

สีผสมอาหารในสายไหม

สายไหม ของหวานทานเล่นที่ผลิตจากน้ำตาลนำมาปั่นขึ้นมาให้เป็นเส้นบางเบา ลักษณะคล้ายก้อนเมฆ รสหวาน มีหลากหลายสี สมัยก่อนมักขายตามงานวัด ปัจจุบันมีวางขายทั้งตามงานวัด ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าไปจนถึงตลาดนัดต่างๆ สายไหมสามารถทานเปล่าๆ หรือจะม้วนแล้วทานคู่กับแป้งโรตีสก็ได้แล้วแต่ความชอบ ด้วยความเป็นของหวานและต้องการให้มีสีสันสวยงาม หลากหลาย ผู้ผลิตสายไหมจึงเติมสีผสมอาหารลงไปทั้งสีเขียว ฟ้าย เหลือง ชมพู ม่วง ส้ม เพื่อดึงดูดใจผู้ซื้อ โดยเฉพาะเด็กๆ ตามกฎหมายอาหารไทยอนุญาตให้ใช้สีผสมอาหารได้แต่ต้องใช้ตามชนิดที่อนุญาต และตามปริมาณที่กำหนดเท่านั้น สีที่ใช้ในสายไหมนั้นเป็นสีสังเคราะห์หากใช้ในปริมาณไม่มากเมื่อเราได้รับ เข้าสู่ร่างกายโดยการทานสายไหมร่างกายจะกำจัดออกได้เองโดยการขับถ่าย แต่หากผู้ผลิตเติมสีสังเคราะห์ในปริมาณสูงมากๆ เมื่อเราทานเข้าไปก็จะส่งผลเสียต่อร่างกาย เช่น ระบบทางเดินอาหาร ภาวะอาหาร เพราะสีสังเคราะห์ส่วนใหญ่มีโลหะหนัก เมื่อเข้าสู่ร่างกายไปสู่ ภาวะอาหารจะไปเกาะตัวตามผนังกระเพาะ เกิดปัญหาต่อระบบดูดซึมอาหาร ทำลายระบบน้ำย่อย ในกระเพาะ หากสะสมมากเป็นระยะเวลานานอาจเป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง ทำร้ายตับ ไตได้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างสายไหมจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในตลาดย่านต่างๆ ในเขต กทม. และต่างจังหวัด พบมีการใช้สีผสมอาหาร 4 ตัวอย่าง ซึ่งปริมาณที่พบยังอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดเห็นอย่างนี้แล้ว ขอเตือนว่าทานได้ แต่ไม่ควรทานบ่อยๆ หรือทานปริมาณมากๆ เพื่อความปลอดภัยในระยะยาว///

ผลวิเคราะห์ปริมาณสีผสมอาหารในสายไหม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสีผสมอาหาร (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)							
	เอโซรู บีน/คาร์ โมอีซิน	บริล เลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ	เออริ โรชิน	ฟาสต์ กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ	อินดิ โกติน	ปองโซ 4 อาร์	ซันเซ็ต เย็ลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ	ตาร์ ตราซีน
สายไหมร้าน 1 จากตลาด ย่านไทรน้อย นนทบุรี	ไม่พบ	150.01	93.12	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	17.27
สายไหมร้าน 2 จากตลาด ย่านพุทธมณฑล นครปฐม	ไม่พบ	6.41	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	59.08
สายไหมร้าน 3 จากร้านค้า ย่านสันกำแพง เชียงใหม่	20.71	17.26	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	78.48
สายไหมร้าน 4 จากร้านค้า ย่านโพธาราม ราชบุรี	ไม่พบ	6.77	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	9.18
สายไหมร้าน 5 จากร้านค้า ย่านบางกอกน้อย กทม.	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-16 ก.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9190 based on AOAC (2019) 930.38

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>