

สารกันบูดกับไต่ปลาแห้ง

ไต่ปลาแห้ง หนึ่งในอาหารปักษ์ใต้มีจุดเด่นที่รสชาติจัดจ้าน เผ็ดร้อนและมีสมุนไพรเป็นส่วนผสมหลักคนใต้นิยมทานคู่กับผักสดเพื่อความอร่อยกลมกล่อม ในอดีตหากต้องการทานไต่ปลาก็จะต้องเดินทางไปภาคใต้หรือหาทานตามร้านอาหารปักษ์ใต้ ทว่าปัจจุบันมีพ่อค้า แม่ค้าหลายรายผลิตไต่ปลาแห้งครั้งละมากๆ บรรจุกระปุก หรือขวดแก้ว หรือถุงเพื่อส่งขายตามร้านอาหาร ร้านของฝากหรือหน้าร้านต่างๆ ในหลายจังหวัด หากผลิตเพื่อส่งขายไกลๆ ก็จะต้องเก็บรักษาไว้ได้นานด้วย ทำให้อาจมีผู้ผลิตบางรายเติมสารกันบูดลงไปไต่ปลาแห้งเพื่อให้สามารถเก็บรักษาไว้ขายได้นานๆ สารกันบูดที่นิยมใช้ ได้แก่ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ซึ่งสามารถยับยั้งการเติบโตของยีสต์ แบคทีเรียและเชื้อราได้ดีเหมาะใช้กับอาหารประเภทหมักดอง เครื่องแกงสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เนย ขนมอบ แยม เครื่องดื่มอัดแก๊ส สารกันบูดทั้ง 2 ชนิดนี้ มีความเป็นพิษปานกลางถึงต่ำ ถ้าได้รับปริมาณน้อยร่างกายมีกลไกในการกำจัดความเป็นพิษที่ตับและขับออกทางปัสสาวะได้ จึงไม่สะสมในร่างกาย แต่ถ้าได้รับปริมาณสูงมากอาจทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย เลือดตกในหรือเป็นอัมพาตได้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างไต่ปลาแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางขายตามร้านอาหารและร้านค้าออนไลน์ ในเขตกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ผลปรากฏว่า ไต่ปลาแห้งทุกตัวอย่างตรวจพบสารกันเสียกรดเบนโซอิก และมีอยู่ 1 ตัวอย่างตรวจพบทั้งกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว เลี่ยงทานได้ควรเลี่ยงหรือไม่ควรทานให้บ่อยมากนัก เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว ///

ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในไต่ปลาแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	กรดซอร์บิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ไต่ปลาแห้ง ร้าน 1 ย่านบางแค กทม.	20.87	ไม่พบ
ไต่ปลาแห้ง ร้าน 2 จากย่านท่าศาลา นครศรีธรรมราช	1,415.48	ไม่พบ
ไต่ปลาแห้ง ยี่ห้อ 1 จากร้านอาหาร ย่านสะพานสูง	11,296.35	ไม่พบ
ไต่ปลาแห้ง ยี่ห้อ 2 จากร้านอาหาร ย่านคลองหลวง ปทุมธานี	922.21	363.55
ไต่ปลาแห้ง ยี่ห้อ 3 จากร้านค้าออนไลน์ ย่านวังทองกลาง	3,013.99	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16-19 ก.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9124 based on ISO 22855:2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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