND-๒.๐	ND-๑.๐	NA	NA	๑.๐-๓.๐	๐.๕-๑.๐	ND-๒.๐
C20:๕ (n-๓) eicosapentaenoic acid	๕.๐-๒๖.๐	๒.๕-๙.๐	๑๔.๓-๒๘.๐	๑๒.๕-๑๙.๐	๖.๕-๑๑.๕	๒.๐-๖.๐	๗.๐-๑๖.๐
C21:๕ (n-๓) heneicosapentaenoic acid	ND-๔.๐	ND-๑.๐	NA	๐.๕-๑.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๑.๕
C22:1 (n-๗) erucic acid	ND-๒.๓	ND-๒.๐	ND-๑.๕	๐.๑-๐.๕	ND-๑.๕	๓.๐-๗.๐	ND-๑.๕
C22:1 (n-11) cetoleic acid	ND-๕.๖	ND-๑.๐	NA	ND-๐.๑	๑.๐-๑.๕	NA	๕.๐-๑๒.๐
C22:๕ (n-๓) docosapentaenoic acid	ND-๔.๐	ND-๓.๐	ND-๐.๗	๒.๐-๓.๐	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๒.๕	๐.๕-๓.๐
C22:๖ (n-๓) docosahexaenoic acid	๔.๐-๒๖.๕	๒๑.๐-๔๒.๕	๗.๑-๑๕.๗	๕.๐-๑๑.๕	๖.๐-๑๔.๐	๓.๐-๑๐.๐	๖.๐-๑๘.๐

หมายเหตุ : ND = Non-detect , defined as $\leq 0.05\%$
 NA = Not applicable or available

เอกสารสำหรับเว็บไซต์

บัญชีแนบท้าย ๒

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่..) พ.ศ. ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา (fish oil)

องค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิด

ชนิดน้ำมันปลา	องค์ประกอบอื่นที่จำเป็น
๑. น้ำมันปลากะตัก (Anchovy oil) ที่ได้จากปลาชนิด <i>Engraulis ringens</i>	ต้องมีปริมาณรวมของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๗ ของกรดไขมันทั้งหมด
๒. น้ำมันคริลล์ (Krill oil)	ส่วนประกอบหลักเป็นไตรกลีเซอไรด์และฟอสโฟลิปิด และต้องมีปริมาณฟอสโฟลิปิดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก
๓. น้ำมันปลาเข้มข้น (Concentrated fish oils) และน้ำมันปลาเข้มข้นสูง (Highly concentrated fish oils)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิปิด

เอกสารสำหรับเวียนออกคิดเห็น