

โอคราที่ออกซิน เอ ในลูกเกต

ปัจจุบันอาหารประเภทพืช ผัก ผลไม้และธัญพืชอบแห้ง กำลังได้รับความนิยมในกลุ่มคนรักสุขภาพ และกลุ่มคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เพราะเป็นอาหารที่ใช้กระบวนการอบแห้งด้วยความร้อน ไม่ผ่านการทอดโดยใช้น้ำมัน และมักไม่เติมน้ำตาลเพิ่มเข้าไป

ลูกเกต อาหารอบแห้งอีกชนิดที่ทำมาจากผลองุ่นหลากหลายสายพันธุ์ เช่น สีเขียว ดำ น้ำเงิน ม่วง เหลือง ลูกเกตที่คนนิยมทานมักเป็นลูกเกตสีเหลืองทอง

แม้ว่าลูกเกตจะเป็นอาหารแห้ง แต่หากเก็บรักษาไว้ในสภาวะที่ไม่ถูกสุขลักษณะ มีความชื้นสูง อาจทำให้มีเชื้อราปนเปื้อน เช่น เชื้อรา *Aspergillus ochraceus* ได้

เชื้อราชนิดนี้ เมื่อปนเปื้อนในอาหาร มันสามารถผลิตสารพิษที่ชื่อ โอคราที่ออกซิน เอ ออกมา และปนเปื้อนอยู่ในอาหารได้ มักพบปนเปื้อนในอาหารจำพวก ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ ถั่วเมล็ดแห้ง เมล็ดโกโก้ เมล็ดกาแฟ เมล็ดถั่วเหลือง ถั่ว ซีส ผลไม้อบแห้ง เช่น องุ่นอบแห้ง และเนื้อหมู หากได้รับโอคราที่ออกซิน เอ เข้าสู่ร่างกาย อาจทำให้เกิดการตายของเนื้อเยื่อ

เนื่องจากขาดเลือดมาหล่อเลี้ยงมาหล่อเลี้ยง เกิดอาการติดเชื้อของไต และโอคราที่ออกซิน เอ ยังเป็นสารที่อาจก่อให้เกิดมะเร็งในคนได้ คุณสมบัติพิเศษของสารพิษชนิดนี้ คือ ทนความร้อน

ฉะนั้น การใช้ความร้อนในระดับหุงต้มปกติ จึงไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารได้

เราในฐานะผู้บริโภค ขอแนะนำให้ใช้วิธีการสังเกตและเลือกซื้ออาหารบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

ไม่ซื้อแบบที่แตกแบ่งขาย เพราะหากคนขายตักแล้วปิดไม่สนิทก็จะมี ความชื้นสูงขึ้น หรือหากคนขาย

ไม่รักษาสุขลักษณะในระหว่างการเก็บและการขายให้ดีเพียงพอ อาจทำให้มีสารพิษ ปนเปื้อนได้

หากนำมาทานก็จะเกิดอันตรายกับร่างกายในระยะยาว

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างลูกเกตบรรจุถุง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์สารพิษโอคราที่ออกซิน เอ ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเลย //

ผลวิเคราะห์ โอคราที่ออกซิน เอ ในลูกเกต

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โอคราที่ออกซิน เอ (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
ลูกเกต บรรจุถุง ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ลูกเกต บรรจุถุง ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ลูกเกต บรรจุถุง ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
ลูกเกต บรรจุถุง ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
ลูกเกต บรรจุถุง ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 17-18 มกราคม 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer

Based on Vicam Ochratest Instruction Manual, 1997

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>