

### ตะกั่วในขนมขบเคี้ยว

ขนมขบเคี้ยว อาหารชิ้นเล็กๆ ว่างทานเล่นเวลาหิวก่อน หรือหลังอาหาร บางคนทานก่อนนอนก็ยังได้ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบเป็นหลัก แต่งกลิ่นให้ใกล้เคียงส่วนผสม เช่น กุ้ง ปลาหมึก สาหร่าย ปูอัด ไก่ หมู ซีส เป็นต้น เพิ่มรสชาติเค็ม หวาน เปรี้ยว ตามสัดส่วนของความอร่อย

เด็กๆ ชอบซื้อหามาทาน แถมราคาก็พอรับได้ จึงผลิตขายกันแบบไม่ขาดตลาด หากทานในปริมาณพอเหมาะในแต่ละวันคงไม่น่ามีปัญหาอะไร

แต่หากทานมากเกินไปจนความจำเป็น หรือไม่ทานอาหารที่มีประโยชน์อื่นๆ ร่วมด้วย อาจส่งผลกระทบต่อร่างกายได้ เพราะขนมขบเคี้ยวอาจมีโลหะหนัก เช่น ตะกั่วปนเปื้อนได้ ปกติตะกั่วมักจะพบปนเปื้อนได้ทั้งในดินและน้ำ รวมถึงพืชผัก ผลไม้ที่เพาะปลูกในดิน และใช้น้ำที่มีตะกั่วปนเปื้อน หากผู้ผลิตนำพืชผัก ผลไม้ที่มีตะกั่วปนเปื้อนเหล่านี้มาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร หรือส่วนประกอบของขนมขบเคี้ยว

คราวนี้ อันตรายนี้อยู่กับผู้บริโภค โดยเฉพาะเด็กๆ ที่เป็นของกลุ่มกับขนมขบเคี้ยว สารตะกั่วที่เราได้รับจากอาหารนั้น มันจะค่อยๆ เข้าไปสะสมในร่างกายทีละน้อยจนถึงเวลาหนึ่ง จึงแสดงอาการ อาการส่วนใหญ่ที่พบบ่อย คือ อาการของระบบย่อยอาหาร ซึ่งจะทำให้ปวดท้อง น้ำหนักลด เบื่ออาหาร อาเจียน ท้องผูก ไปจนถึงขั้นเป็นอัมพาต และหมดสติได้ตามกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้อาหารมีสารตะกั่วปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างขนมขบเคี้ยวจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ เพื่อวิเคราะห์หาสารตะกั่วปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบตะกั่วปนเปื้อนเลย อาจเป็นเพราะวัตถุดิบตั้งต้นเราดี กระบวนการผลิตมีมาตรฐาน คนรับประทานจึงปลอดภัย...

### ผลวิเคราะห์ตะกั่วในขนมขบเคี้ยว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ตะกั่ว (มิลลิกรัม / กิโลกรัม)
ขนมขบเคี้ยวมันฝรั่งกรอบ ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ขนมขบเคี้ยวข้าวโพดกรอบ ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ขนมขบเคี้ยวมันฝรั่งกรอบ ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
ขนมขบเคี้ยวข้าวโพดคลุกเนยและน้ำตาล ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
ขนมขบเคี้ยวปลาหมึก ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 22 ก.พ. – 23 ก.พ. 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9166 on AOAC(2012) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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