Nfitr 989 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 18 ม.ค. 2562

แซ็กคารินในฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วย

การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผัก ผลไม้ นับเป็นเรื่องใกล้ตัวที่เราสามารถทำเองได้โดยง่าย เช่น ดอง แช่อิ่ม เชื่อม อบ ตากแห้ง แต่วิธีที่นิยมที่สุดน่าจะเป็นการดองและแช่อิ่ม การหมักดอง เป็นเรื่องง่ายแค่ใช้เกลือกับน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนการแช่อิ่มจะใช้น้ำตาลและน้ำเป็นหลัก ซึ่งทั้ง 2 วิธี สามารถทำให้เก็บรักษาผักและผลไม้ได้นานมากขึ้น ถ้าทำทานเองในครัวเรือนอาจไม่ต้องกังวลอะไรมาก เพราะเราสามารถเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมได้เอง แน่นอนว่าเราต้องเลือกที่มั่นใจได้ถึงคุณภาพและความปลอดภัย

เพราะปัจจุบัน พ่อค้า แม่ขายมีการดัดแปลงกระบวนการหรือกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีใดๆ ก็ตาม หรือเลือกใช้วัตถุดิบที่ทำให้ต้นทุนต่ำ ได้กำไรมากขึ้น จนลืมนึกถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ตัวอย่างง่ายๆ ใกล้ตัว เช่น มะม่วงและฝรั่งแช่บ๊วย รสชาติแท้ๆ ที่ได้จากส่วนผสมของน้ำ น้ำตาล และบ๊วย จะมีความหวานกลมกล่อม ไม่หวานแหลม

แต่การใช้บ๊วยดอง น้ำบ๊วยและน้ำตาลราคาก็แสนจะแพง คนขายเลยดัดแปลงด้วยการผสมแซ็กคาริน หรือเรียกกันแบบบ้านๆ ว่าขัณฑสกร เพื่อให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งมีความหวานมากกว่าน้ำตาลถึง 300 - 700 เท่า ฉะนั้นใส่ลงไปเพียงเล็กน้อยก็ทำให้มีรสหวานแล้ว แม้ว่า กฎหมายไทยจะอนุญาตให้ใช้แซ็กคารินผสมลงในอาหารได้บางชนิด แต่หากผู้บริโภคอย่างเราๆ ได้รับแซ็กคารินเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก หรือบ่อยๆ ติดต่อกัน จะทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เช่น การทานอาหารที่มีแซ็กคารินอยู่ในปริมาณ 100 กรัม ในครั้งเดียว จะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง ซึมและชักได้

บางคนที่แพ้แซ็กคาริน เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายแม้ในปริมาณน้อยจะทำให้อาเจียน ท้องเดิน ผิวหนังเป็นผื่นแดง วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วยจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณแซ็กคาริน ผลปรากฏว่าพบแซ็กคารินในฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วยทั้ง 5 ตัวอย่าง ขอย้ำว่า หากท่านเป็นผู้ที่ชื่นชอบผลไม้แช่อิ่ม แช่บ๊วย ควรเลือกซื้อจากแหล่งหรือร้านที่มั่นใจได้ว่าสะอาด ปลอดภัย ใช้วัตถุดิบที่ไม่อันตราย///

ผลวิเคราะห์แซ็กคารินในฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณแซ็กคาริน (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ฝรั่งแช่บ๊วย ซุปเปอร์มาร์เก็ต ย่านปิ่นเกล้า	96.61
ฝรั่งแช่บ๊วย ร้าน 1 ย่านปิ่นเกล้า	121.33
ฝรั่งแช่บ๊วย รถเข็นผลไม้ 1 ย่านสี่แยกบ้านแขก	25.64
ฝรั่งแช่บ๊วย รถเข็นผลไม้ 2 ย่านเยาวราช	24.84
มะม่วงแช่บ๊วย ร้าน 2 ย่านสายใต้	95.21

วันที่วิเคราะห์ 4 – 7 ม.ค. 2562 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9206 based on Compendium of methods for analysis, First Edition 2003

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร
กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety