

จากผลการทดลองพบว่า มีเต้าหู้เหลืองเพียง ๓ ตัวอย่างเท่านั้น คือ เต้าหู้ตัวอย่างที่ ๕ ตัวอย่างที่ ๗ และตัวอย่างที่ ๑๑ ที่ใช้สี Turmeric ซึ่งเป็นสีธรรมชาติได้จากขมิ้นและใช้เป็นสีผสมอาหารได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นสีเคลือบผิวเต้าหู้ แต่ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบการใช้สีเคลือบผิวเต้าหู้สองครั้ง จากตลาดเดียวกัน ระยะเวลาห่างกัน ๘ เดือน สีที่ใช้ไม่เหมือนกัน แสดงว่าการใช้สีเคลือบผิวเต้าหู้ นั้นไม่เป็นไปอย่างสม่ำเสมอ

ส่วนตราสีแดงที่ประทับบนเต้าหู้มีเพียง ๒ ตัวอย่างเท่านั้น คือ ตัวอย่างที่ ๒ และตัวอย่างที่ ๑๘ ที่ใช้สีผสมอาหารปองโซ ๔ อาร์ ซึ่งเป็นสีที่มีชื่อในบัญชี

สีผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตัวอย่างอื่น ๆ เป็นสีแดงที่ไม่มีในบัญชีสีผสมอาหาร และไม่อนุญาตให้ใช้เป็นสีผสมอาหาร

จะเห็นได้ว่าการใช้สีในเต้าหู้ส่วนใหญ่ยังไม่ต้องซึ่งย่อมจะไม่เป็นการปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพราะ มีข้อสังเกตอย่างหนึ่งคือ เต้าหู้ที่เคลือบผิว Turmeric จะมีสีเหลืองอ่อนมาก เต้าหู้ที่ย้อมสีให้โดยใช้สีที่ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นสีผสมอาหารจะเหลืองเข้มจึงอาจใช้เป็นข้อชี้แนะสำหรับผู้บริโภค เลือกซื้อเต้าหู้เหลืองที่มีสีเหลืองอ่อน หรือเต้าหู้ขาวปลอดภัยแก่การบริโภคมากกว่า

แยมมะเขือเทศ

ส่วนผสม

มะเขือเทศ	๑ กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	๗๕๐ กรัม หรือ ๗ ^๑ / _๒ ชีด
กรดซิตริก (ชนิดใช้กับอาหาร)	๑ กรัม หรือประมาณ ๑ ช้อนชา

วิธีทำ

- ล้างผลมะเขือเทศให้สะอาด ถ้าเป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ลอกเปลือกคว้านขั้วแข็ง ๆ ถ้าผลเล็กไม่ต้อง
- หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ต้มกับน้ำพอควร เพื่อให้เนื้อมะเขือเทศเปื่อยลง เดิมกรดซิตริก จนน้ำแห้ง โดยใช้ไฟปานกลาง
- เติมน้ำตาลทราย เติมน้ำ เติมน้ำเกลือได้ที่
- เก็บในภาชนะที่แห้ง สะอาด และปิดสนิท